

ISLA

CONFERÊNCIA INTERNACIONAL
**Before fostering
INTERCULTURAL DIALOGUE
it is necessary to launch it**

24 SETEMBRO // 14:30

AUDITÓRIO ESCOLA SECUNDÁRIA
FRANCISCO DE HOLANDA

ALAMEDA DR. ALFREDO PIMENTA,
4814-528 GUIMARÃES

Financiamento



Cofinanciado pelo
Programa Erasmus+
da União Europeia

Coordenação



Organização

desincoop



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
FRANCISCO DE HOLANDA

Apoio



Parceria



CÂMARA
MUNICIPAL DE
GUIMARÃES



desincoop



Grad Šibenik
Republika Hrvatska





Conteúdo

PROGRAMA DA CONFERÊNCIA	4
EXCERTO DE “OS LUSÍADAS DE LUÍS VAZ DE CAMÕES	6
POEMAS	7
Na casa defronte de mim e dos meus sonhos	9
O caminho de casa	10
Hora	11
The Boy and the Cherry Tree	12
POEMAS PARTILHADOS	23
Human Beings (Irão)	23
Su saule džiaugsma nusileido (Lituânia)	24
O Pará é assim (Brasil)	25
Recado aos amigos distantes (Brasil)	27
Olha que coisa mais linda (Brasil)	28
Das Beste (Alemanha)	30
Si mi nombre es guerrilla (Venezuela)	32
Heureux qui, comme Ulysse, a fait un beau voyage (França)	33
بنی آدم اعضای یکدیگرند Persia	35
شَعْبُ الْجَزَائِرِ مُسْلِمٌ وَإِلَى الْعُرُوْبَةِ يَنْتَسِبُ Argélia	36
تنها او کند نقش ترا که کس ن (Irão)	38
Soy Rey (Cuba)	39
La despedida de José Ángel Buesa (Cuba)	40
La rosa blanca de José Mari (Cuba)	41
Părinții mei (Roménia)	42
Ligasau Kosmika (Timor Leste)	43
До свиданья, друг мой, до свиданья...(Ucrânia)	44
She says: when are we gonna meet (Palestina)	45
RECEITAS	46
Chicken Curry Recipe	46
Potica Recipe	48
Receita de arroz persa	51
ŠALTIBARŠČIAI SOUP	52





ANCIOVA	54
Pão de ló.....	57
TAPIOCA	58
MANDIOCA.....	60
Croatian fritters (<i>fritule</i>)	62
TACACÁ PARAENSE	66
月饼.....	68
ROUPA VELHA	69
Receita alemã.....	72
CANJICÃO	74
CACHAPAS.....	78
TARTE FLAMBÉE OU FLAMMEKUECHE.....	82
BOLO PODRE DE TAPIOCA	86
вареники с творогом	88





PROGRAMA DA CONFERÊNCIA



Isla é um projeto financiado pelo programa Europa para os Cidadãos, realizado graças à parceria de 4 países europeus (Eslovénia, Itália, Croácia e Portugal). O principal objetivo do projeto é informar os cidadãos e consciencializá-los sobre o papel e a necessidade do trabalho voluntário e do compromisso. Hoje os princípios democráticos são fundamentais para o funcionamento da sociedade, com especial ênfase nas migrações atualmente conhecidas pelos países europeus. A partir do projeto ISLA será possível conhecer o conteúdo de acolhimento e apoio aos migrantes, como quais os fundos públicos e os setores públicos, e quais são as instituições europeias envolvidas neste campo. O projeto é principalmente destinado a todos os cidadãos porque tem um propósito único e genérico, o de criar consciencialização e interesse.

Programa Conferencia [1/2]

10:00 – 11:30 Peddy Paper "Em busca de conhecimento", Atividade de Estudantes

11:30 "Mercado da Saudade"

14:30 Entrada e registo dos Participantes

14:45 Início da Conferência

Saudações institucionais e boas-vindas:

Rosalina Pinheiro, Diretora do Agrupamento de Escolas Francisco de Holanda

Domingos Bragança, Presidente da Câmara Municipal de Guimarães (a aguardar confirmação)

Luísa Oliveira, Presidente da Desincoop, CRL

15:00 Momento de Poesia (excerto de Lusíadas, Luís de Camões)

Introdução do projeto e organizações parceiras

Domenico Balsamo, Vice-presidente membro do Conselho Unione degli Assessorati

Luísa Oliveira, Desincoop Crl.

Sandra Katic, IC Geoss

Matej Matić, Udruga Mladih U Europskoj Uniji

15:15 Apresentação de Boas Práticas

Domenico Balsamo, Unione degli Assessorati

Financiamento



Cofinanciado pelo
Programa Erasmus+
da União Europeia

Coordenação



Organização



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
FRANCISCO DE HOLANDA





FRANCISCO DE HOLANDA

desincoop ISLA

Programa Conferencia [2/2]

5

15:25 Momento de poesia (Sophia de Mello Breyner Andresen)

Atitudes dos jovens em relação à integração dos requerentes de asilo

Matej Matić, Udruga Mladih U Europskoj Uniji

15:40 Momento de poesia (Álvaro de Campos)

Gestão de Storytelling

Sandra Katic, IC Geoss

15:55 Momento de poesia (Guerra Junqueiro)

As práticas integradoras do desporto

Adelino Barros (Neno), Vitória Sport Clube

16:10 Momento de poesia (M. António Pina)

16:15 Testemunhos

Susana Pais

Biniam e Binda

16:35 Reflexão do Público

16:45 "O meu nome não é refugiado" (Kate Milner declamado por Cristina Tomé)

16:50 – 17:00 Coffee Break

17:00 "O rapaz e a cerejeira" Daisaku Ikeda

Realizado pelo Teatro Escolar TEX (da ESFH)

17:20 Conheces o meu poema?

Apresentação de formas de exercer a comunicação de boas-vindas e o diálogo intercultural

18:00 – 22:00 Jantar Intercultural"Do Mundo para Guimarães" - Conheces a minha receita culinária?

Parceria



CÂMARA
MUNICIPAL DE
GUIMARÃES



desincoop



Grad Sibenik
Republika Hrvatska



EXCERTO DE “OS LUSÍADAS DE LUÍS VAZ DE CAMÕES

XIV

Tornam da terra os Mouros co recado
Do Rei pera que entrassem, e consigo
Os dois que o Capitão tinha mandado,
A quem se o Rei mostrou sincero amigo;
E sendo o Português certificado
De não haver receio de perigo
E que gente de Cristo em terra havia,
Dentro no salso rio entrar queria.

XV

Dizem-lhe os que mandou que em terra viram
Sacras aras e sacerdote santo;
Que ali se agasalharam e dormiram
Enquanto a luz cobriu o escuro manto;
E que no Rei e gentes não sentiram
Senão contentamento e gosto tanto
Que não podia certo haver suspeita
Nũa mostra tão clara e tão perfeita.

XVI

Co isto o nobre Gama recebia
Alegremente os Mouros que subiam,
Que levemente um ânimo se fia
De mostras que tão certas pareciam.
A nau da gente pérfida se enchia,
Deixando a bordo os barcos que traziam.
Alegres vinham todos porque creem
Que a presa desejada certa têm.

Canto II

XIV

Return the Moormen bearing from the land
the Royal licence, with the Christian pair,
that disembarked by our Chief's command,
for whom the King feign'ed honest friendship fair:
The Portingall, assured no plot was plan'd,
and seeing scanty fear of scathe or snare
when Christian peoples in the place abode,
to stem the salty river straightway stood.

XV

Advised him the scouts dispatch ashore
that holy clerk and altars met their sight;
and how received them the friendly Moor
while Night's cloud-shadowed mantle cloaked the light;
Nay, that both Lord and Liege no feeling bore,
save what in kindness took a dear delight,
for, certes, nothing told of doubt or fear,
where proofs of friendship showed sure and clean.

