

RECEȚIONAT

Agenția Națională pentru

Cercetare și Dezvoltare _____

_____ 2021

AVIZAT

Secția AȘM _____

_____ 2021

RAPORT ȘTIINȚIFIC ANUAL

privind implementarea proiectului din cadrul Programului de Stat (2020-2023)

„Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și integrării europene”

20.80009.0807.17

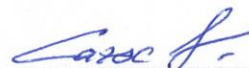
Prioritatea Strategică _____

IV „Provocări societale”

Conducătorul proiectului

Dr. Viorica CAZAC

(numele, prenumele)



(semnătura)

Rector U.T.M.

dr. hab. Viorel BOSTAN

(numele, prenumele)

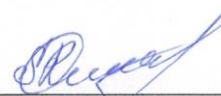


(semnătura)

Consiliul științific UTM

dr. hab. Vasile TRONCIU

(numele, prenumele)



(semnătura)



Chișinău 2021

1. Scopul etapei anuale conform proiectului depus la concurs

Investigații în teren, în muzee, arhive, biblioteci privind identificarea, studiul etimologiei, etnolingvisticii și analiza multifuncțională a tehnologiilor tradiționale de preparare a bucatelor tradiționale, de obținere a vinurilor și băuturilor tari artisanale, prelucrare a produselor din textile și piele, a accesoriilor derivate din zona de Nord a Republicii Moldova

2. Obiectivele etapei anuale

- Investigarea în muzee, arhive, biblioteci, în teren a tehnologiilor tradiționale de preparare a bucatelor specifice zonei de Nord a Republicii Moldova;
- Investigarea în muzee, arhive, biblioteci, în teren a tehnologiilor tradiționale de obținerea a vinurilor și băuturilor tari artisanale specifice zonei de Nord a Republicii Moldova;
- Investigarea în muzee, arhive, biblioteci, în teren a tehnologiilor tradiționale de obținerea a produselor din textile, țesute și din piele specifice zonei de Nord a Republicii Moldova;
- Investigarea în muzee, arhive, biblioteci, în teren a tehnologiilor tradiționale de obținere a accesoriilor specifice zonei de Nord a Republicii Moldova;
- Analiza diversității tehnologiilor de prelucrare și a influențelor asupra genezei lor;
- Studiul corelației funcționale de interacțiune: produs-soluționare estetică-soluționare constructivă-utilizator-tradiții-materiale-tehnologii de prelucrare-mediu (destinație).

3. Acțiunile planificate pentru realizarea scopului și obiectivelor etapei anuale.

1. Vizitarea muzeelor, arhivelor, bibliotecilor, meșterilor populari, oamenilor în vederea identificării, studiului și analizei multifuncționale, multicriteriale a tehnologiilor tradiționale de preparare a bucatelor tradiționale, de obținere a vinurilor și băuturilor tari artisanale, prelucrare a produselor din textile și piele, a accesoriilor derivate din zona de Nord a Republicii Moldova: mun. Bălți, raioanele: Sângerei, Fălești, Florești, Glodeni, Drochia, Rîșcani, Soroca, Edineț, Dondușeni, Ocnița, Briceni.
2. Completarea bazei de date cu tehnologii de prelucrare tradiționale specifice zonei de Nord a Republicii Moldova, de preparare a bucatelor, obținere a vinurilor și a băuturilor tari artisanale, realizarea produselor din textile, țesut, vestimentar și a accesoriilor identificate din surse scrise;
3. Completarea glosarului cu termeni specializați din zona studiată;
4. Completarea albumului digitalizat cu produsele rezultate din tehnologiile tradiționale;
5. Cartografia zonei de nord a țării axată pe tehnologiile tradiționale de prelucrare.
6. Culegerea rețetelor de preparare a bucatelor tradiționale, analiza tehnologiilor lor de obținere, a tradițiilor de preparare și servire.
7. Identificarea pieselor portului tradițional pentru bărbați și femei din zona de Nord a Republicii Moldova, analiza lor structurală, ornamentală, semnificativă și după diestinație.
8. Consolidarea parteneriatelor cu instituțiile, locațiile cu potențial de interes turistic din zona de Nord a Republicii Moldova
9. Diseminarea rezultatelor studiului prin participări la evenimente științifice naționale și internaționale, publicarea rezultatelor în articole științifice în reviste naționale și internaționale;

10. Organizarea și desfășurarea atelierelor de lucru privind revitalizarea tehnologiilor tradiționale de prelucrare gastronomică, în vinificație și a produselor din textile.
11. Organizarea și desfășurarea meselor rotunde cu meșteri populari consacrați și a meșterițelor cunoscute în localități pentru tehnologiile tradiționale aplicate.
12. Diseminarea continuă a activităților desfășurate pe pagina proiectului <https://www.facebook.com/gusturi.traditionale>.

4. Acțiunile realizate pentru atingerea scopului și obiectivelor etapei anuale.

1. Vizitarea muzeelor, arhivelor, bibliotecilor, meșterilor populari, oamenilor în vederea identificării, studiului și analizei multifuncționale, multicriteriale a tehnologiilor tradiționale de preparare a bucatelor tradiționale, de obținere a vinurilor și băuturilor tari artisanale, prelucrare a produselor din textile și piele, a accesoriilor derivate din zona de Nord a Republicii Moldova: mun. Bălți, raioanele: Sângerei, Fălești, Florești, Glodeni, Drochia, Rîșcani, Soroca, Edineț, Dondușeni, Ocnița, Briceni.
2. Completarea bazei de date cu tehnologii de prelucrare tradiționale specifice zonei de Nord a Republicii Moldova, de preparare a bucatelor, obținere a vinurilor și a băuturilor tari artisanale, realizarea produselor din textile, țesut, vestimentar și a accesoriilor identificate din surse scrise;
3. Completarea glosarului cu termeni specializați din zona studiată;
4. Completarea albumului digitalizat cu produsele rezultate din tehnologiile tradiționale;
5. Cartografia zonei de nord a țării axată pe tehnologiile tradiționale de prelucrare.
6. Culegerea rețetelor de preparare a bucatelor tradiționale, analiza tehnologiilor lor de obținere, a tradițiilor de preparare și servire.
7. Identificarea pieselor portului tradițional pentru bărbați și femei din zona de Nord a Republicii Moldova, analiza lor structurală, ornamentală, semnificativă și după destinație.
8. Consolidarea parteneriatelor cu instituțiile, locațiile cu potențial de interes turistic din zona de Nord a Republicii Moldova
9. Diseminarea rezultatelor studiului prin participări la evenimente științifice naționale și internaționale, publicarea rezultatelor în articole științifice în reviste naționale și internaționale;
10. Organizarea și desfășurarea atelierelor de lucru privind revitalizarea tehnologiilor tradiționale de prelucrare gastronomică, în vinificație și a produselor din textile.
11. Organizarea și desfășurarea meselor rotunde cu meșteri populari consacrați și a meșterițelor cunoscute în localități pentru tehnologiile tradiționale aplicate.
12. Diseminarea continuă a activităților desfășurate pe pagina proiectului <https://www.facebook.com/gusturi.traditionale>

5. Rezultatele obținute (descriere narativă 3-5 pagini).

În vederea soluționării obiectivelor de cercetare prestabile pentru anul 2021 în cadrul proiectului, au fost vizitate 23 instituții muzeale din localitățile nordului Republicii Moldova, din mun. Bălți, raioanele și centrele raionale: Sângerei, Fălești, Florești, Glodeni, Drochia, Rîșcani, Soroca, Edineț, Dondușeni, Ocnîța, Briceni și 5 meșteri populari specializați în confecționarea produselor tradiționale din textile reproduse prin tehnologii tradiționale-având în vedere piesele portului popular: cămașe tradiționale autentice pentru bărbați, femei și copii, fote, brăie, acoperăminte pentru cap; confecționarea textilelor pentru decorarea interioarelor în stil tradițional: covoare/scoarțe, țolișoare, lăicere, prosoape, pânză de casă. În același context, au fost vizitate 26 gospodării din diferite localități, 4 pensiuni din zona de Nord a Republicii Moldova: Hanul lui Hanganu din Lalova, r-nul Rezina; Casa Văratîc din Râșcani; Pensiunea La Bunica, s. Chișcăreni, r-nul Sângerei; Pensiunea La Mămuca, s. Criva, r-nul Briceni.

