

## **patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și integrării europene”**

### **Cifrul proiectului 20.80009.0807.17**

A fost analizată bucătăria tradițională și structurată pe grupuri de bucate reci, calde: supe și mâncare caldă; dulci, produse de patiserie, semipreparate și băuturi: băuturile artisanale dulci, vinuri și băuturi artisanale tari. Au fost analizate bucatele aparținând grupurilor de bucate, identificându-se tipurile specifice fiecărei zone distinctive: nord, centru, sud. În același context, au fost structurate și definite din punct de vedere identitar tipurile de produse tradiționale de referință după criteriul etnic. Astfel, au fost identificate și analizate elementele reprezentative identitare gastronomice, oenologice și cele ale costumului tradițional românesc din Republica Moldova, a etniei găgăuze, bulgare, rome și ucrainene. Au fost identificate preparatele după tipuri, apartenență la grupul de bucate, băuturi, tehnologiile de prelucrare, estetica prezentării, semnificația și ocazia preparării, tradițiile legate de acestea. S-a analizat originea acestora, constatându-se o corelație univocă între tipurile de bucate, băuturi și resursele oferite de mediul înconjurător, precum și de condițiile climatice, subordonate exigențelor existențialității structurând anul calendaristic în patru anotimpuri, în perioade de post și câșlegi, momente determinante pentru structurarea și compoziția bucătăriei tradiționale. Au fost analizate interferențele bucătăriilor multietnice și similitudinile, constatându-se existența unor bucate care se regăsesc sub aceleași denumiri adaptate limbii vorbite în bucătăria balcanică cu diverse influențe acumulate istoric. S-au remarcat interferențe ale bucătăriilor în satele multinaționale, la fel ca și a unor multitudini de tradiții legate de sărbătorirea diferitor evenimente. Au fost analizate resursele utilizate. Au fost studiate mecanismele fizico-chimice din cadrul tehnologiilor tradiționale de preparare a diferitor produse cum ar fi: Baba Neagră, pâinea tradițională preparată pe baza de maiale, 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.

A fost analizat spectru de plante bogate în vitamine importante pentru o alimentație sănătoasă ce fac obiectul multor preparate tradiționale care implică: urzicile, frunzele de podbal, lobodă, viță de vie, zmeură, țelină, cimbru, stevie, etc, ce denotă preocuparea predecesorilor pentru utilizarea resurselor din mediu ca componente sanogentice. 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; băuturile tari artisanale din o multitudine de fructe existente în gospodăria, pe lângă sursele tradiționale-tescovina; obținerea unei game largi de licori servite la mesele de sărbătoare sau tincturi cu predestinație terapeutică, macerate pe o multitudine de plante, pomușoare, scoarță de copaci culese din natură după tradițiile păstrate și transmise din generație în generație.

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 și expertizare; organizate și desfășurate 65 de ateliere de promovare a tehnologiilor de preparare a bucatelor tradiționale, 12 -a vinurilor și băuturilor tari artisanale, 5 -tincturi din plante macerate în băuturile tari, destinate studenților UTM, ASEM, Colegiului Național de Comerț al ASEM, școlilor profesionale cu profil alimentar. Au fost cercetate în teren și în muzeele din țară patrimoniul textil tradițional și cel ce definește costumul tradițional.

Au fost identificate particularitățile zonale disitinctive, materiile prime utilizate, tehnologiile de obținere a materiilor prime și a produselor finite. Au fost analizate tradițiile legate de realizarea textilelor și a costumului tradițional. Au fost reproduse piese ale costumului tradițional-cămăși

tradiționale pentru femei, bărbați, copii, respectând exigențele și tehnologiile tradiționale de constituire structurală constructivă, ornamentală și de asamblare, finalizare, purtare. Rezultatele au fost incluse în 15 materiale didactice-prelegeri și aplicații ținute studenților la Licență și Masterat din cadrul UTM, Facultatea de Design. Au fost organizate și desfășurate 107 de ateliere axate pe reconstituirea cămășii cu altiță, cu acces deschis pentru toți cei interesați de orice vârstă, săptămânal, incluzându-se în strategia națională de perpetuare a cămășii cu altiță ca valoare culturală națională inclusă în patrimoniul cultural UNESCO. S-a participat la 23 expoziții naționale și internaționale de valorificare și popularizare a pieselor costumului tradițional cu piese revitalizate și reproduse.

