



Ενημερωτικό δελτίο για το έργο TRACEUS, το οποίο συγχρηματοδοτείται από το πρόγραμμα Erasmus+ της ΕΕ



ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

- Νέα για το έργο
- Παρουσίαση του UCLM
- Γνωριμία με τους Ισπανούς συνεργάτες μας

Βρισκόμαστε επιτέλους στον μήνα των διακοπών! Παρόλο που συνεχίζονται οι περιορισμοί σε όλη την Ευρώπη, οι εμβολιασμοί επέτρεψαν σε κάποιους από εμάς να κάνουν διακοπές. Ελπίζουμε να απολαμβάνετε όλοι αυτό το καλοκαίρι. Στο έργο Traceus, δουλεύουμε σκληρά πάνω στις εκπαιδευτικές μας ενότητες και συνεχίζουμε τις μηνιαίες συναντήσεις μας για την προετοιμασία των εργαστηρίων που θα ξεκινήσουν το φθινόπωρο.

Γι' αυτό, **ψάχνουμε ήδη συμμετέχοντες** – αν γνωρίζετε κάποιον που ενδιαφέρεται να λάβει μέρος στην εκπαίδευσή μας και να μοιραστεί τις συνταγές και τις ιστορίες του για τα παραδοσιακά πιάτα, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας!

Ακολουθήστε μας στο Facebook, το Twitter ή το Instagram, όπου μπορείτε να βρείτε πληροφορίες και μερικά διασκεδαστικά στοιχεία σχετικά με το φαγητό και τις συνταγές στην Ευρώπη.

Παρουσίαση του Πανεπιστημίου UCLM

Το Πανεπιστήμιο της Castilla-La Mancha (UCLM), το οποίο ιδρύθηκε κατά το ακαδημαϊκό έτος 1985/1986, είναι ένα σύγχρονο και ανταγωνιστικό ίδρυμα. Το πρόγραμμα σπουδών του είναι προσαρμοσμένο στις ανάγκες και τις απαιτήσεις των υποψήφιων φοιτητών του, από τα προπτυχιακά μέχρι τα μεταπτυχιακά προγράμματα και τη δια βίου μάθηση. Η κοινωνική ευθύνη αποτελεί στρατηγικό στόχο για την κοινότητα του UCLM, ενός ιδρύματος που αναλαμβάνει την πρόκληση να εκπαιδεύει όχι μόνο τους καλύτερους επαγγελματίες, αλλά και να συμβάλλει στην ανάπτυξη κοινωνικά αφοσιωμένων ατόμων.

Αυτό φαίνεται από το Πανεπιστημιακό Πρόγραμμα 50+ José Saramago, το οποίο παρέχει μια εναλλακτική λύση για τα άτομα που τους αρέσει να σπουδάζουν και πιστεύουν ότι ποτέ δεν είναι αργά να μάθουν. Η Raquel Cervigón, Καθηγήτρια στο Πανεπιστήμιο και Συντονίστρια του Προγράμματος 50+ José Saramago (JSUP) στην Κουένκα είναι υπεύθυνη για τις δραστηριότητες του έργου Traceus στην Ισπανία.



Γνωριμία με τους Ισπανούς συνεργάτες μας

Γνωρίστε τους Ισπανούς συνδημιουργούς μας, Enrique και Ana. Είναι φίλοι και ενδιαφέρονται για την παραδοσιακή μαγειρική. Ο Enrique είναι ένα πολύ δραστήριο άτομο. Στην ηλικία των 65 ετών, συμμετέχει σε έργα όπως το TRACEUS. Πριν από πολλά χρόνια, σπούδασε νομική και τώρα, εδώ και 6 χρόνια, σπουδάζει με το πρόγραμμα 50+ JSUP. Τον περασμένο χρόνο, παρά την πανδημία, παρακολούθησε εργαστήρια αγγλικών και γερμανικών.

Ενδιαφέρεται για οτιδήποτε σχετίζεται με τον πολιτισμό, την ιστορία και τη λογοτεχνία, ενώ πάντα είχε ένα ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τη γαστρονομία. Θεωρεί ότι λέει πολλά για τη χώρα στην οποία ανήκει. Του αρέσει να απολαμβάνει σπιτική κουζίνα, αλλά και λίγο πιο σύνθετα πιάτα με την οικογένεια και τους φίλους του. Και συνεχίζει να οδηγεί τη μοτοσικλέτα του.



Όταν η Ana ήταν 3 μηνών, μετανάστευσε με την οικογένειά της στη Γερμανία και έζησε εκεί για 18 χρόνια. Ζώντας σε διαφορετικές χώρες, είχε την ευκαιρία να μάθει διάφορες γαστρονομικές κουλτούρες και θέλει να συνεχίσει να το κάνει. Το πρόγραμμα είναι για την ίδια μια μεγάλη ευκαιρία για να το κάνει αυτό.

Πάντα της άρεσε να ζωγραφίζει και μερικές φορές τα όνειρα γίνονται πραγματικότητα. Κατάφερε να σπουδάσει καλές τέχνες στην Κουένκα για 3 χρόνια και τώρα είναι μέλος μιας ομάδας ζωγράφων που αποτελείται από ενήλικες και παιδιά. Στο πρόγραμμα JSUP της αρέσει να ζωγραφίζει με έναν πολύ διάσημο ζωγράφο της περιοχής. Τώρα, 58 χρόνια μετά, είναι πολύ χαρούμενη που μοιράζεται τις εμπειρίες της με ανθρώπους που σπουδάζουν στο πρόγραμμα 50+ JSUP, στην Κουένκα, το σπίτι της. Τελικά, μπορεί να πει: φανταστείτε το! Και απλά κάντε το!

Πώς να φτιάξετε Αλαζύ



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1 kg μέλι

200 γρ. ζάχαρη

αμύγδαλα

τριμμένα ψίχουλα ψωμιού

4 σταγόνες εσάνς πορτοκαλιού

στρογγυλές γκοφρέτες διαμέτρου 20

cm

ΜΕΘΟΔΟΣ

Ζεσταίνετε το μέλι με τη ζάχαρη και μαγειρεύετε μέχρι να σφίξει. Αφού γίνει αυτό, προσθέστε τη φρυγανιά, τα αμύγδαλα και την εσάνς πορτοκαλιού, ανακατεύοντας τα όλα μαζί μέχρι να έχετε μια ομοιόμορφη, παχύρρευστη πάστα.

Με τις γκοφρέτες, φτιάχνετε το κέικ, τοποθετώντας τη μια γκοφρέτα στο τραπέζι, πασπαλίζετε με αλεύρι για να μην κολλήσει, τοποθετείτε το μείγμα στο κέντρο και την άλλη γκοφρέτα από πάνω, πιέζοντας στα πλάγια και πλάθοντας το έτσι, ώστε το κέικ να έχει πάχος περίπου δύο εκατοστά.

Βάλτε ένα καθαρό πανί, βάλτε από πάνω λίγο βάρος για να μην καμπυλώσει το σχήμα της γκοφρέτας με τη γέμιση, αφήστε το να ξεκουραστεί για περίπου δύο ώρες και είναι έτοιμο για κατανάλωση. Θα πρέπει πάντα να σερβίρεται ούτε πολύ κρύο ούτε πολύ ζεστό, ιδανική είναι η θερμοκρασία δωματίου.