A fost completată baza de date cu tehnologiile tradiționale de prelucrare identificate în zona de Nord și completat albumul digitalizat cu materiale vizuale foto și video. Cu referință la tehnologiile tradiționale de preparare a bucatelor, acestea se rezumă la completarea bazei de date cu:

- 8 rețete diferite de alivancă tradițională (alivancă cu urdă, alivancă dulce I, alivancă dulce II, alivancă cu spanac, alivancă cu mărar, alivancă cu urzici, alivancă cu jumări, cu dovleac).
- Preparate reci: Chiște umplute cu crupe (or. Drochia), Meșniță (s. Drepcăuți, r-nul Birceni), Plăcinte ferfențoase (s. Chetrosu, r-nul Drochia), Turte cu cartofi (s. Chetrosu, r-nul Drochia), chitoroage.
- Preparate calde: Plachie dulce, Plachie de săc/sec/post (s. Corlăteni, R-nul Râșcani), Găluște Țigănești (or. Soroca), Găluște Boierești (or. Soroca), Cighiri (or. Edineț), Ciulama din pui (or. Edineț), Pampuște (or. Râșcani)/Balabuște/Buhanți (s. Brătianovca, r-nul Hâncești), Chiperi umpluți cu brânză în sos de smântână (s. Drepcăuți, r-nul Birceni), Popârde cu cartofi (or. Dondușeni)/, Popârde/Plăcinte cu brânză la ceaun/Leneși (or. Dondușeni), Mămăligă cu Chisăliță din Prune (or. Dondușeni), Urzici făcăluite cu mămăligă (or. Drochia), Sarmale Pitice în frunză de varză și de viță de vie (s. Lalova, r-nul Rezina), Sarmale Țigănești (or. Soroca), Sarmale ca la Rudi, Dondușeni de Duminica Mare, Mâncărică din pasăre de Sf. Maria Mică, Iepure umplut cu ficat și crupe de mălai.
- preparate lichide calde: Borș cu urzici (s. Țaul, r-nul Dondușeni), Borș gros din crupe de porumb și varză acră (s. Chetrosu, r-nul Drochia), Borș Țigănesc (or. Soroca), Zeamă ca la nord cu chiperi împluți cu carne (or. Ocnîța).
- preparate de patiserie: Plăcinte cu cartofi cruzi și verdeață (s. Sofia, r-nul Drochia), Plăcinte cu varză și verdeață (s. Sofia, r-nul Drochia), Cniș cu vereată, Cniș cu mărar și verdeață (Mănăstirea Rudi, r-nul Dondușeni), Plăcinte scăldate în unt (s. Lalova, r-nul Rezina); mucenici (r-nul Ocnîța), Plăcinte „Poale în brâu” cu brânză dulce și stafide (r-nul Edineț), Plăcinte cu brânză împletite, Plăcinte în pături (s. Ișnovaț, r-nul Criuleni), ghitmani cu brânză Plăcinte ferfențoase/terfoase (s. Chetrosu, r-nul Drochia).
- preparate dulci: 7 tipuri de rețete de Babă Neagră (Babă Neagră ca la Nord, Babă Neagră ca la Edineț, Babă Neagră ca la Soroca, Babă Neagră ca la Drochia, Babă Neagră cu magiun și nuci (Drochia), Babă neagră de post (Drochia), Moșneag (Râșcani); sfeclă umplută cu nuci (or. Edineț), Julfă cu halva (or. Drochia), Prăjitura Gheorghe (or. Ocnîța), Gogoășe (or.

Ocnița), Prăjiței/uscăței/zburăței (or. Ocnița), Învărtită cu sfeclă de zahăr (r-nul Glodeni, Drochia), Plăcinte cu vișină și mac (s. Corjeuți, r-nul Briceni), Prăjituri cu amoniu (r-nul Ocnița, Dondușeni, Drochia), Covrigi fierți în ulei (s. Chetrosu, r-nul Drochia), Jeleu tip Pește cu mac (s. Sofia, r-nul Drochia), Urechiușe/Urechea Porcului (s. Sofia, r-nul Drochia), Zărzărei (s. Sofia, r-nul Drochia), Prăjituri bătute (covrigi mari) (s. Sofia, r-nul Drochia), Prăjituri cu jom (s. Sofia, r-nul Drochia), Roze (s. Sofia, r-nul Drochia), Prăjituri Omizi (s. Sofia, r-nul Drochia), Prăjituri Vafe (s. Sofia, r-nul Drochia), Prăjituri Băieței (s. Sofia, r-nul Drochia), Prăjituri cu amidon (s. Sofia, r-nul Drochia), Piersici cu umplutură de nuci și dulceață din petale de trandafir (s. Caracușeni, r-nul Briceni), Cozonac cu Mac (r-nul Edineț), Turte cu Mac (nordul Moldovei), mucenici de Ocnița, Cozonac de Șoldănești, Babă Albă cu tăiței de casă și Babă Albă cu prune și nuci (de Duminica Mare, s. Rudi, r-nul Dondușeni), covrigi „Pielea cucoanei” (s. Salcia, r-nul Șoldănești), Vărzări cu prune.

- pâinea de ritual: pâinea pentru masa de Paștele Blajunilor ca în s. Crișcăuți, r-nul Dondușeni Crucea lui Isus, semnificând sacrificiul pentru omenire, Hulubașii copti din aluat, Pasca tradițională cu brânză.

Pentru fiecare din preparatele identificate a fost analizată compoziția și tehnologia de preparare, regimurile tehnologice de preparare, tradițiile de preparare: pregătirea focului la cuptor, cantitatea de lemne necesară, verificarea momentului oportun de dare a bucatelor la cuptor (după tragerea jăraticului de pe vatra cuptorului, proba pregătirii cuptorului pentru coacere se face împrăștiind o mână de făină de porumb pe mijlocul vetrei. În cazul în care făina se carbonizează imediat lăsând urme de fum, se consideră că, cuptorul este prea încins, însemnând că pâinea poate fi arsă, cuptorul, fiind lasat puțin să se potolească (s. Chetrosu, r-nul Drochia).

Au fost analizate produsele vinicole preparate în zona de nord a Republicii Moldova identificându-se următoarele soiuri de struguri tradiționali utilizați pentru pregătirea vinurilor inclusiv în nordul Republicii Moldova: Fraga/Noa/Noha/Căpșună albă, Izabela/Căpșună neagră, Lidia/Căpșună roz, Bacon, Zaiber, Frunza teiului, Crască, Tarasă, Codrișca (soi roșu)(r-nul Soroca), Roua ruștii (soi roșu) (s.Lalova, r-nul Rezina).

Pentru prepararea rachiei/rachiului/țuicii se utilizau toate fructele ce creșteau în gospodării cireșe, vișini, zarzări/caise, mere, pere, corcodușe/corcodele/curcudușe prune, „bardace”, perje strâmbe, sfeclă de zahăr (Briceni), tescovină, ce se mărunțeau, se lăsau la fermentat 2-3 săptămâni, se distilau în una sau 2 etape (fierbea), în ultima etapă se macerau pe fructe și plante, flori: gutui, păducel, floare de tei, floare de salcâm, „inimă” nucii, porumbrele, zahăr ars/caramelizat, coajă de stejar mărunțită. Rachiul, din cele mărturisite de localnicii din nordul și centru țării solicitați, era utilizat pentru obținerea tincturilor cu rol de tratament naturist. Pentru aceasta, în rachiul „tare” se puneau la macerat: porumbrele-pentru indigestie, nuci verzi-pentru alticulații, rădăcină de tătăneasă-pentru boli oncologice, gastrite; rădăcină de păpădie-pentru stomac, rădăcină de brusture-pentru articulații, măcieș, pătlagină-pentru bolile de stomac, pentru alticulații, merișoare sălbatic-pentru alticulații, sunătoare (pojarnită). Se mai distingeau tincturi (de uz extern și intern) pentru: frunte, burtă, intoxicații, comprese, pentru „întărirea” lehuzei după naștere, frecție, etc.

Analiza pieselor muzeale și din localități cu referință la produsele țesute și elementele costumului tradițional a permis identificarea a circa 37 costume, parte din ele fiind replici, parte din ele având o anumită vechime. Piese ce fac obiectul costumului tradițional pentru femei,

identificate în muzele din zona de nord sunt: cămașele pentru fiecare zi și pentru sărbătoare cu sprijin pe umeri pentru tot anul, pentru perioada rece a anului-cheptarul/bundița/stanii, sumanul, cojocul, bondița, burnuzul, sumanul, cojoace. Către produsele cu sprijin în talie se purtau: fotele, catrințele sub care se regăsea neaprat cămașa lungă. Lungimea fotelor ajungând până la mijlocul gleznei sau „merișor” (maleolă).

