

VINERI, 20 AUGUST 2009
ANUL 8, Nr. 3



ziarul festivalului ProEtnica

AGORA

INTERCULTURALĂ

Foto Alex Aitonean



ASOCIAȚIA
CENTRUL EDUCAȚIONAL INTERETNIC PENTRU TINERET
SIGHIȘOARA - SEGESVAR - SCHÄSSBURG

Diferențele care ne apropie

Numai cunoscând diferențele și asemănările dintre ei, oamenii se pot apropia mai mult” spunea în urmă cu vreo 3 ani la ProEtnica interpretul de muzică folk, sighișoreanul Mircea Florian impresionat fiind de ineditul festival ce se desfășura în orașul său natal. Iar ceea ce se întâmplă la ProEtnica de 9 ani încoace nu face decât să-i dea dreptate. An de an între participanți s-a creat o legătură, s-au legat prietenii de durată... E foarte plăcut

să vezi oamenii reîntâlnindu-se după un an de zile și îmbrățișându-se fericiți pentru că s-au revăzut. Iar mulțumirea e și mai mare când locul reîntâlnirii este Sighișoara iar prilejul ProEtnica. Chiar dacă la fiecare ediție apar figuri noi, stabilirea unei legături între „veteranii”

festivalului și „boboci” este mai facilă datorită celor nouă ani de când manifestarea a reușit să clădească o punte peste prejudecăți și stereotipii, o punte pe care se poate păși în siguranță.

Albanezi, armeni, bulgari, cehi, croați, evrei, germani, greci, italieni, macedoneni, maghiari, polonezi, romi, ruși, lipoveni, ruteni, sârbi, slovaci, tătari, turci, ucraineni – adică toate cele 20 de minorități recunoscute ofi-

cial în România. Cei cărora le plac deopotrivă Sighișoara și ProEtnica și-au făcut simțită prezența și anul acesta. Turiștii străini și români nu s-au dezmințit și au demonstrat că mai multe popoare strânse laolaltă pot comunica și asta într-un mod cât se poate de constructiv, că sunetul muzicii și ritmul dansului fac mai mult decât zece mii de fraze politice spuse și repetate degeaba, deși repetiția ar trebui să fie mama învățături...



Foto: Alex Aitonean

Astfel, prin intermediul Proetnica, am ajuns să începem să cunoaștem diferențele dintre noi. Acele diferențe care ne fac unici: fie că se referă la limba vorbită, la costumele purtate, la dansuri, cântece, tradiții, temperament etc. Pe de altă parte, tot datorită festivalului, începem să descoperim o asemănare pe care de foarte multe ori o trecem cu vederea deși este atât de evidentă: toți suntem oameni!

Adrian Diță

Revista „Agora Interculturală”

Colectivul de redacție:

Coordonatori: Adrian Diță (ibz Sighișoara), Alecsandru-Gabriel Ban (Teen Press)..

Redactori:

Cristina Anore (ruși lipoveni), Alexandra Răuți (macedoneni), Ștefan Lupșac (ucraineni), Elvis Ismail (tătari), Steluța Slate (romi), Andreea Diana Giurea (italieni), Mirel Remescu (Centrul Cultural

„Petre Țuțea”), Ioana Raluca Balaș (Universitatea Babeș-Bolyai, Centrul Altiero Spinelli), Iakob Attila (Universitatea Babeș-Bolyai, Centrul Altiero Spinelli), Dorothea Sabina Košovski (Târnava TV), Alexandra Biro (Zi de zi), Septimia Săbăduș (Zi de zi).

Fotoreporteri:

Alex Aitonean (ibz Sighișoara), Robert Lazăr (Teen Press).

Sumar

Editorial:

Diferențele care ne apropie (pag. 2);

ProEtnica 2009 – o nouă provocare (pag. 3);

Mozaic InterEtnic (pag. 4);

ProEtnica:

ProEtnica nu se sperie de ploaie... (pag.7);

Pe claviatura ... (pag. 9);

Fotoreportaj Proetnica (pag. 10);

„But bars angle, ha but sa sastimos te del o del” (La mulți ani și multă sănătate să vă dea Dumnezeu!) (pag. 12);

Două cărți de referință (pag. 13);

Slobozirea apelor (pag. 13);

Meșteșugari la ProEtnica (pag. 14);

Rătăciți într-o poveste... (pag. 16)

„E bine în România” (pag. 17);

Din bucătăria minorităților (pag. 18);

ProEtnica 2009 - o 9 provocare!

Este cel de-al 9-lea an în care Cetatea Sighișoarei devine casa a peste 800 de reprezentanți ai tuturor comunităților etnice din România pentru a sărbători împreună toleranța, înțelegerea și cunoașterea interetnică. Toate acestea prin intermediul Festivalului ProEtnica ajuns anul acesta la cea de-a noua ediție.

Munca depusă de-a lungul anilor pentru organizarea acestei manifestări a fost încununată de succes astfel că festivalul a devenit cea mai importantă Sărbătoare a Dialogului Intercultural din România iar faima ProEtnica a depășit de mult granițele țării.

La organizarea celor 8 ediții anterioare au pus umărul peste 6.000 de reprezentanți ai celor 20 de comunități etnice din România. Aproximativ 200.000 de vizitatori au urmărit programul bogat și variat al festivalului, iar mesajul acestuia a ajuns la milioane de oameni prin intermediul tuturor canalelor mass-media.

Un secret al succesului constă, fără îndoială, în structura democratică de organizare. Toți partenerii sunt implicați și pot să influențeze concepția proiectului, care se modifică în fiecare an. Cu trei ședințe de pregătire și una de evaluare, între două ediții, asigurăm o comunicare eficientă cu toți partenerii.

ProEtnica 2009 își propune să ofere comunităților etnice și orga-

nizațiilor de migranți din România o voce publică și posibilitatea de a-și prezenta toate domeniile vieții sociale, culturale și spirituale prin diverse forme culturale și academice și metode variate (spectacole de muzică, dans, poezie și teatru, activități inter-active cu publicul, expoziții de artă contemporană, cărți și publicații, standuri de meșteșugari, expoziții culinare, dezbateri și mese rotunde, publicații, spectacole intercomunitare).

de combatere a discriminării etnice și a rasismului prezent în societate, prin metode cultural-artistice, care promovează dialogul și interacțiunea. Ținând cont de tradiția proiectului din anul 2001 până în prezent, ProEtnica s-a înscris în conștiința societății ca sărbătoare anuală a minorităților.

Sighișoara este locul ideal pentru organizarea acestei manifestări atât din punct de vedere practic, cât și simbolic. Orașul este un spațiu etnic divers prin excelență, cu o moșteni-

re culturală deosebită, atestată prin peisajul urban și demografic al zonei. Prin arhitectura medievală se reflectă, impresionant și exemplar, influențele culturilor minoritare. Pe de altă parte, vechiul Burg - un loc construit pentru apărare și monoculturalism - devine, în timpul ProEtnica, o Agora a dialogului



Foto Adrian Dita

Aflându-se deja la a noua ediție, ProEtnica 2009 dorește să fie o agoră a toleranței, înțelegerii și cunoașterii interetnice și reprezintă totodată un bun prilej de prezentare și punere în valoare a patrimoniului cultural al comunităților etnice din România. Festivalul reprezintă, de asemenea, un lobby pentru cultura comunităților etnice și, din acest an, al comunităților de migranți din România. ProEtnica este un instrument viabil

intercultural, de cunoaștere și de respect reciproc.

Așadar, ProEtnica ar putea să fie tălmăcită drept o contraimage participativă și democratică la istoria neîncrederii și a autoizolării.

ProEtnica este astfel mult mai mult decât un festival. El este cel mai important punct de întâlnire al comunităților etnoculturale, o instituție vie, o sărbătoare de neocolit și atrăgătoare a interacțiunii multiculturale în România.

Mozaic interetnic

Angle Romalen!

Angle Romalen!- Tot înainte romilor!

Formația Angle Romalen! A luat ființă pe data de 8 aprilie 2009 cu ocazia Zilei Internaționale a Romilor la inițiativa profesoarei de limba romani Steluța Slate.