XVI

Whereon the noble Gama hied to greet
gladly the Moors that up the bulwarks plied;
for lightly trusted sprite without deceit;
and gallant souls in goodly show confide.
The crafty people on the Flagship meet,
mooring their light canoes along her side:
Merrily trooped they all, because they wot
the wish-for prizes have become their lot.

Canto II





FRANCISCO DE HOLANDA

desincoop ISLA

POEMAS

Quero partir e encontrar-me,
Quero voltar a saber de mim,
Como quem volta ao lar, como quem torna a ser recebido,
Como quem ainda é amado na aldeia antiga,
Como quem roça pela infância morta em cada pedra de muro,

Álvaro de Campos

I want to leave and find myself,
I want to know about myself again,
As one who returns home, as one who is received again,
Like who is still loved in the old village,
Like those who brush the dead childhood on every stone wall,

Álvaro de Campos





[Return Home](#)

Regresso ao Lar

Ai, há quantos anos que eu parti chorando
Deste meu saudoso, carinhoso lar!...
Foi há vinte?...há trinta? Nem eu sei já quando!...
Minha velha ama, que me estás fitando,
Canta-me cantigas para eu me lembrar!...

Dei a volta ao mundo, dei a volta à Vida...
Só achei enganoso, decepções, pesar...
Oh! a ingénua alma tão desiludida!...
Minha velha ama, com a voz dorida,
Canta-me cantigas de me adormentar!...
(...)
Cante-me cantigas, manso, muito manso...
Tristes, muito tristes, como à noite o mar...
Canta-me cantigas para ver se alcanço
Que a minha alma durma, tenha paz, descanso,
Quando a Morte, em breve, me vier buscar!...

Guerra Junqueiro

Oh how many years ago I left crying
From my homesick, loving home!
Was it twenty? ... thirty? I don't even know when!
My old nurse, who is staring at me,
Sing me songs for me to remember! ...

I went around the world, I went around Life ...
I just found mistakes, disappointments, regret ...
Oh! the naive soul so disillusioned!
My old nurse, with a sore voice,
Sing me songs of falling asleep! ...
(...)
Sing me songs, gently, very gently...
Sad, very sad, like at night the sea ...
Sing me songs to see if I can reach
May my soul sleep, have peace, rest,
When Death will soon come for me!

Guerra Junqueiro



Na casa defronte de mim e dos meus sonhos

Na casa defronte de mim e dos meus sonhos,
Que felicidade há sempre!

(...)

As crianças, que brincam às sacadas altas,
Vivem entre vasos de flores,
Sem dúvida, eternamente.

As vozes, que sobem do interior do doméstico,
Cantam sempre, sem dúvida.

Sim, devem cantar.

Quando há festa cá fora, há festa lá dentro.
Assim tem que ser onde tudo se ajusta –
O homem à Natureza, porque a cidade é Natureza.

(...)

Álvaro de Campos

In the house in front of me and my dreams

In the house in front of me and my dreams,
What happiness there is always!

(...)

The children, who play on the high balconies,
They live among flowerpots,
No doubt, forever.

The voices that rise from within the domestic,
They always sing, no doubt.

Yes, they should sing.

When there's a party outside, there's a party inside.
So, it has to be where everything fits in -
Man to Nature, because the city is Nature.

(...)

Álvaro de Campos



O caminho de casa

Volto de noite para casa.
Tudo é memória fora de mim
ou onde em mim alguém conduz
fisicamente o automóvel.

Como não estarei
nem não estarei
em nenhum sítio, voltando
absolutamente para casa?

Subindo as escadas grave e inocente
como quem volta para casa inteiramente
e adormecendo em mim como em casa.

Manuel António Pina | "Todas as palavras - poesia
reunida 1974-2011"

The way to home

I come home at night.
Everything is memory outside of me
or where in me someone leads
physically the car.

How I will not be
I won't be either
nowhere, coming back
absolutely home?

Climbing the stairs serious and innocent
as who returns home entirely
and falling asleep in me as at home.

Manuel António Pina | "All words - poetry
gathered 1974-2011"





Hora

Sinto que hoje novamente embarco
Para as grandes aventuras,
Passam no ar palavras obscuras
E o meu desejo canta - por isso marco
Nos meus sentidos a imagem desta hora.

Sonoro e profundo
Aquele mundo
Que eu sonhara e perdera
Espera
O peso dos meus gestos.

E dormem mil gestos nos meus dedos.

Sophia de Mello Breyner Andresen | "Dia do mar",
Edições Ática, 1974

Hour

I feel that today I'm boarding again
For the great adventures,
Dark words pass in the air
And my wish sings - so milestone
In my senses the image of this hour.

Loud and deep
That world
That I had dreamed and lost
Wait
The weight of my gestures.

And sleep a thousand gestures on my fingers.

Sophia / by Mello Breyner Andresen | "Sea Day", Attica
Editions, 1974



The Boy and the Cherry Tree

TEXT

In a time when the war got too stark in cities and communities all over the world, a small town tries to rebuild itself after being reduced to dust. Yet, devastation lasted quite a long time ago in rural Japan.

The crisis which affected the Japanese nation took a huge toll on daily lives and starvation was a common reality.

The war wiped out a huge amount of men from the surface of the planet; once peaceful and full of life.

Death became commonplace and, since then, no one could live indifferently. Turbulent thoughts took over citizens' minds, affected by destruction, as the outside world remained turbulent.

Orphans spread around the country. Their youth was taken away with no mercy, neither given back by Nature nor by society. Growing up fast was inevitable in their childhood. 'Neverland' never appeared to be possible, and, since a young age, these orphans had to wander in this sea of agony we have come to discover in the reality of adulthood. They had to beg or be exploited for labor. That was outrageous, but they had no other option if they wanted to survive.

Within the boundaries of this messed up country, elders tried to keep children's innocence and give them hope.

They would do so until their last breath because those were all the good things they had left.



The Boy and the Cherry Tree
(ADAPTED TEXT)
TEX
(XICO EXPERIMENTAL THEATER)

Cast

Taichi – João Pedro

Mother - Ana Luísa

Old Man - Eduardo Teixeira

Akira - Francisca

Child 1 - Lígia

Child 2 (child and narrator) - Carolina

Father (Voice Off) - Lígia

Akira's mother - Érica

Neighbor - Érica

Father and narrator - Lígia

Adaptation: Elinete Megda

Manuela Paredes

Translation: Cristina Tomé



The Boy and the Cherry Tree

Mother is sitting in a corner of the stage making origami.

14

Taichi (enters): Mom, tell me a story?

Mother: I'll tell you the story of the bird that didn't know freedom.

Francisca and Ricardo: Many years ago - in an ancestrally distant time - there was a village of birdmen.

Lígia: They looked like humans, only they had wings and could fly. They also knew how to play drums. In this village, the young bird boys went through a ritual to learn to fly.

Taichi: What is a ritual?

Mother: A test in which you had to show your courage.

Taichi: Why?

Francisca: Because life is like that... full of challenges!

Taichi: And what did they do, mom? (He gets up and starts to climb the tires).

Mother: They locked the young bird boy in a cage.

Francisca: High in a tree!

Carolina: They knew the boy couldn't fly yet, so he would be afraid.

Mother: However, despite the fear, the boy knew he could not stay there forever.

Francisca: Yeah, he had to get out of there. (Taichi hits the drums.)

Mother: Of course! It was then that the boy began to feel, deep within him, a force so great and so inexplicable that he began to sing, without knowing why.

(Taichi plays with intensity)

Francisca: He sang so loud that the whole village heard him, and the other birds came flying around the cage.

Erica: Yes, and when he saw the other birds flying, he began to feel, deep in his heart, the desire to fly too.