Analiza structurală a cămașelor tradiționale pentru femei identificate în patrimoniile muzeelor, a permis constatarea, că, atât cămașele pentru fiecare zi cât și cele pentru sărbătoare ce predomină în zona de nord sunt cămașele cu platcă, atât pentru femei, cât și pentru bărbați. Pe lângă cămașele cu platcă se regăsesc mai rar și cămașele încrețite la gât (cămașe cu altiță) pentru femei. Cămașele cu platcă pentru femei, identificate în muzele de Etnografie din r-ul Bălți, Edineț, Briceni, Dondușeni sunt diverse prin soluțiile constructive. Variaza caracteristicile dimensionale ale plătcilor, dar nu depășesc nivelul subaxilelor. Sunt diferite după modul de ornamentare identificat pe linia terminației plăcii față-spate, linia răscoielii mâinecii plăcii, linia răscoielii gâtului, gulerului, terminația mâinecii, brățara mâinecii, terminația cămașei. Decorarea plătcilor analizate, a fost realizată prin coasere sau prin țesere. Au fost identificate modele de cămăși, în care ornamentarea plătcilor a fost realizată cu mărgelile, reproducând motive fitomorfe proprii subiectelor tematice de reprezentare în cămașele din Bucovina, similare fiind și tehnicile de ornamentare. Ornamentarea plătcilor fie este realizată pe linia de contur inferioară, fie pe linia răscoielii gâtului fiind de formă pătrată sau rotundă. Cămașele cu o vechime mai mare de ani (100 \geq) denotă realizarea lor din pânză de cânepă. Pânza de casă din bumbac este țesută intens din fire de bumbac în perioada postbelică. Finețea firelor de bumbac, dar și măiestria cunoașterii tehnicilor de țesere a permis obținerea pânzeturilor de o mare diversitate ornamentală ce substituia necesitatea decorării prin coasere a elementelor constituente ale cămașelor, în special celor dedicate pentru sărbători. Pânzeturile dedicate realizării cămașelor pentru fiecare zi erau obținute prin tehnici de țesere simple, în două ițe din fire de cânepă grosieră. Parte din cămașele cu platcă identificate au fața/cheptii/stanii fără sistem de închidere, parte din ele au sistem de închidere, la fel cum unele din ele au răscoiala gâtului prelucrată simplu prin îndoire sau cu bentiță, cu bieu, iar parte din ele au răscoiala gâtului prelucrată cu guler mic tip ștei. Sistemele de închidere cu fentă/bucățică au lungimi diferite, neajungând cu 6-8 cm până la linia taliei. Unele fente sunt ornamentate cu broderie, altele, cu ornamente formate la țesere, atât în cămașele pentru femei, cât și cele pentru bărbați. Cheptii formează crețișori pe linia de îmbinare cu platca, în zona bustului sau pe toată linia superioară de îmbinare a plăcii cu cheptii. Au fost identificate cămașe în care sunt formate pe fața cute moi fixate prin coasere (Lipcani). În unele cămașe cu platcă, platcă rămâne neornamentată, iar pe chepti (fața) s-au identificat prezența a două râuri, fenta pornind de sub platcă și ajungând până la linia șoldurilor, încheată cu nasturi (Lipcani). Lungimea cămașelor pentru femei este până la gleznă sau după. Cămașele cu platcă sunt croite din mai multe laturi de pânză, pornind de la lățimea mică a pânzelor de casă. Partea de jos a cămașei era croită din latul unui alt tip de pânză, mai grosolan decât pânza pentru partea superioară, deoarece se ascundea după fotă sau catrință. Terminația cămașelor era ornamentată cu același model ornamental ce prin repetitivitate se regăsea pe terminația mâinecii. Aceasta variaza fiind liberă, prelucrată prin îndoire sau prelucrată cu brățară/manșetă. Cămașele pentru fiecare zi cu platcă, prezintă aceeași soluționare constructivă de constituire structural-morfologică, soluții simple de finalizare a terminațiilor, lipsa gulerelor, a brățarelor și lipsa decorului.

Cămașele pentru bărbați, de sărbătoare, prezintă soluția cămașelor cu platcă purtate de către femei, cu cute moi a stanului pe linia de îmbinare cu platca. Au fenta mai mare pe lățime, răscoiala gâtului prelucrată simplu sau cu guler ștei mic. Terminația mâinecii-cu brățară. Ornamentarea se facea pe fentă, guler, brațari. Au lungimea până la linia șoldurilor sau până la jumătatea femurului.

Cămașele pentru copii deseori au croială dreaptă. Cele pentru fete, pot și de tip constructiv similar cămașelor cu altiță. Decorul este raportat la proporțiile purtătorului și utilizează motive geometrice și fitomorfe.

S-au identificat, catalogat și analizat piesele vestimentare, confecționate din blană și purtate în timpul rece al anului în spațiul Pruto-Nistean: burnuzul, toharca, sarica, boanda/bondița/sheptarul, cojocul constatându-se că, decorul și croiul sunt specifice anumitor zone, întâlnindu-se cojoace lungi sau de trei sferturi, pieptare „înfundate” sau “crăpate în față”, toharca și sârca fiind foarte lungi, iar bitușa având mâneci lungi.

Au fost analizate 227 tipuri de piese textile ritualice numite prosoape/ștergare. Pinacoteca „Antioh Cantemir” din Bălți a găzduit o frumoasă expoziție dedicată textilelor ritualice și a celor de decorare a interioarelor, în septembrie 2021, organizată de Ludmila Grigorașenco (Florești, Bălți). Au fost expuse 83 prosoape, 11 fețe de masă, 25 panouri decorative de perete, 3 ștergare/năframe de cap, 16 baticuri/șalinci mari, 3 covoare tradiționale. Parte din prosoapele tradiționale derivând din cultura ucraineană, parte atestând influențe ucrainene în decorul și tehnicile de reproducere. Prosoapele-ștergarele analizate din Briceni, Edineț, Bălți variază după caracteristicile dimensionale: lungime, lățime, horboțele, ornamente reproduse pe prosoape și în horboțele.

Au fost examinate 28 covoare, 84 tipuri de păretare/macaturi/rumbe pentru decorarea pereților caselor tradiționale realizate în zona de nord a țării: Fălești, Florești, Bălți, Edineț, Briceni, Drochia. Au fost identificate piese păstrate în muzee și în gospodării care datează cu peste 150 ani. Tehnicile de țesere utilizate în reproducerea scoarțelor este prin ales. La Drochia au fost identificate câteva piese realizate în tehnică alesului în bumbi. O impresionantă colecție de rumbe a fost identificată în r-nul Drochia, s Sofia, care a organizat festivalul Rumbelor în cadrul Zilelor Europene ale Patrimoniului, 21 septembrie 2021. Au fost expuse peste 40 tipuri de Rumbe aduse din gospodării și prezentate de către fiecare gospodină. Rumbele prezintă scoarțele țesute cu prezența nemijlocită a romburile, de unde a venit denumirea de Rumbe. Au dimensiuni diferite variind de la 35 cm până la 200 cm. Rumbele de dimensiuni mari sunt constituite compozițional dintr-un panou central și registrul încadramentului. Motivele ornamentale cheie reproduse pe Rumbe sunt: romburile simple/dobe, romburile duble, romburile triple, multiple romburi, miezul de nucă, coasta vacii, prăjituri întregi, jumătate de prăjituri, șuvoaie, țesute pe spată de diferite dimensiuni: pe spată de 6, 8, 10, 20, cu urzeală din cânepă, cu bătătură din cânepă sau lână de oaie, lână din capră și chiar pe alocuri mătase. În unele Rumbe puteau fi utilizate e concomitent toate tipurile de materii prime. Pentru decorarea pereților caselor putea fi utilizată Rumba țesută de dimensiuni mari, sau două laturi de Rumbă erau unite prin coasere între ele formând o scoarță de dimensiuni mari.

A fost completat glosarul terminologic cu termeni culeși din teren, comunicând cu peste 35 de femei cu vârsta cuprinsă între 75-94 ani, cu o vastă experiență în aplicarea tehnicilor tradiționale.

Evenimentele esențiale, vizitele desfășurate în teren: r-nele Sângerei, Telenești, Nisporeni, Sângerei, Fălești, Florești, Glodeni, Drochia, Rîșcani, Soroaca, Edineț, Dondușeni, Očnița, Briceni, participările la conferințele științifice cu diseminarea rezultatelor obținute în cadrul Programului de

Stat, atelierele organizate și desfășurate, în contextul soluționării obiectivelor educaționale de inițiere și promovare a tehnologiilor tradiționale au fost prezentate pe pagina contului de facebook a proiectului <https://www.facebook.com/gusturi.traditionale>.

Comunicarea în teren a condus la formarea de noi parteneriate consolidate cu reprezentanții muzeelor din țară, cu gospodari și gospodine, meșteri populari, pe termen lung. Am contribuit la crearea de noi comunități de utilizatori interconectați prin interesele profesionale manifestate în raport cu tehnologiile tradiționale de prelucrare și la asigurarea comunicării cu cele existente.