Acest grup este format din elevi ai Școlii nr. 3, „Ioan Boldescu” din Giurgiu cu vârste cuprinse între 11 și 15 ani și au un mare succes în județul Giurgiu datorită faptului că adoptă un stil de dans tradițional rom.

Au câștigat premiul I la concursul desfășurat cu ocazia Zilei Internaționale a Romilor în Giurgiu și tot același premiu I la concursul organizat cu ocazia Zilei de 1 iunie - Ziua Internațională a Copilului.

Formația Angle Romalen este formată din patru fete și patru băieți: Georgiana- 12 ani, Corina- 13 ani, Cristina- 14 ani, Baby- 15 ani, Răzvan- 11 ani, Ștefan- 11 ani, Alex- 12 ani și Cezar- 15 ani. Ei sunt ursari, căldărari și rudari.

În Giurgiu sunt mai multe neamuri de romi care locuiesc în cartiere, fiecare cartier având neamul lui de rom. Principalele neamuri de romi din Giurgiu sunt spoitorii, ursarii, cărămidari, rudari, căldărari. În viața de zi cu zi membri formației au viața normală de adolescent, cu distracții, discoteci, plimbări în parc, dar nu în ultimul rând și școala. O mare parte din ei păstrează încă tradițiile rome și încearcă să se adopte un mod de viață modern și să își continue studiile, visând la viața de student.

Vestimentația fetelor rome este formată din fuste - coxa lungă cu flori multe și colorate însemnând



veselia din inima romilor, bluze - gad înflorate, baticul înflorat pe care îl poartă femeile măritate, iar cele nemăritate purtând părul desfăcut.

După cum se știe o tradiție importantă a romilor este ca fata să fie virgină în noaptea nunții, acest lucru fiind foarte important în viitorul familiei, virginitatea fetei însemnând pentru familie curățenia și norocul pe care îl va purta fata în momentul în care va intra în casa băiatului.

În Giurgiu spoitorii au un astfel de obicei pe

care îl numesc „măzărca”: cu câteva zile înaintea nunții băiatul trebuie, să intre la culcare cu viitoarea mireasă, după care viitoarea soacră mare va plimba camasa miresei, pe care se vede virginitatea fetei, prin comunitate împreună cu alte fete virgine și cu un lăutar, pentru a se fâli cu viitoarea mireasă curată, iar după nuntă, la câteva zile, soacra mare se duce la soacra mică cu „rachiul”, adică cu vestita cămașă a miresei și vor petrece în curtea fetei.

Steluța Slate

Corul tătarilor pe scena din cetate

Istorie, cultură și etnicitate. Se împletesc ca într-o piesă de balet rusească, în fiecare vară, de nouă ani, în inima Transilvaniei. Vechiul burg, Sighișoara medievală, găzduiește din nou ProEtnica, visul unei nopți de vară shakespeariene, condimentată cu specificul fiecărei comunități conlocuitoare a României: armeni, albanezi, cehi, polonezi, slovaci, ruși, ruteni, bulgari, sârbi, rromi, maghiari, evrei, germani, ucrainieni, greci, turci, tătari (și să-mi fie scuzat dacă am uitat pe cineva, dar numai pe la noi prin țară mai trăiesc atâtea minorități în liniște și toleranță deplină). Într-un nețărmurit efort de a face să retrăiască



înaltele inimi ale trecutului fiecăruia, comunitățile și-au trimis mesagerii să aducă un elogiul artei: artă culinară, artă plastică, teatru și cinematografie, dans, muzică și paradă de port popular.

Tătarii din România constituie o parte componentă a unui popor european care își are originea în Peninsula Crimeea (Ucraina) și care alcătuiește o comunitate bine definită în Dobrogea, teritoriul dintre Dunăre și Marea Neagră caracterizat prin plurietnicitate, unde creștinismul coabitează cu islamul de mai bine de un mileniu. Tătarii dobrogeni sunt de religie musulmană, au limba lor, au tradiții și obiceiuri distincte, au cântece folclorice bine conservate, au dansuri și porturi populare și au o bucătărie delicioasă. Tătarii dobrogeni sunt oameni cu ținută morală desăvârșită și cu înaltă pregătire profesională: avocați, medici, ingineri; dar tătarii sunt și oameni

simpli care conviețuiesc în bună vecinătate cu ceilalți locuitori ai Dobrogei.

În 2009, tătarii au venit în Sighișoara să cucerească, nu zidurile cetății, ci inimile publicului însetat de cultură etnică, au venit să cânte și să încante auditoriul prin vocea, aproape divină, a corului de femei „Boztorgay”. Sub mirifica baghetă a doamnei profesor Căimet Memet, încă din 1995, corul „Boztorgay” a participat la numeroase festivaluri și reuniuni culturale atât pe plan intern, cât și internațional, purtând pe buzele și în inimile lor frumusețea cântecului tătäresc. Partitura cântecului tătäresc e aproape arhaică, parcă datează de undeva de la începuturile lumii, dar trăirile și sentimentele care se nasc din aceste versuri sunt dintre cele mai nobile. Cântecele tătäresc plânge după patria străbună, după pământurile roditoare, după fericirea uitată în casele pustii din minunata

Crimee, abandonată forțat; dar cântecele tătäresc își găsește puterea să reînvie sentimentele sublime ale iubirii, așa cum tătarii au reușit pe plaiurile dobrogene să reînvie obiceiurile, tradițiile și nu în ultimul rând limba.

Costumele tătärești purtate de doamne sunt autentice: rochia („kaftan”), țesută cu fir de aur în diferite motive florale, este în întregime lucrată manual, cureaua („kușak”) subțiază talia femeii tătare oferindu-i grația proverbială, iar „takiaua”, care îi acoperă capul, și voalul alb nu fac altceva decât să-i dea acea puritate misterioasă, neîndoielnică a oricărei femei.

Tătarii au locul lor în viața culturală și intelectuală a comunităților din România și vin, în fiecare an, cu inima deschisă, ca prieteni ai festivalului ProEtnica Sighișoara, fiind o piesă a mozaicului etnic al cetății medievale.

Elvis Ismail

Tradiții și obiceiuri la ucraineni



Foto Adrian Dita

Om din naștere este întotdeauna înclinat spre cunoașterea ființei sale și tânjește după veșnicie. De aceea își crează un mediu în care exprimarea lui spirituală face parte din viața lui. Nelipsite sunt tradițiile și obiceiurile ucrainenilor din România care s-au păstrat din vechime și sunt transmise din tată în fiu și de la mamă la

fiică. Cele mai specifice sunt legate de viața de zi cu zi, sărbători bisericești, obiceiuri ritual de descântec și vrăjitorii. Unul dintre aceste obiceiuri sunt Sărbătorile de vară sub numele de „Ivandeli” „Na Ivana kupala” sau pe românește „Sânzâiene”. În seara acestei sărbători fetele care vroiau să se mărite nu dormeau toată noaptea,

culeau diferite plante din care făceau ceai și vrăjeau cu el băieții. Se organizau diferite jocuri, dansuri în jurul focului, iar spre dimineață fiecare fată trebuia să sară peste jar și dacă se atinge fusta ei de jar fata aceea va avea viața grea, iar dacă nu va atinge jarul înseamnă că o să aibe înțelegere în familie. Se mai spune ca în noaptea spre „Ivana kupala” „Ivandeli” răsare o floare care luminează doar în noaptea aceea, și cine are noroc să o vadă nu va mai gusta din greutățile acestei vieți. Mai este o credință, aceea că în ziua de „Ivandeli” apa are puteri miraculoase și ucrainenii începeau să se scalde în ea până la Sfânta Maria Mare, această zi fiind ultima zi de scăldat în râuri. În ziua de „Ivandeli” fetele erau împodobite cu coronițe făcute din flori culese în noapte: „Na Ivana na Kupala, zilea zberala, hloptiv cearuvala”, „În ziua de Ivandeli am cules flori și am fermecat băieții”. Mai există un ritual ca în ziua de „Ivandeli” să fie arsă o păpușă din spice culese de anul trecut și aruncată în apă, acest lucru simbolizând trecerea anului vechi și venirea unui an nou și mai bogat.

