

FESTIVAL DE ARTĂ CULINARĂ PENTRU ELEVII DE ETNII DIFERITE

Prof. Alexandrina Lișcan

Colegiul Tehnic „Raluca Ripan” Cluj-Napoca

La Colegiul Tehnic „Raluca Ripan” din Cluj-Napoca s-a desfășurat în 8 și 9 noiembrie 2018 *Festivalul de artă culinară pentru elevi „Culinaria”*, ediția a II-a, proiect care a primit finanțare nerambursabilă de la bugetul Consiliului Județean Cluj, în cadrul proiectelor de tineret și socio-educative 2018. Festivalul de artă culinară pentru elevi „Culinaria” s-a adresat tinerilor de diferite etnii din școlile județului Cluj, elevilor din



clasele VIII-XII. Activitățile propuse au avut loc sub forma unor prezentări creative ale unor obiceiuri și tradiții, prin dialog între elevi de diferite etnii, prin discuții și conferințe pe teme legate de mâncare și nutriție, prin realizarea unor rețete tradiționale ale mai multor etnii la atelierul de gastronomie al școlii.

Am propus prin acest proiect un model de învățare, înțelegere și dialog intercultural, bazat pe acțiunea comună a unor elevi de etnii diferite, pe prezentarea diversității în paralel cu împărtășirea gătitului și mâncatului împreună.

Prin intermediul acestui proiect s-a creat un spațiu de interacțiune între membrii comunității clujene, indiferent de originea lor

etnică. Elevi, părinți și profesori au participat la o sărbătoare a mâncării, diversității culturale și sănătății, la demonstrații culinare, la discuții și conferințe pe teme legate de mâncare și nutriție. Pentru îndeplinirea în bune condiții a dialogului, un factor important a fost impulsivitatea prin intermediul mediului educațional. Elevii au fost implicați în activități legate de prezentarea diferitelor culturi și tradiții, au dezvoltat deprinderi legate de viață într-o societate multiculturală / interculturală.

Activitățile propuse au sprijinit formarea de atitudini cum ar fi: respectul pentru diversitatea culturală, pentru identitatea culturală proprie și a celorlalți, combaterea discriminării și intoleranței, poziționând proiectul într-un context mai larg european. Stimularea participării și acțiunii în sensul promovării principiilor unei societăți

interculturale și al combaterii discriminării și intoleranței reprezintă un deziderat european.

Festivalul de artă culinară pentru elevi „Culinaria” a vizat: pregătirea tinerilor pentru deschidere spre dimensiunea interculturală a existenței lor; formarea acestora ca persoane capabile să aprecieze diferite culturi care conviețuiesc într-o societate interculturală cum este cea a județului Cluj, dar nu numai, să respecte și să valorizeze pozitiv diferențele culturale; dezvoltarea capacității elevilor de a comunica, de a coopera și de a interacționa cu persoane care aparțin diferitelor culturi, de a recunoaște diversitatea în diferitele ei forme; dezvoltarea deprinderilor de participare a tinerilor la îmbogățirea vieții comunitare, prin schimbul de elemente identitare, prin dialog și



implicare socială; promovarea activă a valorilor sociale și individuale (respect, solidaritate, cooperare, echitate, toleranță, onestitate, onoare, responsabilitate, spirit civic etc.), pentru evitarea formării unor reprezentări eronate a diferențelor dintre etnii, rase, culturi, genuri, confesiuni, categorii sociale, grupuri profesionale etc.

Toți elevii participanți, dar și elevii școlilor participante au beneficiat de rezultatele pozitive ale proiectului prin consolidarea unor valori și atitudini cum sunt: respectul și deschiderea față

de diversitatea culturală; atitudinea pozitivă față de persoane care aparțin unor culturi diferite; toleranță și respect față de persoane și grupuri care susțin valori, opinii și credințe diferite; valorizarea pozitivă a diferențelor culturale; empatie culturală; solidaritate; disponibilitate pentru dialogul intercultural, relaționare pozitivă cu ceilalți și cooperare.

În prima zi a festivalului au susținut prelegeri pe tema „Arta culinară, dialog între culturi” doamna dr. Alina Vingan Nechita, redactor la Radio Cluj, cadru didactic la Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj, blogger la Clujwebstory.ro și doamna cercetător Anca Sârbu, de la Biblioteca Județeană „Octavian Goga” Cluj, pe tema „Din istoria gastronomiei”, apoi a urmat sesiunea de comunicări pentru elevi „Tradiții în dialog”.



În a doua zi a festivalului, în atelierul de gastronomie al școlii, în cadrul activității „Intersecții culinare”, elevi, părinți, profesori și invitați au participat la o sărbătoare a mâncării, la demonstrații culinare ale echipelor de elevi care au pregătit în atelierele școlii rețetele tradiționale prezentate în ziua I a festivalului.

Echipele care au participat la festival au fost formate din elevi de la: Colegiul Național „George Coșbuc” Cluj-Napoca, Colegiul Tehnic „Raluca Ripan” Cluj-Napoca, Colegiul Tehnic de Transporturi „Transilvania”, Liceul Tehnologic Nr. 1 Cluj-Napoca, Liceul Teoretic „Petru Maior” Gherla, Liceul Unitarian „János Zsigmond” Cluj-Napoca, Liceul Waldorf Cluj. S-a gătit mâncare tradițională săsească, românească, turcească, ungurească, grecească, armenescă, evreiască.

