

VOLUME 7 | AOUT 2021

A RETENIR



Bulletin d'information mensuel pour TRACEUS, cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union Européenne



Introduction to UCLM

L'Université de Castilla-La Mancha (UCLM), qui a été créée au cours de l'année universitaire 1985/1986, est une institution moderne et compétitive. Son programme d'études est adapté aux besoins et aux exigences de ses étudiants potentiels, depuis les licences jusqu'aux masters officiels, en passant par les programmes de troisième cycle et l'apprentissage tout au long de la vie. La responsabilité sociale est un objectif stratégique pour la communauté de l'UCLM, une institution sensible au défi de former non seulement les meilleurs professionnels mais aussi de contribuer au développement d'individus socialement engagés.

C'est ce qu'illustre le programme universitaire 50 + José Saramago, qui offre une alternative aux personnes qui aiment étudier et pensent qu'il n'est jamais trop tard pour apprendre.

Raquel Cervigón, professeur d'université et coordinatrice du programme universitaire 50 + José Saramago (JSUP) à Cuenca, est responsable des activités du projet Traceus en Espagne.



VUE D'ENSEMBLE

- Mise à jour Projet
- Introduction à UCLM
- Pleins feux sur les co-créateurs Espagnols

Voici le soleil, voici l'été et les vacances ! Bien que les restrictions se poursuivent dans toute l'Europe, les vaccinations ont permis à certains d'entre nous de bouger, et nous espérons que vous profitez tous de cet été.

A Traceus, nous travaillons d'arrache-pied sur nos modules de formation et nous poursuivons nos réunions mensuelles pour préparer les ateliers qui débiteront plus tard en automne. Pour s'y préparer, nous recherchons dès maintenant des participants - si vous connaissez quelqu'un qui souhaite participer à notre formation, et qui est intéressé à partager ses recettes et ses histoires sur les plats traditionnels, n'hésitez pas à nous contacter ! Vous pouvez également nous suivre sur nos pages Facebook, Twitter ou Instagram, où vous trouverez des informations et des faits amusants sur la nourriture et les recettes en Europe.

Plein feux sur nos co-créateurs Espagnols

Rencontrez nos co-créateurs espagnols, Enrique et Ana. Ils sont amis et s'intéressent aux traditions culinaires. Enrique est une personne très active. À 65 ans, il participe à des projets comme TRACEUS. Il y a de nombreuses années, il a étudié le droit, et cela fait maintenant 6 ans qu'il étudie avec la JSUP 50+. L'année dernière, malgré la pandémie, il a participé à des ateliers en anglais et en allemand.

En dehors de sa passion pour la moto, qu'il continue d'entretenir. Il est fou de tout ce qui est en rapport avec la culture, l'histoire et la littérature. Il a toujours été intéressé par la gastronomie, car il pense que la cuisine d'un pays en dit long sur lui. Il apprécie partager aussi bien la cuisine familiale que des mets plus élaborés avec ses amis et sa famille



Ana a émigré en Allemagne à l'âge de trois mois avec sa famille et y vécu pendant dix-huit ans. Vivre dans des pays différents lui a permis d'élargir ses horizons à travers la découverte de cultures gastronomiques variées. Elle souhaite continuer cette découverte et ce projet présente une très belle opportunité dans ce but.

Elle a toujours aimé peindre et quelques fois les rêves deviennent réalité, ainsi il lui a été possible d'étudier les arts à Cuenca pendant trois ans et elle fait maintenant partie d'un groupe de peintres intergénérationnel, qui inclus des adultes et des enfants.

Elle aime également peindre au JSUP avec un peintre célèbre de la région. Aujourd'hui, 58 ans plus tard, elle est ravie de partager son expérience avec des personnes de plus de 50 ans, qui étudient à JSUP de Cuenca, sa maison. Enfin, elle peut dire: si vous pouvez l'imaginer, faites le !



Comment préparer Alajú

INGREDIENTS

- 1 kg de miel
- 200 gr. sucre amandes
- Chapelure
- 4 gouttes d'extrait d'orange
- Gaufrettes des 20 cm de diamètre

METHOD

Faire chauffer le miel avec le sucre et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Puis ajouter la chapelure, les amandes et l'extrait d'orange, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et uniforme.

Assembler le gâteau avec les gaufrettes, en plaçant une gaufrette sur le plan de travail, parsemé de farine pour éviter qu'il colle. Mettre un peu de pâte au centre de la gaufrette avant de placer une deuxième gaufrette au-dessus et d'appuyer afin de donner forme au gâteau, jusqu'à ce qu'il fasse environ deux centimètres d'épaisseur.

Placer sur un torchon propre avec du poids dessus pour éviter que le gâteau perde sa forme, laisser reposer 2 heures, avant de déguster. Servir à température ambiante.