Echipa proiectului a acumulat noi informații și experiențe cu referință la obiectivul de studiu, implementate în vederea educării noilor generații a pasiunii pentru păstrarea, revitalizarea, promovarea tehnologiilor tradiționale de preparare a bucatelor tradiționale, a vinurilor și băuturilor tari, de realizare autentică a pieselor costumului tradițional, de obținere a covoarelor, textilelor ritualice, textilelor pentru decorul de interior, considerând valoarea culturală, utilitatea socioeconomică, impactul asupra sănătății prin calitatea vieții și asupra mediului înconjurător prin organizarea în cadrul UTM, a 24 de ateliere de lucru axate pe tehnologiile tradiționale de:

- preparare a bucatelor: prepararea Pascăi tradiționale și a cozonacului de Paște; prepararea turtelor cu mac și a cozonacului cu mac; prepararea pâinei ritualice pentru Sărbările de Paști și Paștele Blajinilor: Crucea lui Isus, hulubași din aluat ca în s. Crișcăuți, r-nul Dondușeni; vinul Alb și Duminica Mare; prepararea mucenicilor ca la Ocnița; sarmalele ritualice de Duminica Mare ca în satul Rudi, r-nul Dondușeni; prepararea deserturilor tradiționale; Baba Neagră-diversitate și unitate; Alivanca-experiențe și interpetări; patiseria tradițională-forme și conținuturi; plăcintele scăldate în unt de la Lalova, r-nul Rezina; sarmalele pitice de la Lalova, r-nul Rezina; prepararea vârzarelor cu cireșe amare; prepararea dulceții din petale de trandafiri; Baba Albă cu prune și nuci de Rudi, Dondușeni; cniș cu verdeață, cniș cu urdă și mărar-preparate pregătite și servite la trapeza Mănăstirii Rudi; pregătirea zarzavaturilor pentru iarnă, pregătirea plăcintelor „poale-n brâu” ca la Edineț cu brânză dulce și stafide;
- promovare a tehnicilor tradiționale de realizare a pieselor costumului național: realizarea cheițelor pentru îmbinarea reperelor cămașei tradiționale, vopsirea firelor cu extracte naturale, motive și tehnici de ornamentare a cămașelor tradiționale, tehnici de croire a cămașelor tradiționale de sărbătoare pentru femei, prototiparea cămașelor tradiționale prin tehnici grafice computerizate de simulare 3D.

Împărtășirea bunelor practici cu referință la perpetuarea tehnologiile tradiționale a fost realizată în cadrul meselor rotunde (4) organizate cu participarea: dnei Valentina Guțu, meșter popular din s. Gordineștii Noi, r-nul Edineț; Rodica Calistru, dr. specialist etnografie; Maria Grosu, meșter popular, s. Chișcăreni, Sângerei, Maria Lungu, meșter popular s. Crișcăuți, r-nul Dondușeni. În același context, echipa proiectului a participat la masa rotundă „*Metodologii și tehnici moderne de cercetare etnologică*” ediția a II-a, organizată de Centrul de Etnologie al Institutului Patrimoniului Cultural din Republica Moldova (12 octombrie 2021).

Diseminarea rezultatelor obținute s-a realizat prin participarea la 8 evenimente științifice, publicarea a 2 articole în reviste internaționale cu factor de impact, 6 articole în culegeri științifice internaționale, 5 articole publicate în culegeri ale lucrărilor la conferințe științifice naționale, 8 teze științifice cu participare la conferință internațională, 2 teze științifice cu participare la conferința națională.

**Lista lucrărilor științifice, științifico-metodice și didactice
publicate în anul de referință în cadrul proiectului din Programul de Stat**

20.8009.0807.17. Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și integrării europene.”

1. Articole în reviste științifice

1.1. în alte reviste din străinătate recunoscute

1. COVALIOV, E.*, GUTIU, O., BABCENCO, C., CAZAC. V. Traditional Preparation of Baba Neagra, a Moldovan Culinary Treasure. Traditional Preparation of Baba Neagra, a Moldovan Culinary Treasure. *Global Journal of Human-Social Science Research*, [S.I.], oct. 2021. ISSN 2249-460X. Vol 21, No 5-C (2021), pag 51-62 Available at: [\[https://socialscienceresearch.org/index.php/GJHSS/article/view/3820\]](https://socialscienceresearch.org/index.php/GJHSS/article/view/3820). doi: <https://doi.org/10.34257/GJHSSVOL21IS5PG59>].
2. CAZAC, V., URSU, E., ADASCALITA, L., CÎRJA, J. Analysis of the identity peculiarities of the traditional romanian shirts from the Republic of Moldova. *Global Journal of Human-Social Science Research*, [S.I.], oct. 2021. ISSN 2249-460X. Vol 21, No 5-C (2021). *Global Journal of Human-Social Science Research*, Volume 21 Issue 6 Version 1.0 November 2021.

2. Articole în materiale ale conferințelor științifice

2.1. în lucrările conferințelor științifice internaționale (peste hotare)

1. COVALIOV, E.*, GUTIU, O., BABCENCO, C., CAZAC. V. The use of spring herbs in moldovan people's diet. *Book of Abstracts, Euro-Aliment 2021 The 10th International Symposium- Food Connects People and Shares Science in a Resilient World*, 7-8th october, Galati, Romania, ISSN 1843-5114, pag.48. Available at [\[http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book_of_abstracts.pdf\]](http://www.euroaliment.ugal.ro/files/Book_of_abstracts.pdf).
2. Natalia GRĂDINARU. Oul in obiceiurile tradiționale de vindecare. Conferința științifică internațională Patrimoniul cultural: cercetare, valorificare, promovare. Ediția XIII, Institutul Patrimoniului Cultural, 27-28 mai.
3. ADASCALIȚA, L., CAZAC, V. Traditional textile art from the Republic of Moldova in the context of the design of contemporary products. III міжнародна науково-практична конференція «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ, том 1, 22 квітня 2021 року, Київ 2021. Київський національний університет технологій та дизайну, 2021. ISBN 978-617-7506-78-1. pag. 205-208. Accesibil: [\[https://drive.google.com/file/d/1ISlzQRKsMBCYpoGluS21aD5WbvAmjXOm/view\]](https://drive.google.com/file/d/1ISlzQRKsMBCYpoGluS21aD5WbvAmjXOm/view)
4. ADASCALIȚA, L., CAZAC, V., URSU, E. Interior textiles – motifs, meanings and reproduction techniques. III міжнародна науково-практична конференція «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ, том 1, 22 квітня 2021 року, Київ 2021. Київський національний університет технологій та дизайну, 2021. ISBN 978-617-

- 7506-78-1. pag. 318-321. Accesibil: [\[https://drive.google.com/file/d/1ISlzQRKsMBCYpoGluS21aD5WbvAmjXOm/view\]](https://drive.google.com/file/d/1ISlzQRKsMBCYpoGluS21aD5WbvAmjXOm/view).
5. CIRJA, J., URSU, E., CAZAC, V., Aesthetic aspects in representation lace from traditional moldovan towel. III міжнародна науково-практична конференція «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ, том 1, 22 квітня 2021 року, Київ 2021. Київський національний університет технологій та дизайну, 2021. ISBN 978-617-7506-78-1. pag. 318-321. Accesibil: [\[https://drive.google.com/file/d/1ISlzQRKsMBCYpoGluS21aD5WbvAmjXOm/view\]](https://drive.google.com/file/d/1ISlzQRKsMBCYpoGluS21aD5WbvAmjXOm/view).
6. КАНГАШ С., ФЛОРЕА-Бурджуа Е. Восстановление идентичности и символики элементов вышивки и кружева. Міжнародна науково-практична конференція АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ (Том 1), Київ, 22 квітня 2021 року 2021, ISBN 978-617-7506-78-1, с. 35-38. Accesibil: [\[https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/17904\]](https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/17904)
7. CAZAC V., ADASCALIȚA L. Cămașa tradițională din Bucovina – inspirație și interpretare. Conferința Științifică Internațională „Bucovina și bucovinienii în istorie. 150 de ani de la serbarea de la Putna”, 7-8 octombrie 2021, Rădăuți, România. În curs de editare.
- 2.2. în lucrările conferințelor științifice naționale
1. COVALIOV, E., GUTIU, O., BABENCO, C., CAZAC, V. Aspecte tradiționale și tehnologice ale borșului acru, element al patrimoniului gastronomic din spațiului românesc. *Materialele simpozionului național de etnologie: TRADIȚII ȘI PROCESE ETNICE Ediția II*. CHIȘINĂU, 2021. p. 189. ISBN 978-9975-3337-8-8. Accesibil: [\[https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:blknAaTinKkC\]](https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:blknAaTinKkC)
2. CAZAC, V., CÂRJA, J., URSU, E. Tehnicile de îmbinare a cămașelor tradiționale. *Materialele simpozionului național de etnologie: TRADIȚII ȘI PROCESE ETNICE Ediția II*. CHIȘINĂU, 2021. p. 161-167. ISBN 978-9975-3337-8-8. Accesibil: [\[https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:JV2RwH3_ST0C\]](https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:JV2RwH3_ST0C)
3. ADASCALIȚA, L., CAZAC, V. Particularitățile tehnice de realizare a covoarelor moldovenești. *Materialele simpozionului național de etnologie: TRADIȚII ȘI PROCESE ETNICE Ediția II*. CHIȘINĂU, 2021. p. 167-174. ISBN 978-9975-3337-8-8. Accesibil: [\[https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:hMod-77fHWUC\]](https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:hMod-77fHWUC)
4. BABENCO, C., CAZAC, V., ALCAZ, O. Revitalizarea alivencei moldovenești: tradiție și experiențe de preparare. *Materialele simpozionului național de etnologie: TRADIȚII ȘI PROCESE ETNICE Ediția II*. CHIȘINĂU, 2021. p. 181-189. ISBN 978-9975-3337-8-8. Accesibil: [\[https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:M3NEmzRMikIC\]](https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:M3NEmzRMikIC).
5. ADASCALIȚA Lucia. *Analiza diversității covoarelor moldovenești și integrarea lor în contextul modern al designului textil de interior*. Conferința tehnico-științifică a studenților,

