



Lifelong Learning Programme

Partenariati scolastici

Comenius Az. 1

2008/2009 – 2009/2010

Direzione Didattica Statale
1° Circolo "Salvatore Traina"

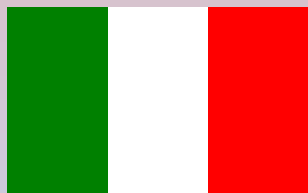
Partenariato Comenius

Comenius Partnership

**"Abbracciare le culture europee
Per mezzo delle sane
Tradizioni alimentari"**

**"Embracing European cultures
Through
Healthy eating traditions"**

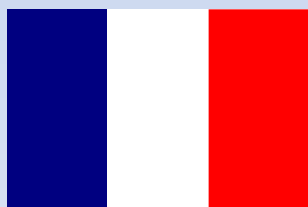
Le Nazioni del Partenariato



Italia



Turchia



Francia



LE SCUOLE DEL PARTENARIATO

**Direzione Didattica Statale
1° Circolo “Salvatore Traina”
Misilmeri**

**Toki Anadolu Lisesi
Karaman - Turchia
scuola coordinatrice**

**Lycée Charles Peguy
Orléans - Francia**

Finalità del Progetto

**Introdurre la cultura della sana alimentazione,
favorire l'incontro di popoli, culture e stili di vita differenti
promuovendone l'amicizia.**

Obiettivi

- **“enfaticizzare” le differenze culturali;**
- **promuovere la conoscenza e l'uso di una sana tradizione alimentare contro il non salutare uso dei “fast food”;**
- **conoscere altre culture attraverso il loro cibo nazionale;**
- **conoscere ricette tradizionali del proprio e dei Paesi partner;**
- **scoprire similitudini negli ingredienti e nella preparazione di ricette alimentari in culture differenti;**
- **assumere un corretto stile di vita;**
- **promuovere il dialogo culturale tra i Paesi partner;**
- **usare lingue diverse nella comunicazione tra i partners;**
- **usare le nuove tecnologie per la comunicazione, la documentazione delle attività e la loro pubblicizzazione.**



Orléans, città della Francia centrosettentrionale, sul fiume Loira, centro di comunicazioni e commerci, ospita fabbriche chimiche, alimentari, tessili e meccaniche.

Di considerevole rilievo nell'economia cittadina è anche il turismo, richiamato in particolare dalla splendida Cattedrale gotica.

La città è inoltre sede universitaria.

Orléans sorge sul luogo dell'antico insediamento celtico di Cenabum che, dato alle fiamme nel 52 a.C. da Cesare, venne ricostruito dall'imperatore Aureliano e ribattezzato Aureliani urbs o Aurelianum, da cui deriva il nome attuale.

Abitanti: 113.126 (1999) (Fonte Encarta Enciclopedia)

Karaman

Si trova a Sud della Turchia (al centro della Regione Anatolica) fra Konia-e Mersin. La Provincia di Karaman è un grande centro di commercio, cultura e arte.

Fu abitata sin dall'8000 a.C. ed è ricca di testimonianze storiche e naturalistiche.

La città di Karaman si trova a:

100 km da Konya;

363 Km da Ankara (Città capitale della Turchia),

772 Km da Istanbul.



(Fonte Encarta Enciclopedia)

La scuola della Turchia





TURKISH NATIONAL FOOD

Le abitudini alimentari di un popolo sono il risultato di condizioni culturali, economiche, geografiche e storiche di quel popolo; quando si parla della **cucina** di un popolo, si intende la totalità dei cibi e delle bevande che provvedono al nutrimento di quel popolo, ma anche della preparazione, delle tecniche, degli utensili usati, degli usi e delle credenze che si sono sviluppati intorno ad essi.

La ricchezza di varietà della cucina turca è dovuta a due fattori principali:

- La varietà dei prodotti offerti dalle terre dell'Asia e dell'Anatolia, interazione con numerose e differenti culture;
- un lungo processo storico che vide cambiare i gusti durante l'impero dei Selgiuchidi e durante l'impero Ottomano.

La Cucina Turca, generalmente consiste in piatti preparati con cereali, vari vegetali e carne, zuppe, piatti freddi cucinati con olio d'oliva, pasticcini, piatti e piatti fatti con vegetali selvatici che producono una serie di salutarì cibi come “pekmez”, yogurt, bulgar, etc.

Le abitudini alimentari che riflettono la diversità di gusti fra un luogo e l'altro, assumono un significato diverso se si considerano le occasioni sacre, cerimonie e celebrazioni.

La Turchia è famosa per la sua Cucina, che è ricca, saporita ma non particolarmente speziata, e abbondante nell'uso dei vegetali. La Cucina turca è anche basata sull'uso della carne, incluso l'agnello ed il pollo e ogni sorta di pesce e molluschi di mare.

Il modo più comune di preparazione della carne è l'arrosto e il “grilling” che produce il famoso Kebab: il Doner Kebab è il piatto nazionale Turco.

IL PANE

Il pane in Turchia è sfornato ogni mattina presto per la colazione e il pranzo e
nel pomeriggio per la cena,
riempiendo le strade con il suo irresistibile odore.

Ha differenti forme:

dalle pagnotte alle schiacciate, alle ciambelle ricoperte di sesamo
e

al pane sottile cotto direttamente sulla brace nella graticola.

Si narra che i panettieri dell'impero Ottomano credevano che Adamo,
il Santo Patrono dei panettieri, avesse imparato come fare il pane
dall'Arcangelo Gabriele,

dopo la sua espulsione dal Paradiso dell'Eden e il segreto è ancora oggi
gelosamente
conservato dai panettieri.

Questo cibo benedetto, è largamente prodotto ogni giorno ed è rispettato da
tutti:

ricchi e poveri, semplici e sofisticati.



Misilmeri: Cittadina della Sicilia nord-occidentale, in provincia di Palermo. Situata nella valle del fiume Eleutero, in una zona ricca di agrumeti, si è sviluppata intorno a una fortificazione araba (Menzel el Emir, il Casale dell'Emiro), le cui rovine dominano ancora l'abitato. Il castello fu poi ampliato sotto i normanni e la signoria dei Chiaromonte (XIV-XV secolo). Abitanti (misilmeresi): 20.072 (1996).

Tracce di insediamenti umani risalgono alla preistoria, durante il periodo Paleolitico .Misilmeri fu abitata dai Sicani, Fenici, Greci, Arabi e Spagnoli.

Oggi Misilmeri è un grosso centro agricolo, famoso per i suoi prodotti: ortaggi, agrumi, loti e per la produzione di olio e miele.

Misilmeri: Town of north-western Sicily, in the province of Palermo . Placed in the valley of the river Eleutero, in a zone rich in agrumeti, it is developed around an Arabic fortification (Menzel el Emir, the Emir's Castle), whose ruins still dominate the inhabited area. The castle had widened then under the Norman ones and the dominion of the Chiaromontes (XIV-XV century).Traces of human settlement in the area date back to prehistory, during the Paleolithic period.

Misilmeri was inhabited from the Sicans, Phoenicians, Greeks, Arabs and Spaniards. Inhabitants (misilmeresi): 20.072 (1996). Today Misilmeri is a big agricultural center, famous for its products: vegetables, citrus fruit, lotuses and for the production of oil and honey