



# دنیا در آشپز خانه

کارگاه آشپزی بینا فرهنگی

18-15 مارس 2017

## نوروز

18 مارس 2017



# دنیا در آشپز خانه

این پروژه زاده ایده ای است از رضا رشیدی پژوهشگر آشپزی های "دیگران"، ریشه ها و تعامل آنها با مناطق جنوبی اروپا (سیسیل، اسپانیا، ونیز، یونان و ...) به منظور تاکید این مهم که کلیه فرهنگهای آشپزی چیزی جز دستاورد دیدارها، مبادلات و پیوندهای بین مردمان و اقوام مختلف، طی قرون متمادی، نیست. اجرای این برنامه در آستانه فرارسیدن بهار و اختتام آن با جشن عید سعید نو روز که از ایام باستان مورد توجه مردم ایران زمین بوده است نیز امری تصادفی نیست.

انتخاب محل برگزاری این برنامه، کاوالینو-تره پورته، تجلیلی است از منطقه شگفت انگیز تالاب ونیز، که طی هزار سال حکومت جمهوری ونیز، سهم بسزایی در گسترش و شکوفایی آشپزی این دیار ادا کرده است، آشپزی ای که بخش مهمی از ریشه های خود را از فرهنگ خاور نزدیک آبیاری کرده است.

## فهرست

آشپزی بینا فرهنگی

متدولوژی

### برنامه کارگاه های آشپزی

کارگاه اول: پاستا

کارگاه دوم: برنج

کارگاه سوم: آشپزی جمهوری ونیز و تاثیرات آشپزی شرقی

کارگاه چهارم: گندم، آرد، خمیر و پیتزا

کارگاه پنجم: حبوبات

کارگاه ششم: آشپزی حوضه مدیترانه

## نوروز

جشن نوروز و منوی شام شب عید

گروه موسیقی لولیان

### محل و تاریخ برگزاری

دهکده سن پائولو

تاریخ برگزاری کارگاه های آشپزی و جشن نوروز

شرکت در برنامه

فرم نام نویسی برای شرکت در برنامه

# کارگاه آشپزی بینا فرهنگی

(15-18 مارس 2017)

ابر و باد و مه و خورشید و فلک در کارند  
تا تو نانی بکف آری و به غفلت مخوری  
سعدی 1291 - 1184 (شیراز - ایران)

دانستنیها، مزه ها، عطر ها و ادویه جات : بازشناسی خود، دیگران و باز کشف اشتراک فرهنگی

چهار روز کارگاه آشپزی بینا فرهنگی به منظور گفتگو، تعامل و شناخت متقابل از طریق غذا و تسهیل جریان مبادله سنن، آئین ها، اسطوره ها، دانستنی ها و مزه ها، در جستجوی ریشه ها و بازکشف نقاط اشتراک و پیوند هائی که فرهنگ های غذائی مختلف جهان ما را به یکدیگر مرتبط میسازد. مروری بر تاریخ تغذیه از عصری که انسان شکارچی و دانه خور، به برکت کشف کشاورزی، تبدیل به تولید کننده غذای خود گردید؛ بازکشف تارهای مشترکی که پودهای سیستم های متنوع آشپزی بر آن متکی است: هیچ فرهنگ آشپزی ای، بدون این که به خودی خود یک سیستم بینا فرهنگی باشد وجود ندارد.

این کارگاه های آشپزی ای طی مسیر چهار روزه خود فرصتی است برای آموختن، با هم بودن، باهم آشپزی کردن، " همدلی کردن" و "با هم غذا خوردن" در فضائی فرهنگی و انسانی ای، پر معنا و ارزشمند.