În unele regiuni locuite de ucrainenii mai există un obicei de „Ivandeli” ca ferestrele și icoanele să fie împodobite cu frunze de usturoi și de nuc pentru alungarea duhurilor rele, mirosul de usturoi și de nuc având puteri miraculoase.

Ștefan Lupșac

Câteva date despre etnia maghiară (ungurii)

Maghiarii (ungurii) fac parte din marea familie a triburilor fino-ungrice. În secolul VIII-IX se deplasează de la Munții Urali spre stepile din nordul Mării Negre. Între anii 896-900 ungurii se așează în România sub conducerea lui Arpad, formând un stat feudal puternic. Ungurii au făcut de mai multe ori invazii în teritoriile vecine (Bavaria, Saxonia, Italia, Franța, Imperiul bizantin), dar au fost opriți în 955 de împăratul german Otto I cel Mare, prin înfrângerea maghiarilor la Sochfed. În organizarea statului maghiar un rol important l-a avut Ștefan I cel Sfânt, care a adoptat creștinismul ca religie de stat. După Ștefan I, următorii regi au extins teritoriile maghiare în Transilvania, în secolul XI-XII-lea, prin ocuparea celor trei voievodate conduse de Menmorut, Glad și Gelu. Cu ocuparea Transilvaniei se așează în Transilvania și secuii, a căror origine nu se știe cu exactitate. Prin ocuparea Transilvaniei de către regatul feudal maghiar, acest teritoriu se va încadra economic, social, cultural Ungariei, totuși ca Transilvania era condus de un voievod.

Ungurii, secuii stabiliți pe teritoriul românesc au conviețuit cu populația băștinașă românească, nu odata s-au ridicat împreună la lupta antifeudală, cum a fost în 1437 la Bobâlna, sau în 1514 când Gheorghe Doja a condus războiul țărănesc. Un moment însemnat a fost domnia lui Hunyadi Janos (lancu de Hunedoara) în armata căruia au luptat împotriva turcilor aproape în toate popoarele riverane Dunării (unguri, sași, români, secui, sârbi, sloveni, austrieci etc.)

Din cauza unor neînțelegeri, Ungaria și-a pierdut independența în 1541, când a fost împărțit în trei părți, Transilvania devenind un principat autonom sub Imperiul Otoman, care a durat până în 1699 când va fi ocupată de Austria. Această ocupație va dura până la sfârșitul primului război mondial (1918).

După semnarea tratatului de la Trianon, în 1920, maghiarii au început să se organizeze pentru a-și promova propriile interese. În ianuarie 1921 s-a creat Uniunea Maghiară, iar în iunie 1921 s-a înființat Partidul Popular Maghiar. Principala idee politică promovată mult a fost cea de a obține autonomia națională, solicitare bazată pe rezoluția de la Alba Iulia.

În 1922 existau 144 de publicații în limba maghiară (numărul lor va fi de 192 în 1929) și circa zece teatre. Numărul școlilor primare depășea 560.

În 1940, în urma dictatului de la Viena, Transilvania de nord era cedată Ungariei.

După semnarea tratatului de pace de la Paris, la 10 februarie 1947 întregul Ardeal de nord a fost retrocedat României. În 1950, la presiunile sovieticilor, România acceptă să creeze Regiunea Autonomă Maghiară în zonele majoritar locuite de secui. Capitala regiunii, care va funcționa timp de opt ani va fi la Târgul-Mureș.

Sub regimul comunist, toată populația României a avut de suferit (fie că privațiunile au fost politice sau materiale), în schimb viața minorităților – îndeosebi a celei maghiare – va fi îngreunată de factori suplimentari: utilitatea scăzută a învățământului în limba maternă, cenzura publicațiilor etc.

După căderea regimului comunist, la data de 25 decembrie 1989 s-a înființat Uniunea Democrată Maghiară din România (U.D.M.R), care s-a angajat în apărarea și reprezentarea intereselor comunității maghiare din România. U.D.M.R a participat cu liste proprii la toate alegerile de după 1990.

Scopurile principale ale U.D.M.R sunt: recunoașterea minorităților naționale ca factor constitutiv al statului, crearea unor condiții sociale care să permită ca toți cetățenii să-și poată asuma liber și să-și poată păstra și cultiva identitatea națională, realizarea statului de drept, bazat pe separarea puterilor, garantarea prin Constituție a inviolabilității proprietății private, restituirea integrală a bunurilor bisericești și comunitare confiscate ilegal, reglementarea statului juridic al minorităților naționale pe baza practicii pozitive în domeniu din Europa etc.



Foto Hunyadi Janos



Foto Hunyadi Janos

ProEtnica nu se sperie de ploaie...

La început de săptămână, ProEtnica continuă sărbătorirea interculturalității prin seri dedicate tradițiilor comunităților etnice din România. Luni și marți ne-am putut delecta cu un mozaic de cântece și dansuri tradiționale, dar și cu mulți invitați speciali, toate sub semnul unității și prieteniei.

În cele două seri, spectatorii prezenți în fața scenei din Piața Cetății au putut admira tradiții aparținând comunităților săsești, rome, slovacilor și cehilor, ucrainene, rușilor lipoveni și bulgare.

Forumul German din România a fost reprezentat de trupa de dansuri săsești din Codlea, care au oferit două reprezentații foarte apreciate de public. În afara spectacolului de pe scenă, membrii grupului au acceptat să danseze și în afara acesteia, făcând cunoștință publicului cu frumusețea dansurilor săsești și antrenându-i pe toți la dans.

Ansamblul de dans „Cerovina” din Valea Cerului, jud. Bihor a fost prezent pe scena ProEtnica din partea Uniunii Democratice a Slovacilor și Cehilor din România. Ansamblul a fost înființat în anul 2004 din nevoia de a păstra și de a transmite tradiția culturii populare slovace în forma ei originală, autohtonă. Publicul a putut vedea dansuri și cântece ale slovacilor din zona Bihorului dar și unele dansuri din zona de est a Slovaciei.

Tradițiile romilor ne-au fost prezentate în cele două seri de trei ansambluri vocale și de dans: ansamblul vocal și de dans „Angle Rromalen!”, de la Școala Nr. III Giurgiu, ansamblul de dans „Ternipen” de la Școala Nr. V Săcele, și ansamblul de dans „Gipsy Eye” aparținând Asociației Gipsy Eye din Iași. Acestea ne-au introdus



Foto Alex Aitonean



Foto Alex Aitonean

în atmosfera tipică din sânul șatrei, prin pasiunea interpretării, mișcărilor alerte și costumele colorate specifice etniei.

Ansamblul „Roneanski Holosy” („Vocile Ronei”), aparținând Uniunii Ucrainenilor din România, a participat la numeroase festivaluri și concursuri la care au obținut multe premii pentru interpretarea artistică. Și la ProEtnica ei s-au făcut remarcăți prin frumoasele cântece ucrainene și dansurile pline de ritm pe care le-au prezentat.

Imediat după ieșirea de pe scenă a corului ucrainean, s-a pornit o ploaie torențială care părea că va împrăștia publicul, obligând organizatorii să încheie seara. Din fericire, ca orice ploaie de vară, aceasta a fost de scurtă durată și a permis reluarea spectacolului în scurt timp.

Primii care au urcat pe scenă după ploaie fost rușii lipoveni din corul „Sinicika”. Veniți din inima Deltei Dunării, satul Mila 23, aceștia au încălzit atmosfera prin cântecele rusești și lipovenești interpretate, determinând publicul să iasă de sub umbrele și să se bucur în continuare seară.

După ce a urcat pe scenele mai multor festivaluri, concursuri și manifestări artistice, ansamblul de dans „Brest” al Uniunii Bulgare din Banat s-a evidențiat și pe scena ProEtnica prin frumusețea cântecului și dansului popular bulgăresc din Banat și Bulgaria dar și prin spectaculosul port al bulgarilor bănățeni.