masteranzilor și doctoranzilor UTM 2021, Vol. 2. ISBN 978-9975-45-701-9. pag. 432-435
https://ibn.idsi.md/ro/vizualizare_articol/135263.

3. Teze ale conferințelor științifice

3.1. în lucrările conferințelor științifice naționale cu participare internațională

1. CAZAC, V., Variante de prelucrare a răscroielii gâtului la cămășile tradiționale bărbătești. *Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”*. Institutul Patrimoniului Cultural. 24 iunie 2021. Program. Rezumatele comunicărilor. Chișinău: Lexon-Prim, 2021, p. 15. ISBN 978-9975-3502-0-4.2. Accesibil: [\[https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:4JMBOYKVnBMC\]](https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:4JMBOYKVnBMC).
2. CAZAC, V., ADASCALIȚA, L., BABCENCO, C. Cămașele tradiționale pentru bărbați de purtat. *Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”*. Institutul Patrimoniului Cultural. 24 iunie 2021. Program. Rezumatele comunicărilor. Chișinău: Lexon-Prim, 2021, p. 15-16. ISBN 978-9975-3502-0-4.2. Accesibil: [\[https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:RHpTSmoSYBkC\]](https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:RHpTSmoSYBkC).
3. CAZAC, V., CÎRJA, J., URSU, E. Ștergarele tradiționale-valențele codificate. *Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”*. Institutul Patrimoniului Cultural. 24 iunie 2021. Program. Rezumatele comunicărilor. Chișinău: Lexon-Prim, 2021, p. 17. ISBN 978-9975-3502-0-4.2. Accesibil: [\[https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:j3f4tGmQtD8C\]](https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=_943peYAAAAJ&citation_for_view=_943peYAAAAJ:j3f4tGmQtD8C).
4. CANGAȘ, S., TOCARCIUC, A., FLOREA, E. Tradiții de cromatică și grafemă, dezvoltate în ornamentul produselor de inspirație tradițională. *Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”*. Institutul Patrimoniului Cultural. 24 iunie 2021. Program. Rezumatele comunicărilor. Chișinău: Lexon-Prim, 2021, p. 18. ISBN 978-9975-3502-0-4.2. Accesibil: [\[https://ibn.idsi.md/ro/vizualizare_articol/135962\]](https://ibn.idsi.md/ro/vizualizare_articol/135962).
5. GRĂDINARU, N. Ansamblul vestimentar femeiesc din valea Nistrului de Jos. În: *Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”*. Institutul Patrimoniului Cultural. 24 iunie 2021. Program. Rezumatele comunicărilor. Chișinău: Lexon-Prim, 2021, p. 19-20. ISBN 978-9975-3502-0-4.2. Accesibil: [\[https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=4ZsWSX0AAAAJ&citation_for_view=4ZsWSX0AAAAJ:aqIVkmm33-oC\]](https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=4ZsWSX0AAAAJ&citation_for_view=4ZsWSX0AAAAJ:aqIVkmm33-oC).
6. GRĂDINARU, N. Cămașa tradițională în obiceiurile de naștere. În: *Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”*. Institutul Patrimoniului Cultural. 24 iunie 2021. Program. Rezumatele comunicărilor. Chișinău: Lexon-Prim, 2021, p. 24. ISBN 978-9975-3502-0-4.2.

Accesibil:

[https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=4ZsWSX0AAA AJ&citation_for_view=4ZsWSX0AAAAJ:4DMP91E08xMC].

7. FLOREA-BURDUJA, E., TOCARCIUC, A., CANGAȘ, S. Valorificarea tehnicii de croșetare tradițională în accesoriile moderne. *Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”*. Institutul Patrimoniului Cultural. 24 iunie 2021. Program. Rezumatele comunicărilor. Chișinău: Lexon-Prim, 2021, p. 22. ISBN 978-9975-3502-0-4.2. Accesibil:[https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/135966].
8. TOCARCIUC, A., FLOREA, E., CANGAȘ, S. Tendințe de valorificare a motivelor ornamentale basarabene în vestimentația actuală. *Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”*. Institutul Patrimoniului Cultural. 24 iunie 2021. Program. Rezumatele comunicărilor. Chișinău: Lexon-Prim, 2021, p. 42. ISBN 978-9975-3502-0-4.2. Accesibil:[https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/135986].

3.2. în lucrările conferințelor științifice naționale

1. CAZAC, V.¹, URSU, E.², CÎRJA, J.³, ADASCALIȚA, L.⁴. Interferențe ale cămășei tradiționale ucrainene pentru femei cu cămașa tradițională din Basarabia. Simpozionul științific „Relațiile etnoculturale moldo-ucrainene în aspect sincron și diacronic”. Chișinău, 10 noiembrie 2021. În curs de apariție.
2. BABCENCO, C.¹, CAZAC, V.², COVALIOV, E.³. Similitudini ale tradițiilor gastronomice ucrainene cu cele din bucătăria moldovenească. Simpozionul științific „Relațiile etnoculturale moldo-ucrainene în aspect sincron și diacronic”. Chișinău, 10 noiembrie 2021. În curs de apariție.

6. Impactul științific, social și/sau economic al rezultatelor științifice obținute în cadrul proiectului

Impactul științific al rezultatelor științifice rezultă din identificarea valorilor imateriale ale patrimoniului cultural național axat pe gastronomie, oenologie, textile și produse din textile, punerea lor în circuitul revitalizării păstrând identitatea lor și transmiterea acestora. Vestigiul tehnologic tradițional și al tradițiilor legate de acesta din diverse zone ale Republicii Moldovei devine cunoscut în toate ipostazele de manifestare, ceea ce permite creșterea valențelor culturale și de aici impulsivarea turismului cultural zonal, schimbul de experiențe, îmbunătățirea impactului social prin comunicarea dintre generații, cunoașterea dialogurilor interculturale, intertehnologice compatibile și în armonie cu mediul, cu societatea. Este definit impactul tehnologic asupra esteticii. Sunt identificate valențele sanogenetice ale produselor tradiționale din cultura tehnologică de obținere a lor cu impact asupra sănătății și calității vieții, testată în timp și mediu utilizând resurse naturale sănătoase. Cunoașterea valențelor artistice și tehnologice autentice și evitarea denaturărilor.

Impactul social al proiectului derivă din interacțiunea dintre membrii echipei cu populația țării - sursele umane de referință de documentare, cu studenții, meșterii populari, din stabilirea relațiilor de conexiune între generații, comunicare multiculturală și integrată, preluarea de bune practici și diseminarea lor, promovarea culturală integrată a Republicii Moldovei, crearea itinerarelor turistice tehnologice integrate cu alte interese, transferul de informații spre oferirea de servicii și produse de calitate, inclusiv servicii turistice, crearea parteneriatelor comune integrate: cercetători-meșteri populari-reprezentanți ai pensiunilor-reprezentanți ai instituțiilor muzeale-alti reprezentanți direcționate spre promovarea univocă ca strategie națională a culturii bazate pe valori.