Mother: That wish came about because he was beginning to believe he could fly!





Carolina: That's when he was able to open the cage door. So, he flew, flew, flew ...

(Everyone leaves and only mother and Taichi are left.)

Mother: (surprised) Oh... Taichi and what are you doing there, son? Help me here!

Taichi: Mom, if they couldn't fly, what' was the point of opening the cage door?

Mother: That's it, they knew how to fly; they just didn't know it. They wanted to jump out of the cage.

Erica: It was his courage becoming stronger than fear!

Time change (all leave)

(Mother picks up her box to go to work)

Erica: This is the story of a boy named Taichi.

(Carolina and Erica's entrance)

All: A boy who, like everyone else, was going through a very difficult time... A brave boy...

(Taichi enters in silence. Everyone leaves the stage, leaving only Taichi)

(Mother comes in)

Mother: Wait for me quietly at home. Mom must work, life has to go on despite the situation in which we live **(she kisses the child and leaves).**

Taichi: (To the public) Our village was devastated because of the war. It's all so sad. I know she wants to look strong, but she too is devastated.

Akira (Running) Hey, Taichi, Taichi! Let's play?

Taichi: My mom told me not to go out, to play inside. But I want to so much!

(The mother passes behind)

Akira: Taichi! Come on.

Taichi: I don't know. I feel guilty about disobeying my mother.

Akira: A mother was made to be disobeyed, Taichi. (he shakes his head in agreement)



Everyone disobeys their mother.

Taichi: Do you think so? Then, let's go! (They leave playing, feeling happy)

Akira: Let's play in the ruins of the destroyed houses.

All: Heaps of ruins of destroyed houses. (3X)

Akira's mother (in the background): Akira, my son, come and have lunch.

Akira: Taichi, I didn't tell my mom I was coming to play with you.

Another child: I think she will be angry with us!

Taichi (mockingly): "Oh Taichi, everyone disobeys their mother"! So, it all was just talk. Well, I am going home, eat the food she prepared for me, and sleep while I wait for her to arrive.

(Taichi lies down and falls asleep).

Lígia: (the voice of Taichi's father) My beloved son, I wanted to tell you so many things... my son, I wanted to protect you and your mother, to be able to travel with you when the war was over. I love you, my son.

Taichi: (sleeping) I love you dad.

Lígia: I love you too my son, take care of your mother.

(In the morning, when Taichi gets up, the mother appears by the bed)

Mother: Taichi, my son, what a mess! You could help your mother, couldn't you, son? And pack away the toys. (She notices her son is sad). What's up Taichi?

Taichi: (He shakes his head): Han, Han... I dreamed my dad was talking to me.

Mother (She puts the necklace around her son's neck and rings the bell): I know, I'll tell you a story that your father told me, that he heard from his father, that he heard from his grandfather, that he heard from his great grandfather, who heard it from...

Taichi: I know mom, who heard it from his great, great-grandfather. It's called an ancestral story.

Mother: What? An... ances...!

Taichi: An ancient, very ancient story. I know a lot of things that mom thinks I don't know.

Mother: I also know a lot that you think I don't know, like you are going out to play with your friends



Taichi: I didn't go far, mother, I played nearby.

Mother: No problem, son! I just want you to promise me one thing, that you'll be careful
(Mom waves and leaves).

Érica: Every day, mother leaves the house very early. She goes to the train station on the other side of town. She shines shoes. When she returns, the sun is already setting, and night is coming.

17

Change of time (day to night).

The Mother arrives and sits in the background.

Taichi: Mom, was my dad brave?

Mother: Very, as soon as your father went to war, he took a picture of you sewn on his shirt (nostalgic)... If that war had not happened...

Taichi: (to the audience) This happens, every time she talks about my dad, she cries. I pretend I don't understand, but I'm sad too.

Change of scenery (morning)

Mother: Taichi, don't go and play too far! (She bumps into Akira, who rushes in).

Taichi: Yes, mom.

Akira: (accompanied by friends) Hey, Taichi, let's play outside?

Taichi: Let's go! Let's go!

Akira: Only today we're going to a place we have never been.

Taichi: (jumping for joy; then saddened) Ah, but it's across the hill. It is very far. My mother gets angry.

Akira: So, stay there alone, fool.

Taichi: (screaming) It's very dangerous! (he starts running)

Francisca: (talks sideways) There is a time when boys must become men. A time when boys need to learn to use their wings.

Maybe this way Taichi learns to fly with his wings and gets out from under the protection of



his mother's wings.

Taichi: Where did they go? Ohhhho, ooo (Twice)

Old man: Ohhhho, ooo. (twice).

Taichi: Is anyone there?

Old Man: I'm here!

Taichi: Did you see my friends?

Old Man: Your friends? Wait a minute, I'll climb the tree to see if I can see them. Ah! There they are, they went in this direction.

Taichi: Thank you, sir.

Old Man: (to the public) I knew this moment would come, whenever we do good, someone comes up who needs help... I see the sadness in that boy. Maybe I can help him.

Taichi: I forgot to say thank you.

Old Man: Wait (he hands him a tree leaf)

(The bell rings)

Three days pass. Winter is succeeded by Spring.

Taichi: How nice it is to have a mom at home. Today I miss my father. But today is a very strange day.

MIAUUU... MIAUUUU... MIAUUU.

Taichi: Poor thing, you're alone too! Where is your mother?

Miauuu.

Taichi: Ah, is this your mother? Go to her. Mom, come back quickly... Dad, Mom... I won't cry.

Is the old man at the foot of the tree? (run, run, run)

Old man sitting

Taichi: Hello sir, I came to see you.

Old Man: What happened to you, Taichi? (He gestures him to sit).



Taichi: It was nothing. What are you doing near this tree?

Old Man: I'm taking care of this cherry tree; This tree is like my sapling.

Taichi: And why do you cover it with a straw?

Old man: Winter is coming soon, and this tree is very old. Trees are like people. For it to endure the winter, I cover it with straw.

Taichi: I didn't know the trees felt cold like us. The cherry tree must be very happy because you are taking care of it.

Old Man: Kids like you can play animatedly, even in the cold of winter. But a person like me and the tree, who are old, we can no longer do so.

Taichi: I'm feeling something I've never felt before. It's almost a desire to cry, but I'm not sad. Seeing you take care of this tree, I see that there are good people in this world. When I grow up, I want to be like this, a good man. (He picks up a rag and helps cover the cherry tree).

Old Man: Today, the work has paid off a lot, thanks to you, Taichi.

Taichi: With the strong winter wind, isn't it in danger of falling?

Old man: When the surrounding land becomes hard and dry, the tree cannot extend its roots and extract nutrients. In other words, the food from the earth. Therefore, we must take good care of it so that it does not fall during the winter.

Change time

Old Man and Taichi: We were so happy we didn't even see time go by. It's getting dark already.

Taichi: Ihh, my mom should be home already. I don't want her to miss me.

Old Man: Sorry to have kept you so long

Taichi: See you soon sir. As soon as I can, I'll be back.

Mother: Where have you been, Taichi?

Taichi: Sorry mom, I'm late. Today I met a very kind gentleman, just like Papa.

Mother: (Mom smiles happily.) Ah Taichi, how do you know if he's as good as your dad if you didn't know him?



Taichi: He is lovingly looking after a cherry tree. He says it is like his child and it will give beautiful flowers.

Mother: I know where this cherry tree is. Before the war, there were many houses. They were all destroyed by the bombs. All the trees too. There was only that old cherry tree that was in the garden of a mansion. It's weird.

The following day.

Taichi: Good morning, today I came early.

Old Man: Oh, good, you came early, we will work together and at lunch, we will eat what I brought.

Taichi: (talking sideways) I started visiting the old man and the cherry tree every day. And over time, we became friends, created a relationship between teacher and disciple.