În afara ansamblurilor aparținând comunităților etnice din România, în cele două seri ale festivalului publicul s-a putut bucura și de câțiva invitați speciali. Astfel, luni, pe scenă înaintea publicului s-au prezentat din partea Forumului German din Sighișoara, Alternative Youth Club, un proiect realizat de Volker Arnold, care încearcă să producă și un CD.

Restul serii a fost dedicat muzicii folk, pe scenă urcând trei nume care nu mai au nevoie de nici o prezentare: Dinu Olărașu, Maria Gheorgiu și Adrian Ivanițchi, care au oferit un recital de excepție. O seară dedicată poeziei și muzicii de calitate. Adrian Ivanițchi l-a avut ca invitat și



Foto Alexandra Biro



Foto Alexandra Biro



Foto Alexandra Biro

pe violonistul Alexandru Barabaș, împreună cu care au făcut publicul să danseze frenetic, pe melodii celebre precum „Ciuleandra”.

Marti era programat să concerteze Joseph Zapf din Germania, cu

muzică populară din Bavaria dar, din cauza unor probleme tehnice, acest concert a trebuit amânat. Ca soluție de ultim moment a fost adusă trupa „Orion” din Târgu Mureș. Aceștia au cântat câteva melodii celebre din

repetoriul unor formații precum „Phoenix”, „Iris”, „Holograf”, „Metallica” sau „Deep Purple” și au încheiat seara cu un bis, spre deliciul publicului prezent.

Cristina Anore

Pe claviatură...

Cu ce oare puteau veni italienii la festival, dacă nu cu muzica cultă? Anul acesta, Andreea-Diana Giurea, ne-a pregătit și ne-a încântat pe scena mare a festivalului cu o serată muzicală clasică și de divestisment. Dar noi știm foarte bine că Italia înseamnă muzica de operă, cea care lasă în sufletele auditoriului său o amprentă deosebită. De ce? Pentru că vorbește de dragoste...

Protagonista, adică cea care semnează și acest articol, eu - Andreea, m-am gândit foarte mult în alegerea recitalului. Știu că muzica cultă nu se așa de ușor percepută de public, dar, trebuie să recunoaștem, că și această muzică are farmecul ei. Ce idee mi-a venit? M-am hotărât să cânt publicului la pian. Unul sau mai bine zis, cel mai îndrăgit instrument.

Instrumentul uriaș pentru copii, oferă o literatură deosebită, astfel încât am putut alege partituri pentru toate gusturile. Am plecat de la muzica preclasică, apoi am poposit în muzica „poetului pianului”, Frederic Chopin, apoi m-am îndreptat spre muzica secolului XX - prin Isacc Albenitz, compozitor spaniol. Dar nu mă puteam mulțumi cu atâta - ci am plecat printr-o călătorie în Viena, alături de valsurile lui Strauss. Și poate vă întrebată de ce? Pentru că valsul n-are nevoie de pașaport pentru a trece granița unei țări, ci vine pe Dunăre și nu plătește nici taxe și nici impozite.

Dar sigur că din spectacol nu putea lipsi chiar muzica italiană, - fapt pentru care am ales să cânt niște

de gen. Acesta este și motivul pentru care în acest recital am abordat genuri diferite. Dacă am reușit sau nu,



piese populare, și bine înțeles operă - ceea ce caracterizează Italia. Când spunem operă, ne amintim de Verdi, Puccini, iar eu am adus câteva pagini din creația lor.

Muzica este un limbaj universal, dar, și ea, se confruntă deseori cu probleme. Însă, menirea interpretului este unică, să-i facă pe ascultători să fie interesați de muzică, indiferent

asta nu puteți decât dumneavoastră, publicul să spună. Eu știu un singur lucru: indiferent de starea oricărui dintre noi, muzica este o terapie - parcă uităm de toate când la ureche auzim niște acorduri plăcute. Muzica rămâne limbajul universal, cea care te face și te lasă să visezi în orice moment.

Prof. Andreea Diana Giurea

Fotoreportaj

PROETNICA

Caution! GOD (from BV) is watchin' you!

Foto: Alex Aitonean



Foto: Alexandra Biro



Alo! Măi, mă rezolvi și pe mine cu țepele alea? Da' rapid că avem o urgență! Și ai grijă să fie sterilizate să n-avem probleme cu sanepidu'! Mulțam fain!

Gata! S-a sfârșit cu teroarea! Vor fi trași în țeapă precum niște nelegiuți și derbedei ce sunt!..."

Foto: Alex Aitonean

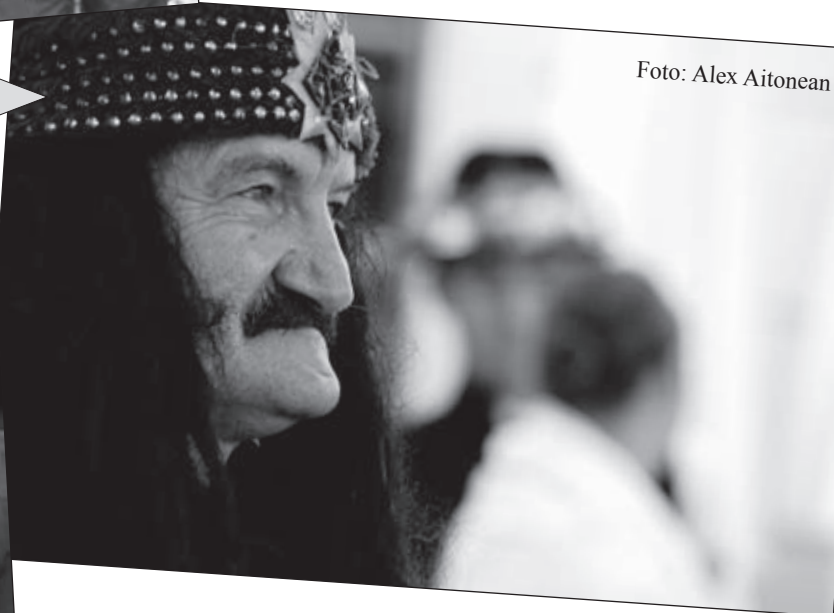


Foto: Alex Aitonean

„... apoi vor fi trecuți prin foc și condimente și vor hrăni gurile flămânde ale poporului! Puii, desigur”

Foto: Alex Aitonean

O asemănare
uluitoare: micuțul
Vladimir Putin?

Liniștea de dinaintea
concertului

Foto: Alexandra Biro

Foto Robert Lazar

Și adidașii ostenesec, nu-i așa?

Garda Cetății în patulă...

Foto: Robert Lazar

„But bars angle, ha but sa sastimos te del o del“ (La mulți ani și multă sănătate să vă dea Dumnezeu!)

Cu aceste cuvinte încheiat reprezentația formației „Gipsy Eye” din seara de marți, urmată de invitația lui Ionuț Stan, liderul grupului, de a vizita standul lor și de a afla mai multe despre grupul, cultura și obiceiurile țigănești. Deoarece am ajuns la scenă cu puțin înainte de finalul reprezentației, eram hotărâtă să dau curs invitației. I-am urmărit la Estrada interactivă, unde membrii grupului au început să danseze, însuflindu-le acea parte a cetății și antrenând spectatorii în jocul lor. Am observat încântarea cu care îi privea lumea, naturalețea cu care dansau și interacționau cu oamenii, mândri de cultura și tradițiile lor. Bineînțeles că nu am ratat ocazia să stau de vorbă cu cei care asistau la Estrada. O doamnă îmi spune că este fascinată de cultura lor și că nu ratează nici o ocazie de a afla mai multe despre țigani. Turiștii străini îmi fac cunoscut că tot ce știau despre țigani erau mediatișările negative din presa internațională și că se bucură să descopere o altă față a acestor oameni, precum și că au ocazia să petreacă alături de ei.