Impactul economic este exprimat de creșterea calității serviciilor oferite în baza cunoașterii și promovării autenticului, încurajarea pentru valorile tradiționale antrenează lansarea de afaceri, activități în acest domeniu cu crearea și oferirea de locuri de muncă, impulsivarea turismului va crește interesul pentru Republica Moldova.

7. Infrastructura de cercetare utilizată în cadrul proiectului

Spațiile de cercetare ale UTM, laboratoarele de încercări și testări ale materialelor textile, echipamentele pentru evaluarea caracteristicilor mecanice, de absorbție, de rigiditate a pânzelor de casă: echipament pentru evaluarea drapajului, aparat pentru evaluarea rigidității textilelor PT2, mașina de încercat la tracțiune, instalație pentru evaluarea hidrofiliei textilelor, dispozitiv pentru evaluarea gradului de șifonabilitate STS 1, mașină de spălat pentru evaluarea contracțiilor, relaxometru textil, micrometru textil, microscop, balanță digitală, etuvă, exicator, instalație pentru determinarea permeabilității la vapori.

8. Colaborare la nivel național în cadrul implementării proiectului

- Muzeul de Etnografie din or. Sângerei;
- Muzeul liceului „Dimitrie Cantemir” din Sângerei;
- Casa muzeu „Ionaș Moldovanu” din or. Sângerei;
- Muzeul satului Sofia, r-nul Drochia, Muzeul Ținutului Edineț;
- Muzeul de Istorie și Etnografie din Bălți;

- Pinacoteca „Antioh Cantemir”, or. Bălți;
- Muzeul raional „Lazăr Dubinovski” din Fălești;
- Muzeul filială „Lazăr Dubinovski” din s. Risipeni, r-nul Fălești;
- Muzeul filială „Lazăr Dubinovski” din s. Horăști, r-nul Fălești;
- Muzeul satului Sămășcani, r-nul Șoldănești;
- Muzeul Ținutului Natal, or. Edineț;
- Muzeul de Istorie și Etnografie s. Sofia, r-nul Drochia;
- Muzeul de studiere a ținutului s. Pelinia, r-nul Drochia;
- Muzeul de Istorie și Etnografie or. Drochia;
- Muzeul de Istorie și Etnografie or. Nisporeni;
- Muzeul de istorie și etnografie, or. Soroca;
- Muzeul de Istorie și Etnografie, s. Târnova, r-nul Edineț;
- Pensiunea Hanul lui Hanganu, s. Lalova, r-nul Rezina;
- Muzeul Raional de Istorie și Etnografie, or. Telenești;
- Muzeul din Incinta Colegiului pedagogic, Lipcani;
- Muzeul din Incinta Gimnaziului, satul Criva, r-nul Briceni;
- Muzeul de Istorie și Etnografie din s. Ciuciuleni, r-nul Hâncești;
- Casa-Muzeu memorială Petru Zadnipro din or. Ocnîța;
- Conacul scriitorului Constantin Stamati din or. Ocnîța;
- Pensiunea „La Mămuca”, s. Criva, r-nul Briceni;
- Casa Văratîc din Râșcani;
- Pensiunea La Bunica, s. Chișcăreni, r-nul Sângerei.

10. Colaborare la nivel internațional în cadrul implementării proiectului

- Complexul Muzeal Național „Moldova”, Iași, România;
- Muzeul Etnologic din Cernăuți.

11. Dificultățile în realizarea proiectului

- Continuarea și evoluarea pandemiei COVID care complică activitatea în teren făcând dificilă predispunerea oamenilor din teren pentru deschiderea de comunicare și interacțiunea cu echipa implicată în studiu.
- Delimitarea posibilităților de achiziționare a echipamentelor pentru captarea imaginilor și a materialelor video din teren considerând faptul că, sursele de referință importante sunt oamenii cu experiență, cu o vârstă onorabilă, existând riscul să nu mai fie în viață, la necesitatea vizitării lor repetate.
- Delimitarea posibilităților de achiziționare a echipamentelor computerizate pentru prelucrarea materialelor foto-video culese din teren și stocarea lor.

12. Diseminarea rezultatelor obținute **în proiect** în formă de prezentări la foruri științifice (comunicări, postere – pentru cazurile când nu au fost publicate în materialele conferințelor, reflectate în p. 6)

1. ADASCALIȚA, lect. univ. III міжнародна науково-практична конференція «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ (conferința internațională) Київський національний університет технологій та дизайну, Ukraina, Kiev, 22 aprilie 2021. Traditional textile art from the Republic of Moldova in the context of the design of contemporary products (comunicare orală).
2. CAZAC, V., dr., conf. univ. III міжнародна науково-практична конференція «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ (conferința internațională). Київський національний університет технологій та дизайну, Ukraina, Kiev, 22 aprilie 2021. Interior textiles – motifs, meanings and reproduction techniques (comunicare orală).
3. CAZAC, V., dr., conf. univ. III міжнародна науково-практична конференція «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ (conferința internațională). Київський національний університет технологій та дизайну, Ukraina, Kiev, 22 aprilie 2021. Aesthetic aspects in representation lace from traditional moldovan towel (comunicare orală).
4. КАНГАШ С., dr., conf. univ. III міжнародна науково-практична конференція «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ (conferința internațională). Київський національний університет технологій та дизайну, Ukraina, Kiev, 22 aprilie 2021. Восстановление идентичности и символики элементов вышивки и кружева. (comunicare orală).
5. COVALIOV, E., dr. conf. univ. The 10th International Symposium- Food Connects People and Shares Science in a Resilient World (conferința internațională), 7-8th october, Euro-Aliment 2021 Galati, Romania, The use of spring herbs in moldovan people's diet (comunicare orală).
6. CAZAC, V., dr., conf. univ. Conferința Științifică Internațională „Bucovina și bucovinienii în istorie. 150 de ani de la serbarea de la Putna”, 7-8 octobrie 2021, Rădăuți, România. Cămașa tradițională din Bucovina – inspirație și interpretare (comunicare orală).
7. CAZAC, V., dr., conf. univ. Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”. 24 iunie 2021. Institutul Patrimoniului Cultural. Variante de prelucrare a răscoiului gâtului la cămășile tradiționale bărbățești (comunicare orală).
8. CAZAC, V., dr., conf. univ. Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”. 24 iunie 2021. Institutul Patrimoniului Cultural. Cămașele tradiționale pentru bărbați de purtat (comunicare orală).
9. CAZAC, V., dr., conf. univ. Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”. 24 iunie 2021. Institutul Patrimoniului Cultural. Ștergarele tradiționale-valențele codificate (comunicare orală).

10. CANGAȘ, S., dr., conf. univ. Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”. 24 iunie 2021. Institutul Patrimoniului Cultural. . Tradiții de cromatică și grafemă, dezvoltate în ornamentul produselor de inspirație tradițională (comunicare orală).
11. GRĂDINARU, N., dr. conf. cercet. Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”. 24 iunie 2021. Institutul Patrimoniului Cultural. Ansamblul vestimentar femeiesc din valea Nistrului de Jos (comunicare orală).
12. GRĂDINARU, N. dr. conf. cercet. Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”. 24 iunie 2021. Institutul Patrimoniului Cultural. Cămașa tradițională în obiceiurile de naștere (comunicare orală).
13. FLOREA-BURDUJA, E., drd. Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”. 24 iunie 2021. Institutul Patrimoniului Cultural. Valorificarea tehnicii de croșetare tradițională în accesoriile moderne (comunicare orală).
14. COVALIOV, E., dr. conf. univ. Simpozionul național de etnologie: TRADIȚII ȘI PROCESE ETNICE Ediția II. Chișinău, Institutul Patrimoniului Cultural, 30 martie 2021. Aspecte tradiționale și tehnologice ale borșului acru, element al patrimoniului gastronomic din spațiului românesc (comunicare orală).
15. CAZAC, V., dr. conf. univ. Simpozionul național de etnologie: TRADIȚII ȘI PROCESE ETNICE Ediția II. Chișinău, Institutul Patrimoniului Cultural, 30 martie 2021. Tehnicile de îmbinare a cămașelor tradiționale (comunicare orală).
16. LUCA, N., dr. conf. univ. Simpozionul național de etnologie: TRADIȚII ȘI PROCESE ETNICE Ediția II. Chișinău, Institutul Patrimoniului Cultural, 30 martie 2021. Contribuții la promovarea tradițiilor vinicole (comunicare orală).
17. ADASCALIȚA, L., drd. lect. univ. Simpozionul național de etnologie: TRADIȚII ȘI PROCESE ETNICE Ediția II. Chișinău, Institutul Patrimoniului Cultural, 30 martie 2021. Particularitățile tehnice de realizare a covoarelor molodvenești (comunicare orală).
18. BABCENOC, lect. univ. Simpozionul național de etnologie: TRADIȚII ȘI PROCESE ETNICE Ediția II. Chișinău, Institutul Patrimoniului Cultural, 30 martie 2021. Revitalizarea alivencei moldovenești: tradiție și experiențe de preparare (comunicare orală).
19. GRĂDINARU, N. Dr. conf. cercet. Conferința științifică internațională Patrimoniul cultural: cercetare, valorificare, promovare. Ediția XIII, Institutul Patrimoniului Cultural, 27-28 mai. Oul in obiceiurile tradiționale de vindecare (comunicare orală).
20. LUCA, N., dr. conf. univ. Simpozionul științifico-practic național AȘM „*Folcloristul Efim Junghietu – IN MEMORIAM*” cu genericul „VIȚA DE VIE ȘI VINUL: PRACTICI AGRICOLE, SOCIALE ȘI SPIRITUALE” (24 octombrie 2021, Ungheni). Vinul: promovarea tradițiilor vitivinicole (comunicare orală).
21. BABCENCO, C., lect. univ. Simpozionul științific „Relațiile etnoculturale moldo-ucrainene în aspect sincron și diacronic”. Institutul Patrimoniului Cultural. Chișinău, 10 noiembrie 2021. Similitudini ale tradițiilor gastronomice ucrainene cu cele din bucătăria moldovenească

(comunicare orală).