شرکت کنندگان کارگاهها، از مناطق جغرافیائی مختلف و بدون محدودیت سنی، همه با استفاده از سه ماده غذائی بسیار رایج و اساسی، پاستا، برنج و حبوبات، با استفاده از روشهای پخت و پز مختلف، ترکیب مختلف، و ادویه جات مختلف غذاهائی کاملا متفاوت ولی خوش گوار خلق خواهند نمود: بنابراین همگی دور یک سفره، فارغ از پیش داوری و با فانتازی برای تست کردن و آفریدن مزه های جدید و به اشتراک گذاشتن این جادوی تبدیل مواد ساده و خام به غذاهای لذیذ و شگفت انگیز بنام آشپزی را تجربه خواهیم کرد

علاوه بر این، اساتید و متخصصین آشپزی شما را به سه کارگاه دیگر آشپزی بر اساس موضوعات زیر هدایت میکنند:

- آشپزی جمهوری ونیز و تاثیرات آشپزی شرقی
- آردها و شگردهای ویژه، پیتزا
- آشپزی حوضه مدیترانه

متدولوژی - گزینه روش مدیریت این کارگاه ها "یادگیری تعاونی" (cooperative learning) مبتنی بر یادگیری جمعی است، یعنی هر کس با دیگری، هر کس از دیگری، هر کس برای دیگری. در این گزینه معلمان و متخصصین نقش تسهیل کننده و هماهنگی آموزش را بر عهده دارند.

نسخه های آشپزی پیشنهادی که توسط شرکت کنندگان در کارگاه ها تولید و اجرا میگردند، جمع آوری و در قطع یک کتاب آشپزی منتشر خواهند شد؛ همچنین غذاهای تهیه شده، در رویداد نهائی برنامه در جشن عید نوروز، در میز مخصوصی به نمایش و چشش مدعوین قرار خواهند گرفت.

فعالیت کارگاه ها مشتمل بر دو یا سه جلسه روزانه میگردد. متقاضیان شرکت در این کارگاهها پس از بررسی برنامه و موضوعات در نظر گرفته (پاستا، برنج و حبوبات) میتوانند یک یا چند نسخه آشپزی مورد علاقه خود را، قبل از شروع کارگاهها، به منظور تهیه تدارکات لازم، برای هماهنگ کننده پروژه ارسال نمایند

شرکت کنندگان در گروه های مختلف، نسخه های آشپزی مورد علاقه و پیشنهادی خود را مستقیماً جلوی اجاق گاز با مشارکت همگان اجرا خواهند نمود. هر جلسه ای با چشیدن و صرف غذاهای تهیه شده در این کارگاهها، در آنتراکت نهار یا شام، به پایان میرسد.

آنتراکت نهار یا شام بخش لاینفک این کارگاهها و لحظات همدلی، گفت و شنود و مبادلات فرهنگی بین شرکت کنندگان میباشد.

**محل برگزاری کارگاه های آشپزی:**

دهکده سن پائولو  
**Villaggio San Paolo,**  
Via Radaelli, 7  
30013 Cavallino-Treporti (VE)

**رویداد نهائی: جشن عید سعید نوروز شنبه 18 مارس ساعت 8 شب**

**محل برگزاری:**  
دهکده سن پائولو

# برنامه کارگاه‌های آشپزی

چهارشنبه 15 مارس  
بعد از ظهر ساعت 16:00

- معرفی و آشنایی با شرکت کنندگان و مدیران برنامه
- پیشگفتار و معرفی پروژه، کارگاه‌ها و روش کار
- بحث و گفتگو، سازماندهی و پیشنهادات
- شام خوش آمدین و ادامه آشنایی

## ❖ کارگاه اول

### پاستا

سکوت آب  
می‌تواند خشکی باشد و فریاد عطش  
سکوت گندم  
می‌تواند گرسنگی باشد و غریب پیروزمند قحطی  
همچنان که سکوت آفتاب  
ظلمات است  
احمد شاملو (تهران 1925-2000)

پنجشنبه 16 مارس  
صبح ساعت 9:30

- پاستا: تاریخچه، انواع، خواص غذایی و موارد استفاده در آشپزی
- نسخه‌های پیشنهادی و اجرا مقابل اجاق گاز
- آنتراکت نهار با چشیدن و صرف غذاهای تهیه شده در کارگاه

## ❖ کارگاه دوم

### برنج

بعد از ظهر  
ساعت 16:00

- برنج: تاریخچه، انواع، تولید، فرآوری و خواص غذایی
- نسخه های پیشنهادی و اجرا مقابل اجاق گاز