Deși oboșiți, membrii „Gipsy Eye” au continuat să facă poze, să cânte și să danseze până ce ploaia torențială ne-a alungat din piață. După ce ploaia a încetat, mă întorc să îmi continui discuția cu membrii grupului și, după tot ce s-a petrecut la Estrada interactivă, nu sunt foarte surprinsă să-i găsesc la o terasă, înconjurați de turiști. Cu toate acestea, Ionuț Stan își face timp să stea câteva minute de vorbă cu mine despre grup, tradiții și despre prejudecățile oamenilor. Grupul lor, înființat în urmă cu doi ani, aduce laolaltă țigani lăieși, cunoscuți ca și fierari, căldărari - cei mai tradiționaliști și ursari, buni lăutari - cei care mergeau cu ciroul și ursul prin sate. Portul în care se prezintă pe scenă este tradițional, moștenit de la strămoși. Nu ratez ocazia de a întreba despre obiceiul cumpărării fetelor, despre manele și despre o tradiție care încă se mai păstrează la ei, aceea a cearceafului. Aflu ceea ce sunt sigură că mulți nu știu: nu fetele se cumpără, ci se plătește salba de la gâtul acestora, care este zestrea lor. Manelele tradiționale țigănești reprezintă muzica tinerescă, ce se dansează individual; este o muzică a curtatului, a suferinței din dragoste similare romanțelor noastre. Țiganii tradiționali nu se consideră reprezentați de manelele gen „sunt



Foto: Septimia Sabadus



Foto: Septimia Sabadus

șmecher, cu bani, mașini și femei”.

Obiceiul cearceafului, adică arătarea dovezii cinstei și a purității fetelor din noaptea nunții, se consideră și azi o onoare, care sporește cinstea femeii după căsătorie; cele care nu și-au păstrat cinstea riscă să fie repudiate.

Despre festival, primesc opinii pozitive. Trebuie să recunoaștem că problema minorităților naște adeseori tensiuni și că șansa de a ne întâlni toți aici, de a ne prezenta cultura și de a promova toleranța și buna înțelegere interetnică este un lucru benefic. Privită dincolo de pre-

judecăți, bogăția culturală a minorităților etnice sporește valoarea unei țări, poate da naștere unei noi culturi, una cosmopolită, caracteristică lumii globale spre care tindem astăzi.

Ionuț Stan consideră țiganii un neam de supraviețuitori, care și-au păstrat tradițiile în ciuda opresiunilor la care au fost supuși de-a lungul timpului. Deși de cele mai multe ori cu o floare nu se face primăvară, grupul lor încearcă să ofere altă viziune despre țigani. Imaginea promovată recent în presa internațională despre țigani nu definește specificul lor. Ei încearcă, prin promovarea valorilor și a culturii, să dovedească că țigan (cuvânt care și-a câștigat o conotație negativă, similară cu cea de hoț, cerșetor, criminal - încât și alți etnici care comit infracțiuni sunt denumiți așa), nu înseamnă delect, ci o altă cultură, tradiții, pe care un out-sider poate nu le înțelege pe deplin.

Prin urmare, etnia nu te definește ca om bun sau rău. Ca om te poți defini doar tu. Ionuț Stan mi-a spus că fiind țigan pornești cu mai puține șanse în viață și că indiferent de ce ai face, stereotipiile persistă. Dar el se simte în aceeași măsură țigan, român și european, membru al unei mari familii care încearcă să-și construiască o identitate comună, privind schimbul intercultural ca un mijloc de a promova toleranța și buna conviețuire, de a atenua posibilele tensiuni apărute din ignoranță și prejudecăți.

Ioana Raluca Balas

Slobozirea apelor

Eveniment de importanță capitală în viața oricărei societăți umane și anume darea în folosire a unei fântâni, ocupă un loc important și în cadrul suitei de obiceiuri și tradiții macedonene. Apa, element de importanță majoră în viața oamenilor, animalelor și plantelor, dar și element plin de semnificații simbolice a unei vieți rural - agrare este cu această ocazie elementul cheie în jurul căruia gravitează elemente de ritual și foldor specifice etnicilor macedoneni din România.

Ritualul dării în folosință a fântânii începe cu două săptămâni înainte de desfășurarea propriu zisă a acestui obicei, cu procesul de curățire și sleire a acesteia. Cu o săptămână înainte, un grup de trei tinere îmbrăcate în costume populare încep să care fiecare câte trei cobilițe de apă, de câte trei ori pe zi: dimineața până răsare soarele, la prânz când soarele este deasupra capului și seara înainte de apusul soarelui.

De-a lungul celor cinci zile, de luni până vineri, fetele sunt „urmărite” pas cu pas de trei tineri (marmorii), care crestează pe o nuia de măr cu ajutorul unui cuțit fiecare cobiliță dusă de fiecare dintre fete. Sâmbătă, dis de dimineață, cei șase tineri participă la ritualul de slobozire a apei. În trei colțuri ale fântânii se aprind lumini (lumânări), se dă înconjurul fântânii cu tămâie fumegândă, fetele varșă în jgeabul fântânii, mici cantități de apă în exact



numărul cobilițelor cărate în zilele anterioare. Apa este vărsată peste o bucată de lână netoarsă și o bucată de săpun, iar marmorii mărturisesc că fetele au cărat numărul care trebuia de cobilițe pline cu apă, după care fetele rup nuiielele de măr pe care marmorii „numeraseră” în zilele anterioare. Pe tot parcursul ritualului, în jgeabul fântânii trebuie să fie aprinse lumânări dispuse în cruce.

Ritualul slobozirii apelor este un ritual dedicat

comunității, perenității, imortalității, prin intermediul lui se crede că apele vor curge mereu și vor umple fântâna întotdeauna cu apă curată și proaspătă care să-i adape pe toți aceia cărora le este sete. De asemenea, este un ritual al belșugului, apa fiind cea care hrănește culturile.

(Preluare din volumul „Tradiții și obiceiuri macedonene” – editat de Asociația Macedonenilor din România)

Două cărți de referință

Stefan Andronache și Anton Stanciu, doi cunoscuți autori gălățeni au prezentat marți 18 august, anul curent, la „Casa cu Cerb”, două cărți de referință din partea Comunității Italiene din România. Prima, „Călătorind prin Țara frumuseții” aparținând domnului Ștefan Andronache, membru al AAFR (Asociația Artiștilor Fotografi din România), este o carte de interes general, mai ales pentru cetățenii români de etnie italiană, care doresc să călătorească în țara tutelară pentru a afla mai multe despre eterna Romă și minunile ei. Alături de capitala Italiei, cartea prezintă și alte orașe, însoțite de imagini edificatoare, cum ar fi: Milano, Padova, Veneția sau Florența.

Scrică într-un ritm alert, cu talent și profesionalism, cartea domnului Andronache poate fi considerată și un ghid turistic, dar în același timp și o lucrare beletristică demnă de un literat calificat. Diaporama cu imagini care a însoțit prezentarea, a demonstrat cu prisosință talentul domnului

Andronache care a îmbinat utilul cu frumosul spre interesul și plăcerea celor prezenți.

A doua carte, „Șah la poezie” a domnului Anton Stanciu, poet, prozator și jurnalist gălățean, a trezit interesul celor prezenți pentru artă și frumos, pentru poezie și literatură. Participanții la acest eveniment au solicitat autorilor explicații pe text și autografe. Din păcate nu s-au putut cumpăra cărțile pentru că respectivii autori nu au fost pregătiți pentru vânzare.

În urma acestui eveniment reușit, organizatorii au considerat necesar reluarea acestei prezentări, inclusiv a diaporamelor privind Italia și istoricul Comunității din Galați realizată de Alexandru Gherbănescu (Șura). Precizăm că o a doua prezentare va avea loc joi, 21 august, ora 17, tot la „Casa cu cerb”.

Și pentru că semnez acest articol, pot spune că aceste două cărți mi-au stârnit un mare interes. Nu sunt o pasionată de poezie, dar despre cartea „Șah



Foto: Alexandru Gherbanescu

la poezie” pot spune că încă din clipa în care am primit-o, n-am mai lăsat-o din mână. Iată scopul poetului: cine pune mâna pe ea n-o mai lasă. Cât despre cartea „Călătorind prin Țara frumuseții”, pot spune că este o îmbinare extraordinară între imagine și cuvinte. Mi-am vizitat țara mamă și, alături de autorul acestei cărți, Ștefan Andronache, vă invit la o călătorie în patria lui Verdi - vă asigur că nu veți regreta deloc. Bon viaggio a tutti!