Old Man: (He speaks to himself) I knew this boy was very lonely. Here he is distracted, and his afternoons are happier now that we are friends.

Taichi: Do you want me to come tomorrow?

Old Man: Thank you, Taichi, but I can take care of the cherry tree myself. I'd rather you play and become strong. The war ended recently. Our country is facing serious difficulties, and in order to build a world of peace and without war, you must grow. You are the future, not the adults. To do this, you must become healthy, and when you go to school, you must study hard. The same happens to the cherry trees: good seeds create good seedlings. And a leafy tree, in turn, adorns the hearts of the people with beautiful flowers. Similarly, in childhood, people should cultivate themselves, so that when they grow up, they are cherished by others, just like the cherry tree.

Taichi: I promise that as an adult I'll be as strong as a cherry tree. Now I'm leaving. See you tomorrow.

Winter comes in and snow falls on the cherry tree.

Old Man: Soon, everything will turn into a big snow blanket. You have to survive the cold.





(He walks round the stage several times)

Once again, Winter is succeeded by Spring.

Taichi: Finally, spring has arrived. Mom, why doesn't that cherry tree blossom?

Mother: Have patience... it suffered a lot from the bombing and, therefore, has no strength to bloom.

Neighbor: The neighbors say it is likely to dry up.

Taichi: That's not true, it must flourish; it has to flourish. (Taichi falls asleep near the cherry tree)

(They put the flowers in the cherry tree)

Passage of time

Taichi: 1, 2, 3, 4, 5, 6... 10. It has 10 flowers. I'll leave before Mom leaves for work. Mom, mom, the cherry buds are opening, I've already counted 10, I think more will come soon.

Old Man appears

Old Man: Finally, the cherry tree has blossomed, hasn't it Taichi?

Akira: Taichi, Taichi, let's play.

Taichi: No, I can't.

Akira: I know, you're going to take care of that tree, aren't you? My mother said that the tree will die, it will never give flowers and that the old man is crazy.

Taichi: No, he's my friend and the cherry tree has already started to bloom.

Akira: Stop being silly, Taichi, everybody knows that cherry tree is dead.

Taichi: Don't you know the story of the bird that didn't know freedom? One day I'll tell you...

Old Man: Look at this tree! It resisted the harsh winter cold with all its might and made its flowers bloom in the spring. After a long winter comes spring, the spring of cherry trees. The spring sun melts all the snow, and its warmth causes everything to flourish again. (Flowers on the walls)

Taichi: I see it has become very happy that we took care of it.

Old Man: Yes. And the same thing happens to people. The stricter the circumstances of life, the stronger they will grow and become great human beings with a big heart. But if they are





defeated by circumstances, then it will be their end.

Taichi: Lord of the cherry trees, my father died in the war.

Old Man: Taichi, be like the cherry tree, don't be beaten.

Taichi puts the bird around the old man's neck.

Old Man: Thank you, Taichi.

Mother enters and goes to Taichi

Mother: Congratulations son, it finally blossomed.

Old Man: Extraordinary, it managed to win, it was not defeated.

Taichi: I won't be beaten either, even if I don't have a father.

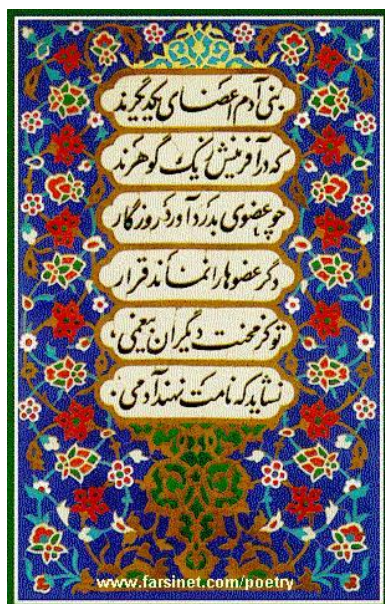
Mother: (to the public) Every year, the cherry trees grow and endure the winter. In a postwar era, when people were fighting for survival, a simple old cherry tree gave unlimited hope to those suffering people.

They all come in with flowers...

THE END



POEMAS PARTILHADOS



/bani a:dam aza: ye yek digarand/
 بنی آدم اعضای یکدیگرند
 که در آفرینش زیک گوهرند
 /keh dar a:farinesh ze yek goharand/
 /chu: ozvi beh dard a:varad ru:zega:r/
 چو عضوی ببرد آورد روزگار
 دگر عضوها را نماند قرار
 /degar ozv ha: ra: nama:nad ghara:r/
 /to kaz mehnat e digara:n bi ghami/
 تو کز محنت دیگران بی غمی
 نشاید که نامت نهند آدمی
 /nasha:yad keh na:mat nahand a:dami/
 سعدی /sadi/

23

Human Beings (Irão)

All human beings are different parts of the
 same body, who
 Have inherited the same essence in creation
 No part will rest in peace
 If one is suffering pain
 You will not deserve the name of human
 If you are indifferent about others' pains

Seres humanos

Todos os seres humanos são partes diferentes
 do mesmo corpo, que
 Herdaram a mesma essência na criação
 Nenhuma parte descansará em paz
 Se alguém está em sofrimento
 Você não merecerá o nome de humano
 Se for indiferente às dores dos outros

Sa'adi /sædi/, a great poet in 13th century

Sa'adi /sædi/, tradução

Irão





Su saule džiaugsmas nusileido (Lituânia)

Su saule džiaugsmas nusileido

Su saule vėl nubus –

Vai, kas pakeis tau mano meilę,

Kada manęs nebus?

With the sun the joy went down,

With the sun will awake again -

What will change my love for you,

When I won't be here?

Com o sol a alegria se pôs,

Com o sol vai acordar de novo -

O que mudará o meu amor por ti,

Quando eu já não estiver aqui?

Lituânia



O Pará é assim (Brasil)

Meu Pará me encanta
Que canta com Nilson, Marco e Lucinha
Com sabor açaí nas manhãs quentes
E nas tardes de chuva e neblina

Pará do Tacacá, maniçoba, pato no tucupi
Da cabocla bonita com saias rodadas
Do xote, da marujada, boi-bumbá, carimbó
Das belas ilhas de Cotijuba, Mosqueiro e Marajó.

Me embalo no canto de amor por Belém
Na folia das docas, lindo pôr do sol
No Ver-o-peso da minha saudade
No voar das garças, no forte vermelho dos guarás
No Pará a vida acontece e o amor é a gente que faz.

Terra rica de minérios, cultura, frutas e iguarias
O Pará tem cheiro do patchouli, de amor e magia.

Terra quente de amores efervescentes
De danças atraentes, do círio de Nazaré
Aqui a natureza fala, às vezes grita
Nas matas, nos rios, nas praias e até nas lindas marés.

Capanema também do Pará, meu ninho e eterno lugar
Grande encontro da família, lugar aconchegante
Minha cidade inesquecível, p'ra mim outra não há.

E assim é o Pará, terra de índio, de branco, de negro
Não importa a cor, raça, gosto ou religião
Aqui nesse amado estado todo mundo é feliz, todo mundo é irmão
Paraeenses somos na alma, na pele, no sotaque do égua
E no coração

Elza Melo, 13/11/2012

Brasil



THE PARÁ IS LIKE THIS

My Pará enchants me

Who sings with Nilson, Marco, and Lucinha

Acai flavored on hot mornings

And on rainy and foggy afternoons

Para does Tacacá, Maniçoba, Duck in Tucupi

Beautiful *cabocla* with round skirts

From *xote*, from *marujada*, *ox-bumbá*, stamp

From the beautiful islands of *Cotijuba*, *Mosqueiro*,
and *Marajó*.

I rock myself in the corner of love for Bethlehem

At the Dock Break, beautiful sunset

In the see-the-weight of my longing

In the herons flying, in the red fort of the *guarás*

In Pará life happens and love is what we do.