La finalul festivalului, toate echipele participante au fost premiate cu diplome și trofee, a fost realizată și tipărită broșura festivalului care a fost distribuită gratuit.

Testimoniale ale elevilor și cadrelor didactice

A fost o experiență de neuitat, o experiență în care am aflat multe lucruri despre tradițiile culinare ale altor popoare. Pentru mine a fost un prilej de a purta costumul popular maghiar și de a prezenta una dintre rețetele ungurești – Găluște Somloi. (Nora Terek, Colegiul Tehnic de Transporturi „Transilvania”)



Una dintre activitățile care m-au ajutat să îmi pun în valoare aptitudinile culinare și o oportunitate de a cunoaște alte rețete, dar și oameni noi. (Zsolt Papp, Colegiul Tehnic de Transporturi „Transilvania”)

Culinaria – o experiență de neuitat în care, alături de elevii mei, am cunoscut oameni noi, am intrat în biblioteca virtuală a cărților de gătit. Prin intermediul acestei activități am avut șansa de a gusta rețete tradiționale ale altor etnii, rețete pe care nu le cunoșteam, dar și să interacționez cu oameni a căror pasiune este gătitul. Un moment interesant al acestei activități a fost și acela în care au fost prezentate cărți de bucate vechi. (prof. Simona Monica Chita, Colegiul Tehnic de Transporturi „Transilvania”)

Cred că nu încetezi niciodată să înveți, domeniul bucătăriei este extrem de vast, oricând ai ceva de descoperit dincolo de partea teoretică. Pentru mine participarea la Festivalul Culinaria a fost o bucurie. Am descoperit oameni frumoși, multă prietenie și convingerea că domeniul culinar nu va mai fi privit doar ca unul care satisface o nevoie,

ci a început deja să definească identitatea consumatorului, iar mesele să reprezinte și o experiență culturală. Felicitări organizatorilor! Apreciez ideea creării unui spațiu care să ofere oportunitatea de a descoperi gastronomia tradițională specifică diverselor etnii, iar mesajul acestor întâlniri cred că este și acela de a descoperi și de a experimenta un altfel de stil de viață. (prof. Corcea Mihaela, Colegiul Tehnic „Raluca Ripan”)

M-a impresionat pasiunea cu care s-au prezentat rețete tradiționale specifice diferitelor etnii. Am plecat fericiți după orele petrecute în atelierele școlii, am învățat, am gatit, am experimentat, am mâncat. (Emirhan Dabaniuzun, Deniz Yucedag Colegiul Tehnic „Raluca Ripan”)



Dacă ar fi să descriu cuiva acest festival, i-aș spune să-și imagineze o mare sărbătoare a gustului, cu zeci de tineri deosebiți care pregătesc meniuri speciale; de degustare, cu demonstrații culinare tradiționale diferite și cu activități din sfera culinară sau conexe cu aceasta. Într-un cuvânt, acest festival-eveniment „Culinaria” este un succes încă din primul an și sunt sigură că o să influențeze în mod semnificativ percepția gastronomiei în ochii tinerilor actuali sau viitori. (Erika Esztegar, Uniunea Armenilor Gherla)

Am avut bucuria și anul acesta de a participa la festivalul „Culinaria” ce inspiră împărtășirea tradițiilor în armonie și căldură. Preparatele prezentate au fost atât de bune, iar activitățile propuse s-au desfășurat într-o ambianță atât de plăcută, încât abia aștept ediția următoare! (Ioana Bălai, Liceul Tehnologic „Petru Maior”)

Deși am participat la festivalul „Culinaria” doar în prima zi, a fost o experiență incitantă, în care am aflat lucruri noi despre alte culturi și am avut ocazia să stau de vorbă cu câțiva dintre reprezentanții acestora. (Corneliu Meseșan, Orsi Csatari, Liceul Tehnologic „Petru Maior”)

“În acest an, am luat parte la concursul „Culinaria” ediția a doua, pentru prima dată. Deși am avut la început unele rețineri, am fost plăcut surprins când am văzut dedicarea cu care elevii și coordonatorii lor găteau. Pot să spun că a fost o experiență superbă. Sper să



pot participa și la edițiile următoare și să fiu la fel de plăcut surprins în fiecare an.
(Robert Benedek, Liceul Tehnologic „Petru Maior”)



A fost o experiență de neuitat. Am avut ocazia să gătesc un preparat din țara mea natală, o musaca. Acest fapt a avut o valoare sentimentală pentru mine, aducându-mi aminte de copilăria mea.
(Evangelos Sgouros, Liceul Tehnologic nr. 1)

Am reușit să punem în valoare prin participarea la acest concurs cunoștințele teoretice și deprinderile în arta culinară insuflate de profesorii și îndrumătorii noștri de practică. (Daniel Piroșca, Liceul Tehnologic nr. 1)

Felicităm organizatorii pentru acest eveniment de excepție care ne-a oferit șansa de a ne întâlni cu colegi din alte școli pentru a explora multiculturalitatea prin arta culinară. (prof. Sidonia Medan, Liceul Tehnologic nr. 1)