Prof. Andreea Diana Giurea

Unul dintre cele mai dulci standuri de la ProEtnica

Aproape de Turnul Fierarilor, se află cel mai dulce stand din Cetatea Sighișoarei - cel cu dulciuri. Standul este deschis de cei din comunitatea maghiară, însă rețetele nu sunt tradiționale. „Avem un laborator în Ungaria. Acolo au fost făcute.” Minunea dulciurilor „ciudate” a pornit de la o femeie din Ungaria care făcea comerț cu fructe uscate. După un timp, negoțul s-a transformat în delicată. De



la gutui umplute cu marțipan și zmeură, banane în ciocolată sau mix de fructe umplute cu marțipan, portocale și zmeură, aici găsești tot ce vrei. Prețurile sunt relativ mici iar avantajul e că poți combina sortimentele. Comunitatea maghiară mai are câteva standuri deschise, atât cu costume tradiționale ungurești, cât și obiecte sculptate în lemn sau statuete de lemn.

Septimia Sebăduș

Broderia, o meserie care se pierde

Ajungând la standul slovacilor, mă opresc uimită de frumusețea materialelor brodate. Fac câteva fotografii, iar meșterul începe să îmi povestească istoria sa. „Am fost un copil bolnăvicios. Nu aveam voie să alerg sau să fac orice activitate care necesita energie. Astfel am început să fur meseria de la mama. Ea torcea, torceam și eu, ea broda, brodam și eu.”, a declarat Ioan Keles. Modele sunt variate și ca model, dar și ca dificultate. „Uneori lucrez 6 ore la un material, alteori săptămâni. Depinde de model.” Meșterul e liber profesionist, dar lucrează și „blind”, adică „vedem dacă se vinde.” A brodat și rochii de mireasă, cu modele unice. Tânăra generație este reticentă la acest gen de activitate, pentru că presupune o muncă migăloasă și multă răbdare. Ioan Keles a fost funcționar la vamă, până când a fost dat în șomaj. Nu și-a mai găsit un loc de muncă din cauza vâr-

stei. „Tata era zugrav, iar iarna picta tablouri. Am încercat și eu, dar rezultatul au fost niște rațe-monstru. Am renunțat la pictură. Acul și ața sunt modul meu de a mă exprima”, continuă el. Modelul preferat sunt rațele. Lucrează acasă cu o mașină Singer

fiecare tăietură, să nu se destrame materialul, la fiecare cusătură, să nu stric modelul.”, adaugă meșterul, care însă a recunoscut că de fiecare dată când descoperă un model nou, e ca un copil care a mai primit o jucărie.

Pe lângă tradiția broderiei păstrate cu atâta trudă, în domeniul culinar rețetele slovacilor sunt delicioase. Găluștele cu mac îți lasă gura apă, iar gherghenele îți aduc aminte de mămăliga rece din copilărie. Slovacii din România sunt încântați de acest demers de a uni comunitățile. „Ucrainenii de la standul vecin sunt niște oameni foarte simpatici. Ouăle încondeiate sunt superbe”, au încheiat reprezentanții comu-



și Ileana. „Dacă eu chem un muncitor să mă ajute la muncile casei, îl plătesc. Dar pentru durerile mele de spate, picioare și vederea slăbită cine mă plătește?” Munca este migăloasă și extenuantă. „Trebuie să am grijă la

nității slovace Ana Carolina Dovaly, Ștefan Dovaly și Ioan Keles. Pentru că au trebuit să se întoarcă la Nădlac standul lor s-a închis pe data de 17 august.

Septimia Săbăduș

Măestrie irakiană la Proetnica 2009

În cadrul expoziției Centrului Cultural Româno-German se regăsesc exponate cât se poate de exotice. Suhaila Aryby (Irak) este asistenta doamnei Mbela Nzuzi, președintele Organizației Femeilor Refugiate din România (OFRR), dar și croitoreasa care realizează obiectele vestimentare cu specific african sau asiatic din cadrul expozițiilor organizate la București, în Timișoara sau, de data aceasta, la Sighișoara. Doamna Suhaila este pentru prima oară la Sighișoara, era pregătită să creeze o nouă bijuterie cu specific african, așa cum deja expuse-se: păpuși voodoo, cercei din scoici sau un colier din fildeș. A venit în România de 20 de ani iar de când s-a implicat în activitățile OFRR croiește vestimentații cu specific african sau asiatic. Ne-a asigurat că materialele folosite sunt speciale, venite tocmai din Africa, și garantează calitatea culorilor pentru

următorii 10 ani. Deși are două fete, nici una dintre ele nu dorește să preia meșteșugul acesta al croitoriei deoarece tinerii preferă acum "munca de birou", ne-a mărturisit râzând doamna Suhaila. "Acum copiii sunt grăbiți, vor ca totul să fie făcut repede, dacă nu ai răbdare nu poți să faci o rochie."

Ori e nevoie de multă răbdare, deși simplă ca și croi, confecționarea vestimen-

Foto: Alexandra Biro



Foto: Septimia Sabadus

tației africane presupune multă îndemânare datorită ornamentațiilor care vin întâi desenate iar mai apoi brodate manual.

Dacă suneți curioși să aflați cum arată instrumentul muzical Kora din Senegal ar fi bine să vizitați Centrului Cultural Româno-German de a Casa cu cerb, locul unde este organizată expoziția

OFRR. Tot aici veți face o incursiune în specificul vestimentar al unor culturi mai greu accesibile europenilor. Taru Rek din Senegal, Disdazia din India, Doloke din Guineea, Benjabi din Pakistan, Djalabia din Irak sau Bou Bou și Thioassane, Senegal, sunt tot atâtea denumiri pentru vestimentația feminină care se poartă în aceste locuri îndepărtate. Sâmbăta seara, Organizația Femeilor Refugiate din România ne promite un concert de muzică africană tradițională. Acest concert este o surpriză plăcută, mai ales că nu a fost prevăzut în programul publicat deja. Formația Gloria va fi prezentă pentru a pune în mișcare publicul Festivalului Proetnica, așa că pregătiți-vă pentru ritmuri africane!

Dorothea Sabina Košovski

Rătăciți într-o poveste...

În fiecare zi călduroasă de festival, când toți se ascund de soare pe unde apucă și își răcoresc mintea cu o bere rece, câțiva „pitici” lucrează de zor pe o masă încărcată cu pensule, cartoane, tempera, borcane cu apă și ațe. Curioasă și atrasă de culorile vii m-am apropiat să văd despre ce este vorba. Îndrumătoarea piticilor, doamna Lucian Mihaela Olar, actriță de meserie, a avut plăcerea să mă

„Norocul și mintea”, poveste de origine armenească.

Mi s-a spus că totul este interactiv, iar fiecare minoritate ce va aduce o carte de povești va fi reprezentată într-o asemenea piesă de păpuși realizate de copii ce se opresc curioși la această magică masă, unde totul prinde viață. Câteva minorități, ce au avut această onoare sunt: elenii, rușii, romii și italienii.

nesc, iar dacă nu termină păpușa la timp, până la ora 13, se întorc și zilele următoare.

Pe toată durata teatrului, melodii de copii aduc un plus atmosferei. Există chiar și un imn al teatrului, care se numește Scumbia afumată, melodie ce face parte de pe albumul Amintirea Paradisului a domnului Adrian Ivanitchi.

M-am rătăcit și eu, pentru câteva minute bune, în povestea lor și am fost impresionată de copii plini de tempera pe față, ce-și îndesau mâinile până la coate în adeziv, grăbiți de timp să termine păpușa, puțin supărați că nu vor reuși. Concentrarea lor maximă și dorința arzătoare de a realiza ceva a fost cel mai drăguț lucru pe care l-am văzut în ultima vreme.