Rich land of ores, culture, fruits, and delicacies

Pará smells like patchouli, love, and magic.

Hot land of effervescent loves

Of attractive dances, from the candle of Nazareth

Here nature speaks, sometimes screams

In the woods, rivers, beaches and even the beautiful tides.

Capanema also from Pará, my nest and eternal place

Great family gathering, cozy place

My unforgettable city, for me there is no other.

And so is Pará, land of Indian, in white, in black

No matter what color, race, taste or religion

Here in this beloved state, everyone is happy, all
world is brother

Paraenses we are in the soul, in the skin, in the mare's accent

And in the heart

Elza Melo, 13/11/2012

Brasil



Recado aos amigos distantes (Brasil)

Meus companheiros amados,
não vos espero nem chamo:
porque vou para outros lados.
Mas é certo que vos amo.

Nem sempre os que estão mais perto
fazem melhor companhia.
Mesmo com sol encoberto,
todos sabem quando é dia.

Pelo vosso campo imenso,
vou cortando meus atalhos.
Por vosso amor é que penso
e me dou tantos trabalhos.

Não condeneis, por enquanto,
minha rebelde maneira.
Para libertar-me tanto,
fico vossa prisioneira.

Por mais que longe pareça,
ides na minha lembrança,
ides na minha cabeça,
valeis a minha Esperança.

Cecília Meireles, in 'Poemas (1951)'

Message to Distant Friends

My beloved companions,
I do not wait or call you:
because I go elsewhere.
But I indeed love you.

Not always the closest ones
They make a better company.
Even with the overcast sun,
Everybody knows when it's the day.

By your immense field,
I cut my shortcuts.
For your love, I think
and I give myself so much work.

Do not condemn, for now,
my way rebels.
To set me free so much,
I am your prisoner.

As far as it seems,
You go in my memory,
You go in my head,
you are worth my hope.

Cecília Meireles, in "Poems" (1951)

Brasil, Ceará



Olha que coisa mais linda (Brasil)

“Olha que coisa mais linda
Mais cheia de graça
É ela, menina
Que vem e que passa
Num doce balanço a caminho do mar.
Moça do corpo dourado
Do Sol de Ipanema
O seu balançado é mais que um poema
É a coisa mais linda que eu já vi passar...”

“Garota de Ipanema” (excerto da letra de uma
canção), Tom Jobim

Look what a beautiful thing

“Look what a beautiful thing
Fuller of grace
It's her girl
Coming and passing
On a sweet swing on the way to the sea.
Golden Body Girl
Ipanema Sunset
Your rocking is more than a poem
It's the most beautiful thing I've ever seen...”

“Girl from Ipanema” (excerpt from the lyrics of a
song), Tom Jobim





静夜思 (China)

床前明月光，疑是地上霜。
举头望明月，低头思故乡。

李白

Thoughts on a Quiet Night

The moon shines on my bed brightly,
So that I mistook it for frost on the ground.
I gaze at the moonlight with head uplifted;
Now my head droops, and my thoughts turn
homeward.

Li Bai

Pensamentos numa noite tranquila

A lua brilha na minha cama,
Para que eu confunda o chão com a neve.
Olho para o luar com a cabeça erguida;
Agora, a minha cabeça cai e os meus pensamentos
regressam a casa.

Li Bai

China



Das Beste (Alemanha)

Wenn dir's im Kopf und Herzen schwirrt,
Was willst du Bessres haben!
Wer nicht mehr liebt und nicht mehr irrt,
Der Lasse sich begraben.

30

The Best

When head and hearth of yours are buzzing,
Isn't it the best?
Who does not love and is not erring,
May be put to rest.

O melhor

Quando a tua cabeça e o coração sussurram,
Será o melhor?
Quem não ama e não erra,
Tem uma vida sem cor.

Alemanha





Non è grossa, non è pesante (Itália)

Non è grossa, non è pesante
la valigia dell'emigrante...
C'è un po' di terra del mio villaggio,
per non restar solo in viaggio...
Un vestito, un pane, un frutto
e questo è tutto.
Ma il cuore no, non l'ho portato:
nella valigia non c'è entrato.
Troppa pena aveva a partire,
oltre il mare non vuole venire.
Lui resta, fedele come un cane,
nella terra che non mi dà pane:
un piccolo campo, proprio lassù...
Ma il treno corre: non si vede più

La valigia dell'emigrante, G. Rodari

It's not big, it's not heavy

It's not big, it's not heavy
the suitcase of the emigrant ...
There is a bit of land in my village,
so as not to stay alone ...
A dress, a bread, a fruit
and that is all.
But the heart no, I didn't bring it:
no suitcase entered.
He had too much trouble starting,
beyond the sea does not want to come.
He remains, faithful as a dog,
in the land that does not give me bread:
a small field, right up there ...
But the train runs: you can't see it anymore

The suitcase of the emigrant, G. Rodari

Itália





Si mi nombre es guerrilla (Venezuela)

Si mi nombre es guerrilla
y mi apellido valiente
si mi familia los pueblos
y mi sangre no vacila
si mi casa es la morada
de todos los combatientes
mi verbo no puede ser sino el canto de ustedes”

If my name is guerrilla
and my brave last name
If my family is the villages
and my blood does not falter
if my house is the lodging
of all the fighters
my verb can only be your song.

Se meu nome é guerrilha
e meu corajoso sobrenome
sim minha família as aldeias
e meu sangue não vacila
se minha casa é a hospedagem
de todos os lutadores
meu verbo só pode ser sua música.

Venezuela



Heureux qui, comme Ulysse, a fait un beau voyage (França)

Heureux qui, comme Ulysse, a fait un beau voyage,
Ou comme celui-là qui conquiert la toison,
Et puis est retourné, plein d'usage et raison,
Vivre entre ses parents le reste de son âge !

Quand reverrai-je, hélas, de mon petit village
Fumer la cheminée, et en quelle saison
Reverrai-je le clos de ma pauvre maison,
Qui m'est une province, et beaucoup davantage ?

Plus me plaît le séjour qu'ont bâti mes aïeux,
Que des palais Romains le front audacieux,
Plus que le marbre dur me plaît l'ardoise fine :

Plus mon Loire gaulois, que le Tibre latin,
Plus mon petit Liré, que le mont Palatin,
Et plus que l'air marin la douceur angevine.

Joachim DU BELLAY

1522 - 1560

Feliz quem como Ulisses fez tão bela viagem,
Ou como o que buscou e conquistou o Tosão,
E prenhe regressou, de ciência e de razão,
A viver entre os seus o mais desta passagem.

Ai quando reverei da minha aldeia a imagem,
Seus lares fumegando, e qual será a estação
Em que verei de novo essa pobre mansão
Que para mim vale mais que torre de menagem?

Mais me praz de avós meus este solar tranquilo,
Que de palácio em Roma o audacioso estilo.
Mais do que o duro mármore uma ardósia fina,

Mais o meu Loire gaulês que o Tibre tão latino,
Mais o menor Liré que o Monte Palatino,
E mais que o ar marinho a doçura angevina.

Joachim DU BELLAY

1522 - 1560

(Tradução de Jorge de Sena)

França





Happy the Man

HAPPY the man, like wise Ulysses tried,
Or him of yore that gat the Fleece of Gold,
Who comes at last, from travels manifold,
Among his kith and kindred to abide!

When shall I see from my small hamlet-side
Once more the blue and curling smoke unrolled?
When the poor boundaries of my house behold, —
Poor, but to me as any province wide?

Ah, more than these imperious piles of Rome
Smile the low portals of my boyhood's home!
More than their marble must its slate-roof be!

More than the Tiber's flood my Loire is still!
More than the Palatine my native hill,
And the soft air of Anjou than the sea!

