

Settimana dell' Intercultura

Istituto comprensivo
Alcide De Gasperi

Alunni che hanno realizzato
questo progetto:

Montalto Sebastiano

Papavero Giovanni

Gambina Gloria

Colazione di un adolescente Rumeno

- I giovani per colazione mangiano yogurt o latte con cereali o con prodotti di pasticceria. In Romania vendono ciambelle calde (Couril), ricoperte di semi di girasole o di sesamo, strudel (plăcente) farcite con mele grattugiate, zucca e uvetta o con formaggio salato, spinaci e porri. In questi pasti si producono ogni momento bomboloni fritti (gogoși) con vari gusti e brioche.
- Ci sono anche quelli che preferiscono bere la mattina una tisana calda di piante aromatiche.
- Le persone più mature a colazione mangiano una frittata con formaggio e prosciutto oppure 2 uova sode.
- La colazione tradizionale romena può essere costituita da wurstel o da affettati.
- Il caffè è quello turco, lungo.



Pranzo di un adolescente rumeno

- La gastronomia romena, sempre più apprezzata anche a livello internazionale, è molto varia e un menu tradizionale cambia da Regione a Regione. Solitamente, però, c'è sempre un antipasto a base di verdure, carne e formaggi, un primo piatto di minestra, un secondo di carne o pesce accompagnato da un contorno, insalata o sottaceti. Infine, immancabile, il dolce.
- Tradizionalmente il pranzo è il pasto più importante della giornata ed è, se completo, composto da tre o quattro portate;
 - • Un antipasto , in genere composto da verdure.
 - • Un primo piatto..
 - • Un secondo piatto
 - • Del dolce o della frutta per chiudere
- Ogni ristorante in Romania vanta tra le loro specialità i piatti della tradizione contadina, anche nei ristoranti di Bucarest.
- Musacá: carne di maiale tritata e speziata con aglio e peperoncino.
- Tochitura: carne di maiale, formaggio di pecora, uova, aglio, polenta.
- Mititei o Mici: polpette di carne di vacca alla griglia con aglio e pepe nero e Cimbru, una spezia locale.
- Ciorba: zuppa di verdure e carne.
- Sarmale: involtini di fogli di verza o di vite o di cavoli farciti con macinato di maiale, riso e altre verdure e spezie.
- Cozonac: dolce natalizio ripieno di canditi, noci o cacao.

Pranzo di un adolescente rumeno

- Tochitura



- É il peso massimo tra i piatti tipici rumeni. Si può trovare quasi in tutte le zone della Romania ma la migliore è la “Tochitura Bucovineana”, ovviamente in Bucovina.
- Un piatto unico, molto abbondante e delizioso, quindi per un giorno vi dovete scordare di diete o calorie. Uno stufato di maiale, pancetta e salsiccia, cucinato lentamente nello strutto. Come se non bastasse viene accompagnato dalla polenta, uovo fritto, formaggio, e sottaceti.
- Assolutamente non ordinare altro da mangiare se avete già ordinato una Tochitura.
- La carne di maiale è la più popolare in Romania e circola la storiella che i rumeni la preferivano durante la sovranità ottomana. Questo perché i vitelli e le pecore finivano costantemente a Costantinopoli, invece la carne di maiale poteva rimanere in patria perché gli ottomani di religione musulmana non la mangiano.

Dolce di un adolescente rumeno

Kürtőskalács o Cozonac secuiesc



- Un dolce tipico della Transilvania, molto semplice che piace a tutti.
- Il nome complicato ha che fare con l'origine ungherese, da sempre considerato la specialità dei siculi (secui in rumeno), gruppo etnico che vive nel Est della Transilvania da circa 1000 anni, da non confondersi con i siculi della Sicilia.
- Vi raccomando non solo di provarlo, ma di guardare anche la preparazione che è molto particolare. Si avvolge l'impasto su un cilindro di legno, si copre di zucchero e viene fatto ruotare sulla brace per 5 minuti. Quando il kurtos è quasi pronto si aggiunge la noce spezzata, che si appiccica allo zucchero, che nel fra tempo si è caramellato. Ha un sapore e un gusto semplice e delizioso, assolutamente da assaggiare quando è ancora caldo.

Cena di un adolescente rumeno

- La gastronomia romena, sempre più apprezzata anche a livello internazionale, è molto varia e un menu tradizionale cambia da Regione a Regione. Solitamente, però, c'è sempre un antipasto a base di verdure, carne e formaggi, un primo piatto di minestra, un secondo di carne o pesce accompagnato da un contorno, insalata o sottaceti. Infine, immancabile, il dolce. tra le loro specialità i piatti della tradizione contadina, anche nei ristoranti di Bucarest. Musacá: carne di maiale tritata e speziata con aglio e peperoncino. Tochitura: carne di maiale, formaggio di pecora, uova, aglio, polenta. Mititei o Mici: polpette di carne di vacca alla griglia con aglio e pepe nero e Cimbru, una spezia locale. Ciorba: zuppa di verdure e carne. Sarmale: involtini di fogli di verza o di vite o di cavoli farciti con macinato di maiale, riso e altre verdure e spezie. Cozonac: dolce natalizio ripieno di canditi, noci o cacao. La Romania vanta eccellenti vitigni autoctoni tra cui il più antico è quello di Cotnari, risalente a prima del 1448. Tra i vini prodotti in Romania si segnalano l'Aligote, il Sauvignon Blanc di Sarica Niculitel o di Murfatlar, il Merlot di Murfatlar o il Cabernet Sauvignon di Sarica Niculitel o di Oltina. In Valacchia, grazie alla temperatura mite delle coste di Valea Mare e Stefanesti, si producono dei vini leggeri e secchi come il Sauvignon Blanc, il Riesling, il Feteasca Alba o Neagra, il Merlot o il Cabernet Sauvignon. Con i piatti di carne si consigliano vini come il Cadarca o Kadarca di Minis, il Feteasca Regala de Recas o il Merlot di Uricani. Da gustare anche alcuni vini ideali per accompagnare i dolci romeni, come il Feteasca Alba o il Moscato di Odobesti.