## ❖ کارگاه سوم

### آشپزی \*جمهوری ونیز و تاثیرات آشپزی شرقی

غذای آشپزی ونیزی گواهی بر موقعیت این دیار به مثابه مرز جغرافیایی و سیاسی بین شرق و غرب و مکانی ایده الی برای مبادلات سنن آشپزی اقوامی که در آن میزیسته اند میباشد. طعم ترش و شیرین که هنوز تا به امروز در بسیاری از غذاهای ونیزی محسوس اند از ارمغان های شرق هستند؛ مثل مزه پیاز، تخم کاج، کشمش و سرکه، و همچنین استفاده از گلاب برای معطر کردن غذاها و ووفور براده طلا، که در ضیافت های دوج ها برای تزیین صدف های دریایی و شیرینی های مخصوص ونیزی بکار میرفته ... سوپ های ساراسینی، سس های با طعم زنجبیلی و ... چیچولی، تکه های پوست غاز سرخ شده در چربی خودش، از یهودیان پناهنده گنوی ونیز در قرن سیزدهم-چهاردهم بر خاسته که بعدا ونیزی ها بجای غاز از خوک، که برای یهودیان حرام بود، استفاد کردند. همچنین بادمجان جهودی یا بادمجان ترشی و یا لوگانه گوتو (سالامی غاز معروف گنوی) که ونیزی ها آنرا به سالامی خوک تبدیل کردند، و ..

شب، ساعت

19:00

- ونیز مرز بین شرق و غرب، مبادلات فرهنگی، وام های آشپزی شرقی به سیستم غذایی ونیز
- گفتگو با آندرآ میوتزو (Anrea Miozzo) استاد آشپزی در باره نسخه های آشپزی ونیزی، معرفی و توضیح منوی شام
- صرف شام

## ❖ کارگاه چهارم

### گندم، آرد، خمیر و پیتزا

جمعه 17 مارس

صبح ساعت 9:00

- پیتزا یکی از تنقلات مخصوص ایتالیا

در عصر نو سنگی کشاورزی پدیدار شد و بدین ترتیب کاشت برخی از دانه های غلات از قبیل اسپلت و جو، حبوبات .. و پختن نان فطیر روی سنگهای داغ، در بین النهرین آغاز گردید. مصر باستان سهم خود را، در این سیر توسعه، با کشف مخمر و ورآمدن خمیر نان ادا نمود؛ از این به بعد خمیر فشرده غلات، پس از پخت، نرم، سبک، خوشمزه و قابل هضم هستند. نان "اختراع" و سپس به غذای مهم انسانها تبدیل شد.

در قرن هفتم، مهاجم لانگویاردها به ایتالیا، پرورش گاو و گاو میش را به ارمغان آورد که خود آغاز گر تولید فراورده های لبنی و در پی آن موتزارا لاگردید. تنها در اواسط قرن هفدهم استفاده از گوجه فرنگی، ارمغان کشف قاره آمریکا در قرن شانزدهم، رایج گردید.

در قرن هجدهم، تاریخ تولد پیتزا، با آن شکلی که ما امروز انرا میشناسیم، به ثبت رسیده است. در سال 1889 پیتزای مارگریتا، در پی سفر پادشاه و ملکه ایتالیا به شهر ناپل متولد شد. در قرن بیستم پیتزا دنیا را تسخیر نمود.