Joachim du Bellay

(1552–1560)

(Translated by Austin Dobson)





FRANCISCO DE HOLANDA

desincoop ISLA

بنی آدم اعضای یکدیگرند

(Pérsia) که در آفرینش ز یک گوهرند

Human beings are members of a whole

In creation of one essence and soul

35

Les êtres humains (les enfants d'Adam) sont les parties d'un corps

Ils sont issus de la même essence

Os seres humanos são partes de um só corpo

De uma só essência e corpo na sua criação

چو عضوی به درد آورد روزگار،

دگر عضوها را نماند قرار

If one member is afflicted with pain

Other members uneasy will remain

Lorsqu'une de ces parties est atteinte et souffre

Les autres ne peuvent trouver ni la paix ni le calme

Quando uma das partes está a sofrer

Os outros não encontram paz ou calma

Pérsia



(Argélia) شَعْبُ الْجَزَائِرِ مُسْلِمٌ وَإِلَى الْعُرُوبَةِ يَنْتَسِبُ
مَنْ قَالَ حَادَ عَنْ أَصْلِهِ أَوْ قَالَ مَاتَ فَقَدْ كَذَبَ
أَوْ رَامَ إِدْمَاجًا لَهُ رَامَ الْمُحَالَ مِنْ الطَّلَبِ

يَا نَشْءُ أَنْتَ رَجَاؤُنَا وَبِكَ الصَّبَاحُ قَدْ اقْتَرَبَ
خُذْ لِلْحَيَاةِ سِلَاحَهَا وَخُضِ الْخُطُوبَ وَلَا تَهَبْ

شَعْبُ الْجَزَائِرِ مُسْلِمٌ وَإِلَى الْعُرُوبَةِ يَنْتَسِبُ
مَنْ قَالَ حَادَ عَنْ أَصْلِهِ أَوْ قَالَ مَاتَ فَقَدْ كَذَبَ
أَوْ رَامَ إِدْمَاجًا لَهُ رَامَ الْمُحَالَ مِنْ الطَّلَبِ

وَأَزْفَعِ مَنَارَ الْعَدْلِ وَالْإِحْسَانَ وَاصْطِدْ مِنْ غَضَبِ
وَأَقْلَعْ جُذُورَ الْخَائِنِينَ فَمِنْهُمْ كُلُّ الْعَطَبِ

شَعْبُ الْجَزَائِرِ مُسْلِمٌ وَإِلَى الْعُرُوبَةِ يَنْتَسِبُ
مَنْ قَالَ حَادَ عَنْ أَصْلِهِ أَوْ قَالَ مَاتَ فَقَدْ كَذَبَ
أَوْ رَامَ إِدْمَاجًا لَهُ رَامَ الْمُحَالَ مِنْ الطَّلَبِ

وَأَذِقْ نُفُوسَ الظَّالِمِينَ سُمًّا يُمَزْجُ بِالرَّهَبِ
وَاهْزُزْ نُفُوسَ الْجَامِدِينَ فَرَبَّمَا حَيَّ الْخَشَبِ

شَعْبُ الْجَزَائِرِ مُسْلِمٌ وَإِلَى الْعُرُوبَةِ يَنْتَسِبُ
مَنْ قَالَ حَادَ عَنْ أَصْلِهِ أَوْ قَالَ مَاتَ فَقَدْ كَذَبَ
أَوْ رَامَ إِدْمَاجًا لَهُ رَامَ الْمُحَالَ مِنْ الطَّلَبِ

مَنْ كَانَ يَنْبَغِي وَدَّنَا فَعَلَى الْكَرَامَةِ وَالرَّحْبِ
أَوْ كَانَ يَنْبَغِي دُلَّنَا فَلَهُ الْمَتَهَانَةُ وَالْحَرْبُ

شَعْبُ الْجَزَائِرِ مُسْلِمٌ وَإِلَى الْعُرُوبَةِ يَنْتَسِبُ
مَنْ قَالَ حَادَ عَنْ أَصْلِهِ أَوْ قَالَ مَاتَ فَقَدْ كَذَبَ
أَوْ رَامَ إِدْمَاجًا لَهُ رَامَ الْمُحَالَ مِنْ الطَّلَبِ



هَذَا نِظَامُ حَيَاتِنَا بِالنُّورِ حُطَّ وَبِاللَّهَبِ
حَتَّى يَعُودَ لِقَوْمِنَا مِنْ مَجْدِهِمْ مَا قَدْ ذَهَبَ

شَعْبُ الْجَزَائِرِ مُسْلِمٌ وَإِلَى الْعُرُوبَةِ يَنْتَسِبُ
مَنْ قَالَ حَادَ عَنْ أَصْلِهِ أَوْ قَالَ مَاتَ فَقَدْ كَذَبَ
أَوْ رَامَ إِدْمَاجًا لَهُ رَامَ الْمُحَالَ مِنْ الطَّلَبِ

هَذَا لَكُمْ عَهْدِي بِهِ حَتَّى أَوْسَدَ فِي التُّرْبِ
فَإِذَا هَلَكْتُ فَصَبِّحْتِي تَحْيَا الْجَزَائِرُ وَالْعَرَبُ

شَعْبُ الْجَزَائِرِ مُسْلِمٌ وَإِلَى الْعُرُوبَةِ يَنْتَسِبُ
مَنْ قَالَ حَادَ عَنْ أَصْلِهِ أَوْ قَالَ مَاتَ فَقَدْ كَذَبَ
أَوْ رَامَ إِدْمَاجًا لَهُ رَامَ الْمُحَالَ مِنْ الطَّلَبِ

Argélia





He who alone did fashion thee in form so fair,
 Alone will ne'er abandon thee with thy care.
 But, in the house of images that is thy heart,
 Two hundred comrades He will raise to ease thy smart.

Ân-kas ke tô-râ naghsh konad ô tanhâ,
 tanhâ naghozârad-at miyan-é sodâ.
 dar khâneh-é tasvîr-é tô ya'ni del-é tô,
 bar royânad dô sad harîf-é zîbâ.

(Irão) تنها او کند نقش ترا که کس ن
 سودا میان نگذاردت تنها
 تو دل یعنی تو تصویر خانه در
 زیبا حریف صد دو رویاند بر

Su saule džiaugsmas nusileido,
 Su saule vėl nubus –
 Vai, kas pakeis tau mano meilę,
 Kada manęs nebūs?

With the sun the joy went down,
 With the sun will awake again -
 What will change my love for you,
 When I won't be here?

Irão



Soy Rey (Cuba)

SOY REY

Siendo rey quiero tener
un ejército de amigos,
un castillo de papel,
un gato para correr
tras él, por muchos caminos.

Siendo rey quiero manda
a diseñar un gran parque.
Ver a los niños jugar
unidos para cantar
en lenguas de todas partes.

Siendo rey quiero pedir
una fiesta azucarada,
un circo para reír,
un lápiz que no se acaba,
helados sin derretir
y una libreta rayada,
besos para repartir
el mar, el cielo, y un hada.

No sé qué más elegir...
¡Si no pido casi nada!

I AM A KING

Being a king, I want to have
An army of friends
A castle of paper
A cat to run
After, through a lot of paths

Being a king I want to order
Draw a big park
Watch the children playing
Singing united
In languages from everywhere

Being a king, I want to ask
For a sweet party
A circus to laugh
A pencil which never ends
Ice cream without melting
And a listed notebook
Kisses to share
The sea, the sky, a fairy

I do not know what more should I choose
If I do not ask for almost anything

SOU REI

Sendo rei quero ter
Um exército de amigos
Um castelo de papel
Um gato para correr
Atrás dele, por muitos caminhos

Sendo rei quero mandar
Desenhar um grande parque
Ver as crianças jogar
Unidas a cantar
Em línguas de todo o mundo

Sendo rei quero pedir
Uma festa açucarada,
Um circo para rir
Um lápis que não se acaba
Gelados sem derreter
E um caderno listado
Beijos para repartir
O mar, o céu, uma fada

Não sei que mais escolher
Se não peço quase nada!



