

Rezumatul activității și a rezultatelor obținute în proiect în anul 2023

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

Cifrul proiectului 20.80009.0807.17

Obiectivele de studiu prestabilite pentru anul 2023 în cadrul Programului de Stat au fost realizate integral. Au fost studiate mecanismele fizico-chimice din cadrul tehnologiilor tradiționale de preparare a desertului de nord Baba Neagra, a pâinii tradiționale cu fermenți activi de natură organică axați pe fermentare spontană derivați din mai multe surse de referință apelând la fermenții din: must alb și negru, hațmațuchi, aluat, aluat și pâine, tărâțe, huștele borșului acru, vin prin metode mono și bicomponentiale. Au fost evidențiate interacțiunile dintre ingrediente, regimurile tehnologice, dar și transformările. Preparatele includ un complex de ingrediente care îmbinate sub acțiunea factorilor tehnologici de preparare, determină un ansamblu complex de interacțiuni, conexiuni ce necesită a fi considerate din punct de vedere al transformărilor chimice, astfel încât produsele tradiționale să denote calități olfactive și nutritive constante pe tot termenul lor de valabilitate, dar și să asigure termen de valabilitate crescut, consolidând imaginea produselor tradiționale în memoria locuitorilor țării, dar și a vizitatorilor.

Au fost studiate, structurate și identificate tipurile de plăcinte regăsite pe tot teritoriul Republicii Moldova după mai multe criterii de referință ce le definesc: zona geografică, sursele, ingredientele și modul de preparare a aluatului, umpluturile, forma și estetica prezentării plăcintelor, gustul general atribuit, perioada raportată la calendarul creștin în care se prepară, anotimpul preparării, ocazia, modul de servire, apartenență etnică.

A fost desfășurată analiza macronutrienților în bucatele tradiționale de post elaborându-se recomandări de alimentare echilibrată pentru consumatorii din diferite grupe de vârste considerând aportul necesar de nutrienți pentru diferite perioade ale anului.

Rezultatele au fost incluse în 23 prelegeri și aplicații privind cunoașterea identitară națională gastronomică și oenologică și formarea abilităților profesionale de preparare a acestora, dar și a celor olfactive de expertiză.

Au fost organizate și desfășurate 57 de ateliere axate pe reconstituirea cămășii cu altiță cu acces deschis pentru toți cei interesați de orice vârstă, săptămânal, realizând obiectivele anuale de Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național tehnologic autentic și Valorificarea patrimoniului cultural tehnologic tradițional identificat, dar și cele ale strategiei naționale de perpetuare a cămășii cu altiță ca valoare culturală națională inclusă în patrimoniul cultural UNESCO. S-a participat la 13 expoziții naționale și internaționale de valorificare și popularizare a pieselor costumului tradițional cu piese revitalizate și reproduse.

Rezultatele obținute au fost materializate în 61 articole și materiale științifice publicate în reviste naționale și internaționale, în culegerea materialelor conferinței internaționale „Tradiții. Tehnologii. Simboluri” și „Creativitate. Tehnologie. Marketing”, după cum urmează: 3 culegeri de materiale ale conferinței internaționale științifice; 4 articole în reviste recunoscute din străinătate; 5 articole în culegeri internaționale; 2 articole în lucrările conferințelor științifice internaționale; 25 articole în lucrările conferințelor științifice internaționale (Republica Moldova); 20 teze în lucrările conferințelor științifice internaționale (Republica Moldova); 2 lucrări științifico-metodice și didactice.

Au fost organizate 5 concursuri ale preparatelor tradiționale, 4 seminare, 5 mese rotunde axate pe analiza și promovarea tehnologiilor tradiționale.

S-a oferit consultanță științifică și expertiză privind aplicabilitatea tehnologiilor tradiționale.

Rezultatele studiilor au fost popularizate la evenimente științifice internaționale, publicații, prin participări la emisiuni TV și radio, pe pagina proiectului.

The study objectives for the year 2023 within the State Program were fully achieved. The physico-chemical mechanisms were studied within the traditional technologies for the preparation of the northern dessert Baba Neagră, of traditional bread with active fermentation agents of an organic nature focused on spontaneous fermentation derived from several reference sources using fermentation agents (co-products) from: white and black grape juice, hatmatuchi, dough, dough and bread, bran, sour borscht hustle, come by mono and bicomponent methods. The interactions between the ingredients, the technological regimes, but also the transformations were highlighted. Preparations include a complex of ingredients that, combined under the action of technological factors of preparation, determine a complex set of interactions, connections that need to be considered from the point of view of chemical transformations, so that traditional products denote constant olfactory and nutritional qualities throughout the term their shelf life, but also to ensure an extended shelf life, strengthening the image of traditional products in the memory of the country's inhabitants, as well as visitors.

The types of pies found throughout the territory of the Republic of Moldova were studied, structured and identified according to several reference criteria that define them: the geographical area, the sources, the ingredients and the way of preparing the dough, the fillings, the shape and the aesthetics of the presentation of the pies, the general taste attributed, the period related to the Christian calendar in which it is prepared, the season of preparation, the occasion, the way of serving, ethnicity.

The analysis of the macronutrients in the traditional fasting meals was carried out, developing recommendations for a balanced diet for consumers of different age groups, considering the necessary intake of nutrients for different periods of the year.

The results were included in 23 lectures and applications regarding national gastronomic and oenological identity knowledge and the training of professional skills for their preparation, as well as olfactory expertise.

57 workshops were organized and carried out focused on the reconstitution of the shirt with open access for all those interested of any age, weekly, achieving the annual objectives of education for the revitalization of the authentic national technological cultural heritage and valorization of the identified traditional technological cultural heritage, but also the of the national strategy for the perpetuation of usury as a national cultural value included in the UNESCO cultural heritage. It participated in 13 national and international exhibitions for the valorization and popularization of the pieces of the traditional costume with revitalized and reproduced pieces.

The results obtained were materialized in 61 articles and scientific materials published in national and international magazines, in the collection of the materials of the international conferences: Traditions. Technologies. Symbols and Creativity. Technology. Marketing as follows: 4 collections of materials of the international scientific conference; 3 articles in recognized journals from abroad; 5 articles in international collections; 2 articles in the proceedings of international scientific conferences; 25 articles in the proceedings of international scientific conferences (Republic of Moldova); 20 theses in the proceedings of international scientific conferences (Republic of Moldova); 2 scientific-methodical and didactic works.

5 competitions of traditional preparations, 4 seminars, 5 round tables focused on the analysis and promotion of traditional technologies were organized.

Scientific consultancy and expertise on the applicability of traditional technologies was offered.

The results of the studies were popularized at international scientific events, publications, through participation in TV and radio shows, on the project page.

Conducătorul de proiect _____ / (Cazac Viorica)

Data: 11.01.2024

LȘ