- گفتگو با پرفسور رُبرتو لِه آزی (Roberto Leasi) استاد مرکز آموزش های خبازی ترویزو (Lancenigo-Treviso)
- پیتزا با استاد اَلمو رُمیتی (Olmo Romiti)
- صرف نهار با پیتزاهای مختلف

## ❖ کارگاه پنجم

### حبوبات

بعد از ظهر  
ساعت 16:00

- تاریخچه، انواع، ارزش غذایی
- معرفی نسخه های پیشنهادی و اجرا مقابل اجاق گاز
- آنتراکت شام با چشیدن و صرف غذاهای تهیه شده در کارگاه

## ❖ کارگاه ششم

### آشپزی حوضه مدیترانه

شنبه 18 مارس  
صبح ساعت 09:00



از بین جنبش های مهاجرتی بیشماری که بین قرون پنجم و پانزدهم در کرانه های دریای مدیترانه بوقوع پیوسته، دو موج، هم از نظر کمی و هم به خاطر عمق تاثیرات فرهنگی آنها در منطقه، متمایز میگردند: مهاجرت (یا هجوم) بربرها و فتوحات و توسعه اسلام. باز سازی و تجدید حیات کشاورزی توسط مسلمانان، در سالهای 700 الی 1250 در مغرب، اندلوس و سیسیل و گسترش آن به تمام نقاط اروپا به وقوع پیوست؛ نتیجه محسوس این روند منجر به گسترش فنون بدیع آبیاری و کشت گونه های درختی و نباتی شرقی از قبیل نیشکر، برنج، مرکبات، بادمجان، اسفناج و غیره گردید. در این کارگاه به برخی از کنجکاوین و دستورات آشپزی، که اکنون دیگر در همه دنیا شناخته شده است، از قبیل هموس و کسکوس میپردازیم؛ غذایی خاص از خاورمیانه و آفریقای شمالی.

- هموس ( رضا رشیدی)
- کوسکوس ( فاتوم، سرآشپز تونس)
- ماگرو ( شیرینی تونس)
- آنتراکت نهار با چشیدن و صرف غذاهای تهیه شده در این کارگاه

بعد از ظهر ساعت 15:00

(اختیاری)

- آرایش میز غذاهای تهیه شده در کارگاه
- همکاری باآشپزها برای شام نروزی و مقدمات پذیرایی از مهمانان

ساعت 8:00 شب

همگی به محفل جشن نروز باستانی خوش آمدید: چشیدن و صرف غذاهای رنگارنگ و گوناگون، موسیقی، آواز، رقص و پایکوبی و صرف چای و شیرینی، خوش کام باشید.

\*جمهوری ونیز نام حکومتی ایتالیایی بین سالهای ۶۹۷ تا ۱۷۹۶ میلادی است که بر شمال شرقی ایتالیا (منطقه ونیز) و بخشهایی از جزایر یونان و بالکان حکمرانی کرد و پس از بیش از ۱۰۰۰ سال حکومت در بهار ۱۷۹۶ در جریان جنگی دریایی و جنگهایی با امپراتوری اتریش نابود شد و جزئی از خاک اتریش شد.

## جشن و منوی نروز

تحویل سال 1396 در ایران: ساعت ۱۳ و ۵۸ دقیقه و ۴۰ ثانیه روز دوشنبه ۳۰ اسفند ۱۳۹۵ هجری شمسی. در ایتالیا، ساعت 11:28:40 مطابق با ۲۰ مارس ۲۰۱۷ میلادی. به منظور برگزاری هر چه وسیع تر و شرکت بیشتر ایرانیان و دوستان ایتالیایی، جشن نروز امسال روز شنبه 18 مارس برگزار میگردد.

منوی غذاهائی که با آن از مهمانان پذیرایی میشود شامل کلیه غذاهای سنتی شب عید از قبیل، نان و پنیر و سبزی و گردو، آش رشته، سبزی پلو با ماهی و کوکوی سبزی ... آجیل و چای و شیرینی جات ایرانی میگردد.

علاوه بر این بوفه رنگینی از اردورها و مزه های ایرانی از قبیل کشک بادمجان، زیتون پرورده، انواع برانی ها و ... در اختیار مدعوین قرار دارد.

باز هم بیشتر شرکت کنندگان چند ملیتی در گارگاه های آشپزی قبل از جشن عید، شما را به چشیدن دست پخت غذاهای پیشنهادی خود، که بر روی میز بوفه مخصوصی به نمایش گذاشته میشود، دعوت میکنند.

و همچنین دانشجویان موسسه هتل داری یزولو برای شیرین کردن کام شما شیرینی جاتی که مخصوص این شب پخته اند را به شما عرضه خواهند نمود.