Lista forurilor la care au fost prezentate rezultatele obținute în cadrul proiectului de stat (Opțional) se va prezenta separat (conform modelului) pentru:

- Manifestări științifice internaționale (în străinătate):
 - III міжнародна науково-практична конференція «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ», Київський національний університет технологій та дизайну, Kiev, 22 aprilie 2021, comunicare orală.
 - Euro-Aliment 2021 The 10th International Symposium- *Food Connects People and Shares Science in a Resilient World*, 7-8th october, Galati, Romania,
 - Conferința Științifică Internațională „Bucovina și bucovinienii în istorie. 150 de ani de la serbarea de la Putna”, 7-8 octobrie 2021, Rădăuți, România.
 - Manifestări științifice internaționale (în Republica Moldova)
 - Conferința științifică națională, cu participare internațională, „Portul popular românesc: asumarea tradiției ca practică socială și cercetare”. 24 iunie 2021. Institutul Patrimoniului Cultural.
 - Manifestări științifice naționale.
 - *Simpozionului național de etnologie: TRADIȚII ȘI PROCESE ETNICE Ediția II. CHIȘINĂU*, Institutul Patrimoniului Cultural, 30 martie 2021.
 - Simpozionul științifico-practic național AȘM „*Folcloristul Efim Junghietu – IN MEMORIAM*” cu genericul „VIȚA DE VIE ȘI VINUL: PRACTICI AGRICOLE, SOCIALE ȘI SPIRITUALE” (24 octombrie 2021, Ungheni).
 - Manifestări științifice cu participare internațională
 - Simpozionul științific „*Relațiile etnoculturale moldo-ucrainene în aspect sincron și diacronic*”. Institutul Patrimoniului Cultural. Chișinău, 10 noiembrie 2021.
13. Aprecierea și recunoașterea rezultatelor obținute **în proiect** (premiu, medalii, titluri, alte aprecieri).
14. Promovarea rezultatelor cercetărilor obținute **în proiect** în mass-media:
- Emisiuni radio/TV de popularizare a științei
 - BABCENCO, Coralia/Luptan bucate. Jurnal TV/Alivanca-produs tradițional autentic/11.04.2021.
 - BABCENCO, Coralia/ Emisiunea Cine vine la noi, TM1/Bucătăria tradițională/2.06.2021.
 - CAZAC, Viorica, BABCENCO, Coralia/Emisiunea Cine vine la noi, TM1/Baba Neagră, regina deserturilor tradiționale/27.10.2021.
 - ADASCALIȚA, Lucia/Știri TVN/Dulciurile-Gusturile Copilăriei/4.11.2021.

➤ Articole de popularizare a științei

15. Teze de doctorat/postdoctorat susținute și confirmate în anul 2021 de membrii echipei proiectului

16. Materializarea rezultatelor obținute în proiect

Forme de materializare a rezultatelor cercetării în cadrul proiectului pot fi produse, utilaje și servicii noi, documente ale autorităților publice aprobate etc.

- Fișe tehnologice cu reflectarea tehnologiilor tradiționale.
- Album cu materiale foto și video în forma digital.
- Bază de date cu tehnologii tradiționale de preparare a bucatelor tradiționale, a produselor vinicole tradiționale, băuturilor artisanale tari, băuturi artisanale, tehnologii de obținere a textilelor, produselor textile.
- Glosar cu termeni specializați.

17. Informație suplimentară referitor la activitățile membrilor echipei în anul 2021

➤ Membru/președinte al comitetului organizatoric/științific, al comisiilor, consiliilor științifice de susținere a tezelor

GRADINARU, N. Dr. conf. cercet.

- Membru al Seminarului Științific de Profil al IPC,
- Membru al comitetului de organizare al conferințelor:
 - Simpozionul Național de Etnologie, Ediția II. Chișinău. 30.03.2021.
 - Conferința Științifică Internațională *Patrimoniul cultural: cercetare, valorificare, promovare*. Ediția a XI-a: *De la cunoaștere spre salvagardare și conservare*. IPC, Chișinău, 28-29 mai, 2021.
- Membru al comitetului științific al conferințelor:
 - Simpozionul Național de Etnologie, Ediția II. Chișinău. 30.03.2021.
 - Conferința Științifică Internațională *Patrimoniul cultural: cercetare, valorificare, promovare*. Ediția a XIII-a. IPC, Chișinău, 28-29 mai, 2021.

➤ Redactor/membru al colegiilor de redacție al revistelor naționale / internaționale (Opțional)

GRADINARU, N. Dr. conf. cercet.

- Membru al Colegiului de redacție a Revistei de Etnografie și folclor „Miorița”, Centrul de Artă și Cultură Hunedoara
- Membru al Colegiului de redacție a REC

18. Rezumatul activității și a rezultatelor obținute în proiect

Zona de Nord a Republicii Moldova se distinge prin patrimoniul gastronomic savuros și variat pus în valoare de diversitatea mare de bucate tradiționale care fac memorabile mesele de sărbători, exemplificând varietățile mari de Plăcinte după conținut, forme de reprezentare, tehnologii de obținere, modul și momentul servirii, Baba Neagră cu prezența notabilă prin varietatea compozițională și a regimurilor tehnologice de obținere, identificată după porozitatea, afinitatea și senzația de plinătate gustativă. Un spectru mare de plante bogate în vitamine importante pentru o alimentație sănătoasă fac obiectul mai multor preparate tradiționale care implică: urzicile, frunzele de podbal, loboda, viță de vie, zmeură, țelină, cimbură, denotă preocuparea predecesorilor pentru utilizarea produselor din mediu ca sursă sanogenică importantă pentru un popor sănătos. La acestea se adaugă preparatele din făina din porumb, preparatele lichide calde, reci, produsele de patiserie, preparatele dulci, pâinea pentru fiecare zi și cea de sărbătoare. Prestația bucătăriei nordice este cunoscută în toată țara și dincolo de hotarele ei, fiind una creativă, atentă la oferta mediului înconjurător pe care gospodinele au sesizat-o, îmbinat-o armonios și sănătos, creând noi gusturi, transpuse cu multă grijă în bucate cu un estetic pe măsură. Tezaurul gastronomic este completat de cel oenologic tradițional atestând particularități locale între soiurile de struguri crescute, dar și produsele vinicole pregătite ce le fac distinctive și atractive în același timp. În aceeași ordine de idei, prepararea băuturilor tari artisanale din o multitudine de fructe existente în gospodării, pe lângă sursele tradiționale utilizate în toată țara cum este tescovina, iar la Briceni-sfecla de zahăr, determină obținerea unei game largi de licori servite la mesele de sărbătoare sau tincturi cu predestinație terapeutică, macerate pe o multitudine de plante, pomuşoare, scoarță de copaci culese din natură după tradițiile păstrate și transmise din generație în generație.

Costumul tradițional din nord, analizând după piesele muzeale, prezintă particularități constructive și tehnologice disitinctive remarcând frecvența utilizării cămașei cu platcă, concomitent cu cămașa încrețită la gât. Cămașele de sărbătoare atât pentru femei și bărbați se distingeau prin compexitatea structurală și ornamentală a pânzelor de casă din care erau realizate, materia primă de origine naturală, dar și a ornamentării prin coasere.