La despedida de José Ángel Buesa (Cuba)

Te digo adiós, y acaso te quiero todavía.
Quizá no he de olvidarte, pero te digo adiós.
No sé si me quisiste... No sé si te quería...
O tal vez nos quisimos demasiado los dos.

Este cariño triste, y apasionado, y loco,
me lo sembré en el alma para quererte a ti.
No sé si te amé mucho... no sé si te amé poco;
pero sí sé que nunca volveré a amar así.

Me queda tu sonrisa dormida en mi recuerdo,
y el corazón me dice que no te olvidaré;
pero, al quedarme solo, sabiendo que te pierdo,
tal vez empiezo a amarte como jamás te amé.

Te digo adiós, y acaso, con esta despedida,
mi más hermoso sueño muere dentro de mí...
Pero te digo adiós, para toda la vida,
aunque toda la vida siga pensando en ti.

A despedida de José Ángel Buesa

Digo-te adeus, e talvez ainda te ame.
Posso não te esquecer, mas digo-te adeus.
Não sei se me amaste ... Não sei se te amava ...
Ou talvez nos amássemos demais.

Esse carinho triste, apaixonado e louco,
Semeei-o na minha alma para te amar.
Não sei se te amei muito ... Não sei se te amei pouco;
Mas sei que nunca mais vou amar assim.

Resta-me o teu sorriso adormecido na minha
memória,
e o coração diz-me que não te esquecerei;
mas, estando sozinho, sabendo que te perco,
Talvez comece a amar-te como nunca te amei.

Digo-te adeus, e talvez, com essa despedida,
O meu sonho mais lindo morre dentro de mim ...
Mas digo-te adeus, para sempre,
Embora pense para sempre em ti.





GOBIERNO DE CUBA
FRANCISCO DE HOLANDA

desincoop ISLA

La rosa blanca de José Mari (Cuba)

Cultivo una rosa blanca
en junio como en enero
para el amigo sincero
que me da su mano franca.

Y para el cruel que me arranca
el corazón com que vivo
cardos ni ortigas cultivo,
cultivo una rosa blanca.

41

Cuba



**Părinții mei (Roménia)**

Veniti copiilor acasa
 Nu va îndepărtați de casa
 Ca cine stie într-o zi
 Dacă părinții vor mai fi
 Ei sunt la casa parinteasca
 Si va așteaptă cu mult dor
 Ca poate va veni doar unul
 Din scumpii 3 copii a lor
 Dar seara iar se lasa afară
 Si frigul intra in pereți
 Ce mult ei vor sa ne revadă
 Dar noi suntem doar incorecti

Astept nespus de mult momentul
 Sa vin acasă la părinți
 Sa nu lăsăm străin pământul
 Pe care am crescut cumiți
 Să-mi văd cîmpia să-mi văd si dealul
 Si să-mi revad părinții mei
 Si să-mi recapat idealul
 Trecut prin timp de anii mei
 Ne nastem si plecam in lume
 Nu ne gindim ca sa lăsăm
 Macar o parte si un nume
 La casa noastra ceo visăm

Mama mea tatăl meu
 parintii nostri cei mai dragi
 Noi vom veni neaparat
 si veți vedea ca suntem bravi
 Ne-am depărtat părinți prea scumpi
 fiindca e viata foarte grea
 Dar nui nimic vom reveni
 si alaturea mereu vom sta

Roménia

Ligasau Kosmika (Timor Leste)

Ha'u uma no ahi
Ha'u foho no rai
Ha'u fatuk no ai
Ha'u anin no ween

Ita mak boot
Ita mak matak- malirin
Ita mak ha'u is
Haburas ha'u isin
Ha'u foho no rai
Ramelau- Cablaqui- Loelaco
Matebian- Taroman- datoi
Imi naran iha ha'u fuan

Ha'u fatuk no ai
Fatuk lulik ha'u isin
Ai lulik ha'u klamar
Haburas ha'u moris

Há u anin no ween
Anin ha'us is
Ween ha'u moris
Haburas haús moris ho ween

Tétum – Timor Leste





До свиданья, друг мой, до свиданья...(Ucrânia)

До свиданья, друг мой, до свиданья.
Милый мой, ты у меня в груди.
Предназначенное расставанье
Обещает встречу впереди.
До свиданья, друг мой, без руки, без слова,
Не грусти и не печаль бровей, —
В этой жизни умирать не ново,
Но и жить, конечно, не новей.

Сергей Есенин

Farewell, my friend. Please, let me go...

Farewell, my friend. Please, let me go.
With the heart, you're beating in my chest.
We are parting now, and we know —
It's for good. One day we'll find it best.
Farewell, my friend — no shaking hands, no crying.
Do not sadden your eyebrows too much.
There's nothing new about dying
In this life. Let alone this life as such.

Sergey Esenin

Ucrânia



She says: when are we gonna meet (Palestina)

تقول : متى نلتقي ؟
أقول : بعد عام و حرب
تقول : متى تنتهي الحرب ؟
أقول : حين نلتقي

She says: when are we gonna meet?

I say: after a year and a war

She says: when does the war end?

I say: the time we meet

*محمود درويش



RECEITAS

Chicken Curry Recipe



46

Ingredients:

Curry powder.

1 medium size onion.

2 garlic cloves

4 medium size potatoes.

1 lemon.

4 medium size chicken breasts.

Salt.

Preparation method:

Chop onions and garlic; place into a medium sized pot add a bit of salt and fry lightly.

Place a teaspoon of curry powder into the onion and garlic mixture and fry on low heat.

Place chicken breasts into the mixture and fry; squeeze some lemon juice into the mixture then add a little water and let it simmer for a while until cooked.

Serve with rice or rootie.

Zimbabwe - Zimbabué



Receita de Curry de Frango



Ingredientes:

Caril em pó

1 cebola de tamanho médio

2 dentes de alho

4 batatas de tamanho médio

1 limão

4 peitos de frango de tamanho médio.

Sal.

Método:

Pique cebolas e alho;

Coloque numa panela de tamanho médio, adicione um pouco de sal e frite levemente;

Coloque uma colher de chá de curry em pó na mistura de cebola e alho e frite em lume baixo.

Coloque os peitos de frango na mistura e frite;

Esprema um pouco de sumo de limão na mistura, adicione um pouco de água e deixe ferver por algum tempo até ficar cozido

Sirva com arroz.



Potica Recipe

“One village, one potica.”

48



Potica, a typical Slovenian festive dish/cake, differs in size, shape, and in particular, filling. Best known is the potica with nut filling, followed in popularity by several others such as poppyseed, cottage cheese, hazelnut, chocolate, tarragon, leek, honey, or carob fillings.

The poticas made today, which are the most festive, have a relatively short history. They were developed more than 200 years ago from older shapes of “povitice” rolled-dough cakes containing a variety of fillings. In those days the cakes were not prepared in earthenware baking-dishes, but directly in ovens. Even today, potica remains the pride of each housewife.

Recipe for walnut potica (orehova potica)



Yeast:

1 large cake compressed yeast (2 oz.)

1/2 cup lukewarm milk

1 tablespoon sugar

Dissolve yeast in milk; add sugar and combine. Cover and let rise in warm place, about 10 minutes.



Dough:

1-1/2 cups milk

3/4 cup butter (1-1/2 sticks)

5 egg yolks

3/4 cup sugar

2 teaspoons salt

1 tablespoon vanilla

7 to 7-1/2 cups all-purpose flour (sifted)

Cover and let rise in warm place for about 2 hours until double in bulk.