Rezultatele obținute au fost valorificate în articole și materiale științifice publicate în reviste naționale și internaționale, în culegerea materialelor conferinței internaționale „Tradiții. Tehnologii. Simboluri” și ale Simpozionului Internațional „Creativitate. Tehnologie. Marketing; în ghidul de tehnologii tradiționale „Tradiții și Bucătărie”, „Organizarea alimentației copiilor în instituțiile de educație timpurie”.

Au fost organizate concursuri ale preparatelor tradiționale, seminare, 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 Media a proiectului.

The traditional cuisine was analyzed and structured according to groups of cold and hot dishes: soups and hot dishes; sweets, pastries, sweet, semi-prepared and drinks: craft sweet drinks, wines and strong craft drinks.

The dishes belonging to the groups of dishes were analyzed, identifying the types specific to each distinctive area: north, center, south. In the same context, the types of traditional reference products were structured and defined according to the ethnic criterion. Thus, the representative gastronomic, oenological identity elements and those of the Romanian traditional costume from the Republic of Moldova, of the Gagauz, Bulgarian, Gypsy and Ukrainian ethnic groups were identified and analyzed. The preparations were identified according to types, belonging to the group of dishes, drinks, processing technologies, presentation aesthetics, the significance and occasion of preparation, the traditions related to them. Their origin was analyzed, finding a clear correlation between the types of food, drinks and the resources offered by the environment, as well as the climatic conditions, subordinated to the exigencies of existence, structuring the calendar year into four seasons, during periods of fasting and fasting, decisive moments for structuring and composition of traditional cuisine. The interferences of multiethnic cuisines and the similarities were analyzed, finding the existence of some dishes that are found under the same names adapted to the language spoken in the Balkan cuisine with various influences accumulated historically along the evolutionary path. Interferences of the kitchens in the multinational villages were noted, as well as of a multitude of traditions related to the celebration of different events. The resources used were analyzed. The physico-chemical mechanisms of the traditional technologies for the preparation of various products were studied, such as: Baba Neagră, the traditional bread prepared on the basis of yeast, 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 bi-component methods. The interactions between the ingredients, the technological regimes, but also the transformations were highlighted.

The spectrum of plants rich in vitamins important for a healthy diet was analyzed, which are the subject of many traditional preparations involving: nettles, horsetail leaves, *Atriplex hortensis*, vines, raspberries, celery, chives, stevia, etc., which shows the concern of the predecessors for the use of environmental resources as healthy components. The gastronomic treasure is completed by the

traditional oenological one, attesting to local particularities between the varieties of grapes grown, but also the prepared wine products that make them distinctive and attractive at the same time; the artisanal strong drinks from a multitude of fruits existing in households, in addition to the traditional sources - quince; obtaining a wide range of liqueurs served at festive meals or tinctures with therapeutic predestination, macerated on a multitude of plants, apple trees, tree bark collected from nature according to the traditions preserved and transmitted from generation to generation.

The analysis of 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 preparation and expertise skills; organized and carried out 65 workshops for the promotion of technologies for the preparation of traditional dishes, 12 for the production of artisanal wines and spirits, 5 - tinctures from plants macerated in spirits, intended for students of the TUM, the AES, the National College of Commerce of ASEM, professional schools with a food profile.

The traditional textile heritage and the one that defines the traditional costume were analyzed in the field and in the country's museums. Distinctive regional peculiarities, raw materials used, technologies for obtaining raw materials and finished products were identified. The traditions related to the making of textiles and the traditional costume were analyzed. Parts of the traditional costume were reproduced - traditional shirts for women, men, children, respecting the requirements and traditional technologies of constructive structural, ornamental and assembling, finishing, wearing. The results were included in 15 didactic materials-lectures and applications given to students of the Bachelor's and of the Master's at the TUM, Faculty of Design. 107 workshops focused on the reconstruction of the high-waisted shirt were organized and carried out, with open access for all those interested of any age, weekly, being included in the national strategy to perpetuate the high-waisted shirt as a national cultural value included in the UNESCO cultural heritage. It participated in 23 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 articles and scientific materials published in national and international magazines, in the collection of materials of the international conference "Traditions. Technologies. Symbols" and of the International Symposium Creativity. Technology. Marketing"; in the guide to traditional technologies "Traditions and Cuisine", "Organization of children's nutrition in early education institutions".

Competitions of traditional preparations, seminars, 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.