## گروه موسیقی لولیان



گروه لولیان با موسیقی خود، بین سنت و فولکلور، بداهه نوازی و فانتزی، ما را به عالم ایران برده، شب همگی را برای ورود به سال جدید با نشاط بیشتر همراهی میکند.

داریوش مدنی: تار، سه تار و تنبک

وحید حاجی حسینی: سنتور

امیر نظری سالاری: کمانچه

حمید شافعی: آواز

## محل و تاریخ برگزاری:

### دهکده سن پائولو

دهکده سن پائولو در سواحل کوالینو-تره پورتی، شبه جزیره ای بین تالاب ونیز و دریای آدریاتیک، محصور در یک پارک جنگلی بیکران در کاج زارهای سبز مشرف بر پلاژ وسیع اختصاصی قرار گرفته است. این دهکده با ظرفیت پذیرش بیش از هزار نفر، مجهز به کلیه تاسیسات لازم، آماده پذیرائی از مهمانان عزیز، برگزاری سمینارها، کارگاههای فرهنگی و مراسم جشن مختلف میباشد.



تاریخ کارگاه های آشپزی: 15-16-17-18 مارس 2017

تاریخ و محل برگزاری جشن عید نوروز: 18 مارس 2017 ساعت 20:00

## شرکت در برنامه

این برنامه به ابتکار خانه فرهنگی ایران در ونیز، همکاری انجمن فرهنگی اونیورن ( Unicorn, Cavallino-Treporti ) ، حمایت (patrocinio) شهرداری ، کاوالینو-تیرپورتی و موسسه عالی هتل داری الیناگرنارو (Istituto Alberghero di Elena Cornari, Jesolo) برگزار میگردد. این یک برنامه غیر انتفاعی و صرفاً در راستای اهداف سازمانهای برگزار کننده میباشد. با این وجود جهت تامین بودجه اجرایی ، همکاری حد اقل شرکت کنندگان جهت خود کفایی مالی برنامه به شکل ذیل ضروری است:

**120 یورو**، نام نویسی و شرکت در کارگاه های آشپزی، چهار روز، برای هر نفر (شامل نهار، شام و شرکت در جشن نوروز)

**40 یورو** ، نام نویسی و شرکت فقط در جشن نوروز

فرم های ثبت نام جهت شرکت در این برنامه به این فایل پیوست شده است

از متقاضیان شرکت در کارگاه های آشپزی و جشن عید نوروز خواهش مند است پس از تکمیل فرم های مذکور آنرا به آدرس ذیل ارسال نمایند

شرکت کنندگان کارگاه های آشپزی که مایل به اقامت (چهار شب) در دهکده سن پائولو باشند میتوانند مستقیماً جهت رزرو جا با آدرس زیر اقدام نمایند:

villaggio San Paolo  
Via Carlo Alberto Radaelli  
7 30013 Cavallino Treporti VE  
Telefono: 041 968049

برای اطلاعات بیشتر و دان لود فرم های ثبت نام میتوانید به وب سایت خانه فرهنگی ایران مراجعه فرمائید:

[www.casadellaculturairaniana.com](http://www.casadellaculturairaniana.com)

**ASSOCIAZIONE CULTURALE UNICORN**  
e  
**CASA DELLA CULTURA IRANIANA ONLUS**

**MONDO IN CUCINA**  
**Laboratori di cucina interculturale 15-18 marzo 2017**  
Villaggio San Paolo, Cavallino-Treporti

L'evento non è a scopo di lucro, ma si inserisce tra le finalità delle Associazioni promotrici. Pertanto, per una minima forma di autofinanziamento dell'iniziativa e a parziale copertura delle spese di organizzazione, è gradito un contributo di partecipazione di **€ 120,00** come quota di iscrizione ai laboratori dal 15 al 18 marzo, comprensivi di pranzo e cena con le pietanze proposte nei laboratori stessi e la partecipazione all'evento finale, Festa di NOWRUZ - Capodanno Persiano sabato 18 marzo 2017 ore 20. Previa conferma della disponibilità dei posti, si prega di inviare la quota di partecipazione a mezzo bonifico bancario sul sotto indicato conto corrente:

**Associazione Editoriale Unicorn**

**Banca Intesa San Paolo**

**IBAN: IT82 W030 6983 2101 0000 0004 309**

**filiale di Cà Savio - Cavallino Treporti**

**Oppure tramite PAYPAL**

Copia del versamento e del **modulo d'iscrizione** debitamente compilato dovranno essere inviati a redazione@editorialeunicorn.it

Non si accettano assegni dall'estero né addebiti per spese bancarie, pena l'annullamento dell'iscrizione. A titolo puramente indicativo, i partecipanti ai laboratori che necessitino di sistemazione alberghiera dal 15 al 18 marzo 2017, possono contattare:

**Villaggio San Paolo, Via Carlo Alberto Radaelli, 7**

**30013 Cavallino Treporti VE**

**Telefono: 041 968049**

Pertanto, chi desidera pernottare nelle strutture del Villaggio San Paolo per il periodo dei laboratori, il costo concordato per 4 pernottamenti in camera doppia è di € 116,00 a persona. Il supplemento di camera singola per 4 pernottamenti è € 24,00. Nel costo del pernottamento è compresa la prima colazione.

**Le prenotazioni devono essere effettuate esclusivamente presso la segreteria del Villaggio San Paolo, specificando la partecipazione al Capodanno Persiano.**

**Modulo per la richiesta di partecipazione ai laboratori di cucina**

Il sottoscritto..... nato a..... il.....

residente a.....

in via..... n°..... C.A.P..... Prov.....

tel..... Cell.....

indirizzo e-mail.....

whatsapp .....

Data

.....

Firma

.....

**ASSOCIAZIONE CULTURALE UNICORN**  
**e**  
**CASA DELLA CULTURA IRANIANA ONLUS**

**Festa di NOWRUZ, capodanno persiano**  
Sabato 18 marzo 2017 ore 20.00  
Villaggio San Paolo, Cavallino-Treporti

L'evento non è a scopo di lucro, ma si inserisce tra le finalità delle Associazioni promotrici. Pertanto, per una minima forma di autofinanziamento dell'iniziativa e a parziale copertura delle spese di organizzazione, è gradito un contributo di partecipazione di **€ 40,00** a persona, ragazzi/e fino a 12 anni **€ 25,00**, bambini fino a tre anni esenti. Previa la conferma della disponibilità dei posti, si prega inviare la quota di partecipazione a mezzo bonifico bancario sul sotto indicato conto corrente:

**Associazione Editoriale Unicorn**  
**Banca Intesa San Paolo**  
**IBAN: IT82 W030 6983 2101 0000 0004 309**  
**filiale di Cà Savio - Cavallino Treporti**  
**Oppure tramite PAYPAL**

Copia del versamento e del **modulo d'iscrizione** debitamente compilato dovranno essere inviati a [redazione@editorialeunicorn.it](mailto:redazione@editorialeunicorn.it)

ATTENZIONE! Fare un bonifico allo sportello bancario costa circa € 4,50 mentre con la home banking non ci sono spese. Non si accettano assegni dall'estero né addebiti per spese bancarie, pena l'annullamento dell'iscrizione.

**Modulo per la richiesta di partecipazione alla festa di capodanno Persiano**

Il sottoscritto..... nato a .....il.....  
residente a.....  
in via .....n° .....C.A.P .....Prov .....  
tel .....Cell.....  
indirizzo e-mail.....  
whatsapp.....  
eventuale sito.....  
chiede di partecipare all'evento insieme a numero ... familiari/amici  
Inserire i nominativi degli altri partecipanti  
.....  
.....

Firma

A titolo puramente in indicativo, i partecipanti che necessitino di sistemazione alberghiera per la notte del 18 marzo 2017, possono contattare: **Villaggio San Paolo, Via Carlo Alberto Radaelli, 7 30013 Cavallino Treporti VE - Telefono: 041 968049**