Uitasem ce înseamnă să fii copil - Mulțumesc că mi-ați reamintit! Când am plecat, în spatele meu se auzeau încă



Foto: Robert Lazar

lămurească în legătură cu tot ce se întâmplă acolo.

Am aflat că acest teatru de păpuși este organizat de Centrul Cultural Petre Tuțea din Bucovina, iar acesta este al cincilea an în care participă cu asemenea activitate. Totul începe la orele 10 ale dimineții, cu o piesă de teatru, bineînțeles cu păpuși, iar piesa care tocmai a fost se numea

Păpușile poartă denumirea de Bibabo. Sunt păpuși tradiționale caracteristice popoarelor reprezentate, făcute din polisteren, hârtie, adeziv, culori și multă imaginație. Doamna Olar mi-a mărturisit că este foarte mândră și fericită să vadă reacția copiilor și răspunsul lor pozitiv la acest minunat joc. Ei rămân ore în șir și pictează, se joacă, se împriete-

răsetele copiilor și muzica, ce parcă venea din altă lume. Cred că toți suntem copii, indiferent de vârstă și că oricând ne-am îngheață în tempera, adeziv și ațe dacă am putea. Eu, una, declar oficial că m-am îndrăgostit de copilărie, după această extraordinară zi petrecută printre pitici.

Alexandra Răuți

Păpuși și păpușari la ProEtnica

Alianța Centrelor Culturale "Petre Țuțea" înființată în 2006, este formată din cele trei centre ce funcționează în București, Rădăuți și Sighișoara. Centrele desfășoară o bogată activitate în mediul școlar gimnazial și liceal, dar și în cel studențesc. Proiectele acestora acoperă o plajă educațională variată și domenii artistice mai puțin explorate în România.

Alianța a inițiat și dezvoltat în ultimii 4 ani o secțiune de teatru de animație în cadrul Festivalului ProEtnica promovând prin aceasta basmele comunităților etnoculturale din România și toleranța etnică în rândul copiilor.

Spre a promova o veche tradiție săsească din scaunul Cincu, centrul sighișorean organizează anual, în luna februarie, la București, Mediaș și Sighișoara, Carnavalul Lolelor.

Începând din anul 2005 Centrul Cultural "Petre Țuțea" Bucovina realizează în cadrul festivalului ProEtnica, în zona scenei interactive, spectacole de păpuși tradiționale precum

și un atelier de confecționare și mănuire a păpușilor tradiționale.

Spectacolele de păpuși sunt inspirate din poveștile și basmele comunităților interculturale, astfel s-au realizat și prezentat: povestea populară grecescă - Șarpele, Cum și-a făcut capra o căsuță - poveste populară rusească, Prințesa mofturoasă - poveste populară italienească, Paiul

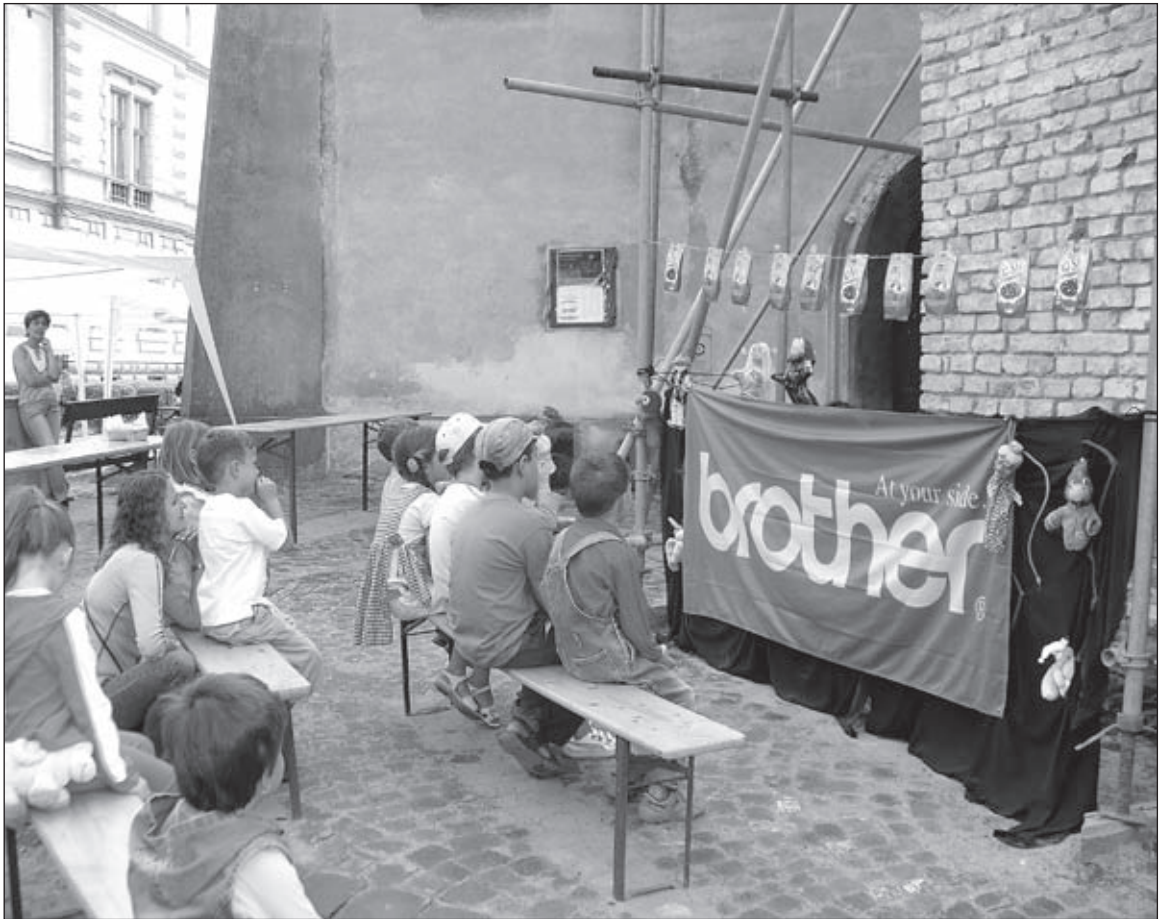
și Tăciunele - poveste țigănească, Norocul și Mintea - poveste populară armenescă.

Spectacolele de păpuși sunt interactive, copiii fiind antrenați într-un dialog permanent cu personajele-păpuși, întrebările și răspunsurile succedându-se pe măsură ce epicul spectacolului crește în intensitate.

Experiența anilor trecuți a dovedit

sele de apă, pensule și ... ață, atât pe cei mici cât și pe cei mari.

Din acest an, după ceasurile prânzului, cei ce renunță la binevenita siestă de amiază sunt așteptați la atelierul de panaramă - păpușile de mari dimensiuni ce se regăseau în vechile târguri de provincie, spre a ajuta să redescoperiți sensul acestui cuvânt pe nedrept denaturat în ulti-



că faptele și gândurile personajelor, dezvoltă capacitatea de comunicare și spiritul ludic a copiilor sighișoreni, dar mai ales al celor aflați în trecerea prin vechiul burg săsesc.

Atelierul de confecționare și mănuire a păpușilor tradiționale continuă fiecare spectacol aducând la masa de lucru încărcată cu polistiren, hârtie kraft, adeziv, materiale textile, vop-

mele decenii.

Celelalte surprize pregătite de păpușari vi le vom dezvălui în ultimul număr al revistei Agora, când veți afla despre tradiția pierdută și regăsită a lolelor săsești ce vin de departe, din evul mediu, din vechiul scaun săsesc Cincu.

Mirel Remescu

DIN BUCĂTĂRIA

Rețetă italiană

Lasagna

Ingrediente:

500 gr carne tocată,
3-4 cepe,
ulei de măsline,
foi de lasagnia,
sos becheamel,
condimente (după gust).

Mod de preparare:

Se taie ceapa mărunt și se pune la prăjit în ulei de măsline. După ce capătă o culoare aurie, se pune carnea tocată și se prăjește, apoi se fierbe. Vom adăuga pe rând condimentele și sucul de roșii (sosul bechamel). După ce carnea este fiartă se ia de pe foc.