Patrimoniul textil pentru decorul interioarelor este la fel de variat și complex la nord, de la localitate la localitate, denotă pasiunea, creativitatea meșterițelor, dar și cunoașterea unul mare ansamblu de tehnologii de țesere. Către acestea se referă colecțiile sătești de Rumba, covoare tematice, laicere, macaturi/păretare, prosoape, panourile textile, fețele de masă, așternuturi pentru pat, etc.

Investigațiile în teren desfășurate în r-nele: Sângerei, Telenești, Nisporeni, Sângerei, Fălești, Florești, Glodeni, Drochia, Rîșcani, Sorooca, Edineț, Dondușeni, Ocnița, Briceni au permis consolidarea parteneriatelor cu reprezentanții instituțiilor muzeale, publice locale, pensiunilor și meșterilor populari, acumularea unui vast material fotografic și video documentar ce fac obiectul completării glosarului cu termeni, bazei de date cu tehnologiile tradiționale identificate și a albumului digitalizat. Publicarea a 2 articole în reviste internaționale cu factor de impact-Global Journals, 6 articole în culegeri științifice internaționale, 4 articole în lucrările conferințelor științifice naționale, 8 teze științifice în lucrările conferințelor științifice internaționale, 2 teze științifice în lucrările conferinței științifice naționale, participarea la 8 evenimente științifice naționale și internaționale, organizarea și desfășurarea a 24 ateliere și 4 mese rotunde, publicarea continuă a activităților desfășurate pe pagina proiectului <https://www.facebook.com/gusturi.traditionale>, participarea în cadrul a 3 emisiuni televizate, au permis diseminarea rezultatelor obținute în vederea educării pentru revitalizarea patrimoniului cultural tehnologic.

The Northern part of the Republic of Moldova is distinguished by its savory and varied gastronomic heritage, which is enhanced by the great diversity of traditional dishes that make the holiday meals memorable, exemplifying the great varieties of pies by content, representation forms, production technologies, the way and time of service, The Black Baba with a notable presence in the variety of compositions and technological regimes of production, identified by porosity, affinity, and taste-like sensation. A large spectrum of vitamin-rich plants important for healthy eating is the subject of several traditional preparations involving: The following: Herb, Tussilago leaves, orach, vines, raspberries, celery, thyme, shows the predecessors concern for using environmental products as an important health source for a healthy people. Maize flour preparations, warm and cold liquid preparations, bakery items, sweet preparations, and bread for each day and holiday are all included in this list. The performance of the Northern kitchen is known throughout the country and beyond its borders, being creative, attentive to the offer of the environment that the housewives have sensed, combining it harmoniously and healthily, creating new tastes, carefully transposed into the dishes with esthetic to match. The gourmet treasure is complimented by the traditional oenological treasure, which confirms local differences in grape types grown, along with produced wine products that make them different and appealing. Similarly, the preparation of home-made tough drinks from a variety of fruits, in addition to traditional sources used throughout the country such as marc and Briceni-beet sugar, contributes to a wide range of concoctions served on holiday meals or pre-therapeutic cakes, macerated on a variety of plants, trees, and the bark of trees picked from nature according to traditions preserved and transmitted from generation to generation.

Looking at museum exhibits, the traditional Northern suit has a unique design and technical aspects that indicate the frequency of wearing the shirt with the plateau, while the shirt is wrinkled at the neck. The structural and aesthetic intricacy of the house-cloths from which they were made, the raw material of natural origin, but also the embellishment via stitching, characterized the men's and women's festive vehicles.

The textile heritage for the interior decoration is equally varied and complex to the north, from locality to locality, showing passion, the creativity of craftsmen, but also knowledge of a large set of fabric technologies. To these are the village collections of „Rumbe”, thematic carpets, „laicere”, „macaturi/păretare”, towels, textile panels, tablecloths, bedding, etc.

Field investigations conducted in the Black Sea: Sangerei, Telenesti, Nisporeni, Sangerei, Falesti, Floresti, Glodeni, Drochia, Rîșcani, Soroca, Edinet, Donoseni, Ocnița, Briceni have helped to strengthen partnerships with representatives of local public museum institutions, pensioners, and folk craftsmen, to accumulate a vast documentary photo and video material that is the subject of the glossary being supplemented with terms, the database with the identified traditional technologies and the digitized album. Publication of 2 articles in international impact-factor journals, 6 articles in international scientific collections, one Article in the work of the national scientific conference with international participation, 5 articles in the work of national scientific conferences, 8 scientific papers in the work of international scientific conferences, 2 scientific sentences in the work of the national scientific conference, participation in 8 national and international scientific events, the organization, and conduct of 24 workshops and 4 round tables, the continuous publication of activities carried out on the project <https://www.facebook.com/gusturi.traditionale> page, the participation in 3 TV programs, allowing the dissemination of the results achieved to revitalize the technological cultural heritage.

19. Recomandări, propuneri

- Oferirea posibilității de achiziționare a unei stații grafice computerizate utilă pentru prelucrarea materialelor foto și video pentru materializarea lor în produse finite.
- Includerea în posibilitățile de dotare logistică a dispozitivelor de stocare a materialelor acumulate din teren și prelucrate.

Conducătorul de proiect _____/ Cazac Viorica

Data: 12.11.2021

LS

Executarea devizului de cheltuieli, conform anexei nr. 2.3 din contractul de finanțare

Cifrul proiectului 20.800009.0807.17Contract de finanțare: 109-PS din 04.01.2021

Denumirea	Codul economic	Anul de gestiune: 2021		
		Aprobat	Modificat (+/-)	Precizat
Remunerarea muncii angajaților conform statelor	211180	573,1		573,1
Contribuții de asigurări sociale de stat obligatorii (24%)	212100	137,5		137,5
Deplasări de serviciu în interiorul țării	222710	50,9	-22,6	28,3
Deplasări de serviciu peste hotare	222720			
Servicii editoriale	222910	1,0		1,0
Servicii de cercetări științifice contractate	222930			
Servicii neatribuite altor aliniate	222990			
Procurarea mașinilor și utilajelor	314110	40,0	-0,4	39,6
Procurarea produselor alimentare	333110			
Procurarea materialelor pentru scopuri didactice, științifice și alte scopuri	335110	51,9	22,6	74,5
Procurarea materiale de uz gospodăresc și rechizite de birou	336110		0,4	0,4
TOTAL		854,4	0,0	854,4

Rector U.T.M.

(semnătura)

dr. hab. Viorel BOSTAN

(numele, prenumele)

Contabil (economist)

(semnătura)

Victoria IOVU

(numele, prenumele)

Conducătorul de proiect

(semnătura)

dr. Viorica CAZAC

(numele, prenumele)

Data: _____

LȘ

Componența echipei proiectului

Cifrul proiectului 20.80009.0807.17

Echipa proiectului conform contractului de finanțare (la semnarea contractului)						
Nr	Nume, prenume (conform contractului de finanțare)	Anul nașterii	Titlul științific	Norma de muncă conform contractului	Data angajării	Data eliberării
1.	Cazac Viorica	1976	dr.	0,50	04.01.2021	
2.	Cîrja Jana	1973	dr.	0,50	04.01.2021	
3.	Cangaș Svetlana	1972	dr.	0,25	04.01.2021	
4.	Gradinaru Natalia	1979	dr.	0,50	04.01.2021	
5.	Luca Nicolae	1960	dr.	0,50	04.01.2021	
6.	Gutium Olga	1983	dr.	0,75	04.01.2021	
7.	Adascălița Lucia	1988	f-grad	0,50	04.01.2021	
8.	Tocarciu Alina	1983	f-grad	0,25	04.01.2021	
9.	Alcaz Olga	1970	f-grad	0,50	04.01.2021	
10.	Covaliov Eugenia	1987	dr.	0,50	04.01.2021	
11.	Babcenco Coralia	1975	f-grad	0,75	04.01.2021	
12.	Cucerencu Marin	1988	f-grad	0,25	04.01.2021	
13.	Vlas Igor	1988	f-grad	0,25	04.01.2021	
14.	Ursu Elena	1973	f-grad	0,75	04.01.2021	
15.	Florea-Burduja Elena	1982	f-grad	0,50	04.01.2021	

Ponderea tinerilor (%) din numărul total al executorilor conform contractului de finanțare	26,7
--	------

Modificări în componența echipei pe parcursul anului 2021					
Nr	Nume, prenume	Anul nașterii	Titlul științific	Norma de muncă conform contractului	Data angajării
1.					

Ponderea tinerilor (%) din numărul total al executorilor la data raportării	26,7
---	------

Rector U.T.M.

(semnătura)

dr. hab. Viorel BOSTAN

(numele, prenumele)

Contabil (economist)

(semnătura)

Victoria IOVU

(numele, prenumele)

Conducătorul de proiect

(semnătura)

dr. Viorica CAZAC

(numele, prenumele)

Data: _____

LS