Prepararea sosului bechamel:

100 de gr unt,
100 gr făină,
800 ml lapte. Se topește untul, se adugă făina, se face o pastă și se adugă pe parcurs laptele. Vom adăuga lapte până când sosul devine ca o smântână, nici foarte gros, dar nici foarte lichid. După ce se este gata sosul bechamel și carnea tocată, începem să punem la tavă aceste ingrediente. Se unge tava cu sos bechamel, un strat mai gros, peste care punem primul strat de foi de lasagna usca-



pune și stratul al treilea și la acest ultim strat adăugăm peste carnea tocată cașcaval ras. La o tavă de lasagna folosim la fiecare strat câte șase sau nouă foi, depinde de mărimea tăvii. Se poate folosi o tavă de cuptor, sau un vas de Jena mai mare. O introducem la cuptor cam 25 de

te cumpărate din comerț. Ele se ung cu sos bechamel și apoi se pune carnea tocată peste. Urmează stratul doi cu foi lasagnia, apoi acoperite de sos bechamel și carnea tocată. Așa vom

minute, dar cel mai indicat este să o scoatem din cuptor când foile de lasagnia sunt moi, adică sosul bechamel le-a întrepătruns. Se servesc calde! Bon appétit!

Rețetă sârbească

Mâncărică sârbească, cu carne și castraveți

Ingrediente:

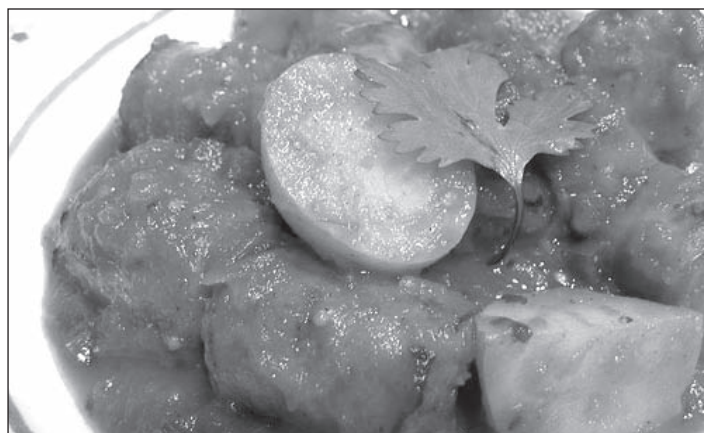
1 kg. carne de vită,
100 gr. untdelemn,
o ceapă,
10-12 castraveți murați la soare,
o legătură de mărar.

Pentru sos:

100 gr. untdelemn,
o lingură de făină,
o ceapă mare,
o lingură de bulion.

Mod de preparare:

Se taie carnea în bucăți potrivite și se prăjește bine, pe toate părțile, în untdelemnul încins. Se adaugă și ceapa tocată și se lasă să se călească. Separat, se curăță castraveții acri de coajă, se dau printr-un jet de apă ca să se desăreze, se taie bucăți potrivite și se pun peste carnea și ceapa înăbușită. Sosul se prepară din untdelemnul încins, în care se călește ceapa tocată, apoi făina. Se stinge cu



bulionul amestecat cu apă, se toarnă peste carne și castraveți, se presară

cu mărar tocat și se dă la cuptor până ce carnea se fierbe.

MINORITĂȚILOR

Rețetă ungurească

Gulaș unguresc

Ingrediente:

600 g pulpă de vită,
piper,
200 g ceapă,
2 caței de usturoi,
3 linguri de unt topit,
1 linguriță de paprika dulce,
1 linguriță de paprika iute (boia),
sare,
2 foi de dafin,
1 linguriță de oțet,
1 conservă mică de roșii cojite (240 g),
2 ardei iuți,
300 g cartofi,
1 linguriță de făina,
2 linguri de smântână.

Mod de preparare:

Se spală carnea, se zvântă, se taie bucăți potrivite (ca pentru o tocană obișnuită), se piperează. Se curăță ceapa și usturoiul. Ceapa se taie în sferturi mici, usturoiul în felii.

Se pune untul să se încălzească în cratiță și se prăjesc pe rând bucățile de carne (cât să ia puțină culoare). Se adaugă ceapa și usturoiul și se lasă să se călească împreună cu carnea. Se adaugă paprika, sarea, frunzele de dafin, oțetul, roșiile cojite, 700 ml de apă fierbinte. Se pune totul la fiert, vreme de o oră și jumătate, pe foc mic.

Separat, se curăță de semințe ardeii iuți, se spală și se taie în

fâșii cam de 1 cm.

Se curăță cartofii, se spală, se taie în bucățele de 2 cm. După o oră de fiert, se bagă ardeii iuți în gulaș, iar cu 15 minute înainte ca mâncarea să fie gata, se adaugă și cartofii.

Se amestecă făina cu puțină apă și se bagă în gulaș. Se adaugă și smântâna. Se gustă de sare și de piper.

Mâncarea e picantă și se potrivește de minune cu un pahar de vin roșu sec.



Rețetă croată

Cotlet "Bon fam")

Ingrediente:

1 kg antricot,
cotlet sau mușchi de vițel,
200 grame ciuperci champignon,
350 grame cartofi tăiați în cuburi,
150 grame arpagic,
150 grame slănină tăiată în cuburi,
250 ml sos maderă (preparat din sos de roșii, muștar, gem, vin roșu, sare, piper, smântână (să nu fie acră), amidon, zahăr, ulei pentru prăjit, sare, piper, pătrunjel verde

Mod de preparare:

Feliile frumos fasonate de vițel se rumenesc în ulei încins și se dau deoparte, păstrându-le la cald. În uleiul rămas se prăjește slănină. Se scoate slănină și se adaugă arpagicul. Când e auriu, se scurge grăsimea din tigaie, se adaugă cartofii pe jumătate fierți, ciupercile (picioarele se toacă, pălăriile rămân întregi), cuburile de slănină rumenită, se presară sare și piper și se pune pe foc mic, acoperit, să se facă toate împreună. Între timp se prepară so-

sul, care poate fi înlocuit cu sos de roșii sau sos de la friptură, după cum dorim. Sosul se prepară din 5 roșii cherry foarte mici, o lingură de gem de caise, o lingură de pastă de roșii, puțin muștar, 2 polonice de supă de vită. După câteva clocote ale supei se adaugă roșiile cherry pisate, apoi 75 ml de vin cabernet și 50 de grame de smântână în care se dizolvă o linguriță de amidon. Se potrivește gustul

cu sare, piper alb măcinat și puțin zahăr, și se toarnă peste cartofi și ciuperci. După un clocot împreună, mănărica e gata, și se aranjează pe platou cartofii care se acoperă cu feliile de carne păstrate calde, totul stropit cu sos.



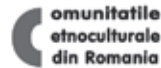
ORGANIZATOR PRINCIPAL :



CO-ORGANIZATORI :



Municipiul
Sighisoara



Comunitatile
etnoculturale
din Romania



Ministerul
Culturii, Cultelor
și Patrimoniului
Național



Ambasada
Republicii Federale Germania
București

FINANTATORI :



Ministerul
Culturii, Cultelor
și Patrimoniului
Național



Guvernul României
Agenția pentru
Strategii Guvernamentale



Institut für Auslands-
beziehungen e.V.



GUVERNUL ROMÂNIEI
DEPARTAMENTUL PENTRU
RELAȚII INTERETNICE
Diversitatea Reunește Identități



CO - PRODUCATOR :

PARTENERI :



Universitatea
Babeș - Bolyai



Casa cu Corb



Asociație Turistică Sighisoara



www.edtarnave.eu



PARTENERI MEDIA:



www.sighisoaraonline.com



Radio România Cultural



Radio România Actualități

WWW.PROETNICA.RO

SPONSORI :



Ne-au mai acordat sprijinul lor la ProEtnica:

Manufactura de porțelan
Sawely Sighisoara



Asociația Artiștilor Plastici Profesioniști
„Alma mater – Castrum Sex” Sighisoara