Scald milk; add butter. Cool to lukewarm. In small electric mixer bowl, beat egg yolks, sugar, salt and vanilla until lemon-colored. In large bowl, sift 3 cups of flour. Pour mixtures of prepared yeast, milk, butter, eggs and sugar into mixing bowl with 3 cups of flour; beat with electric mixer until smooth and elastic. Then keep adding flour and mixing with a wooden spoon until the dough can be handled without sticking. Place on floured board and knead for about 15 minutes, adding flour as needed, to make a non-sticking dough. Place dough in well-greased bowl; turn to grease top.

**Walnut Filling:**

2 pounds walnuts (ground fine)

1 stick butter (1/4 pound)

1-1/2 cups milk or half and half cream

2 cups sugar

1/2 cup honey

1 tablespoon vanilla





Grated peel from 1 orange or 1 lemon

5 egg whites

Cinnamon

Grind walnuts in food chopper with finest blade. Melt butter in large saucepan. Add milk, sugar and honey;

cook to rolling boil, taking care not to let it boil over. Pour hot mixture over walnuts. Add vanilla and grated peel. Mix thoroughly and allow to cool. Beat the egg whites until stiff and fold into the cooled nut mixture.

Rolling and Baking:

Grease well the four 12" x 4" or five 9" x 5" loaf pans. Roll out dough on table covered with cloth, sprinkled well with flour (this amount of dough can be rolled to about 50" x 32"). Spread cooled filling evenly over entire dough, sprinkling generously with cinnamon. (If desired, raisins may be added at this point.)

Eslovénia



Receita de arroz persa



51

3 copos de arroz basmati

1 colher de açafrão

2 colher de sopa de óleo ou manteiga

1/2 copo de amêndoa

1/2 copo de passas de uvas

3 cenouras raladas

Irão

Persian rice recipe



3 cups of basmati rice

1 teaspoon of saffron

2 spoons of oil or butter

1/2 cup of almonds

1/2 cup of raisins

3 grated carrots

Irão



ŠALTIBARŠČIAI SOUP



Ingredients:

4 eggs

1 quart kefir

1 pound pickled grated beetroot

1 large English cucumber - peeled, quartered, and sliced

1/4 cup minced chives or green spring onions

1 bunch fresh dill, minced

Salt, black pepper as needed.

Preparation method:

Place the eggs into a saucepan in a single layer and cover the eggs with water by 1 inch. Cover the saucepan and bring the water to a boil. Remove from the heat and let the eggs stand in the hot water for 15 minutes; drain. Cool the eggs under cold running water in the sink.

Peel and chop the eggs.

Pour the buttermilk into a large bowl; add the eggs, beets, cucumber, chives, and dill. Stir gently to combine. Chill in refrigerator for 1 full day before serving.

Lituânia



SOPA FRIA



Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 quarto de kefir
- 1 colher de sopa de beterraba ralada em conserva
- 1 pepino inglês grande - descascado, esquartejado e fatiado
- 1/4 de chávena de cebolinha picada ou cebolinha verde
- 1 molho de endro fresco picado
- Sal, pimenta do reino, a gosto.

Confeção:

1. Coloca-se os ovos numa panela numa única camada e cobre-se os ovos com 2,5 cm de água.
2. Cobre-se a panela e deixa-se ferver a água.
3. Retira-se do lume e deixam-se os ovos na água quente durante 15 minutos.
4. Escoa-se a água.
5. Arrefecem-se os ovos com água corrente fria na pia.
6. Descascam-se e picam-se os ovos.

Deita-se o Kefir numa tigela grande; adicionam-se os ovos, a beterraba, o pepino, a cebolinha e o endro. Mexe-se delicadamente. Leva-se ao frigorífico durante 1 dia antes de servir.

Lituânia



ANCIOVA



“ANCIOVA” in Sicilian slang is anchovies...more similar to English than to Italian “ACCIUGHE”

Ingredients for 4 persons:

400 gr Linguine (or another type of pasta. It is good with spaghetti or penne or everything)

1 teacup of Bread crumbs (you'll have to toast it, in Sicily we use it very much and call it MUDDICA ATTURRATA)

2 teacup of tomato sauce

6 Anchovies in oil

150 gr Pine seeds

100 gr Raisins or sultanas

1 piece Garlic

Red pepper (you can use instead of black pepper)

Olive oil

Salt

Parsley (it is not compulsory as it doesn't appear in the original recipe)

Water (for cooking pasta)

Preparation method:

1. Fry the garlic in a bottom of olive oil and add pine nuts, raisins, and the anchovies. Let the anchovies completely dissolve and then add the tomato sauce and salt. Let the sauce shrink and add pepper or chili pepper at the end.
2. In the meantime, boil the water and when it is boiling add the linguine and the salt, mix and respect the cooking time (!!).
3. During cooking you can toast the breadcrumbs, it should be just golden and not burnt. Just put it in a no-stick pan and mix (not any else).
4. Drain the pasta al dente and leave half a cup of the cooking water to stir.



5. Turn the linguine into the sauce container and stir off the heat. (if the sauce is too thick you can add water, by the way, the sauce MUST be just like a cream, not too liquid).

6. Sprinkle with plenty of breadcrumbs and serve.

SOME CULTURAL NOTES:

speaking about migrations....

Do you know that this dish is full of oriental contaminations?

Anchovies are typical of the Mediterranean Sea and the Arabs have taught our civilization to use pine nuts that are antiseptic to counteract the toxicity of preserved foods and raisins to give sweetness to savory dishes.

Moreover, the toasted bread crumbs were used by poor people to substitute parmesan (grated cheese) which was more expensive

SICÍLIA

"ANCHOVAS"



"ANCIOVA" na gíria siciliana é anchova ... mais semelhante ao inglês do que ao italiano "ACCIUGHE"

Ingredientes para 4 pessoas:

400 gr de linguine (ou outro tipo de macarrão. É bom com esparguete, macarrão penne ou tudo)

1 chávena de migalhas de pão (terá de ser torrado, na Sicília, é habitual fazê-lo e é chamado de MUDDICA ATTURRATA)

2 chávenas de molho de tomate

6 anchovas em óleo

150 gr de pinhões

100 gr passas ou sultanas

1 dente de alho



Pimenta vermelha (pode ser substituída por pimenta preta)

Azeite; Sal

Salsa (não é obrigatório, pois não aparece na receita original)

Água (para cozinhar o macarrão)

56

Confeção:

1. Frita-se o alho num fundo de azeite e adicionam-se os pinhões, passas e anchovas.
2. Deixa-se as anchovas dissolverem completamente e adiciona-se o molho de tomate e o sal.
3. Deixa-se o molho encorpar e adiciona-se pimenta.
4. Simultaneamente, ferve-se a água e, quando estiver a ferver, adiciona-se o linguine e o sal, mistura-se e respeita-se o tempo de cozedura.
5. Entretanto, pode-se torrar a farinha, que deve ser dourada e não queimada. Coloca-se numa panela antiaderente e mexe-se um pouco.
6. Escorre-se o macarrão *al dente* e deixa-se mexer meia chávena de água de cozedura.
7. Coloca-se o linguine no recipiente do molho e tira-se do lume. (se o molho estiver muito grosso, pode-se adicionar água - o molho DEVE ser exatamente como um creme, não muito líquido).
8. Polvilha-se com bastante farinha de rosca e serve-se.

ALGUMAS NOTAS CULTURAIS:

falando sobre migrações....

Sabia que este prato está cheio de influências orientais?

As anchovas são típicas do Mar Mediterrâneo e os árabes ensinaram a nossa civilização a usar pinhões que são antissépticos para combater a toxicidade dos alimentos em conserva e passas para dar tornar doces os pratos salgados.

Além disso, as migalhas de pão torradas foram usadas pelas pessoas pobres para substituir o parmesão (queijo ralado), que era mais caro.

SICÍLIA



Pão de ló



57

Ingredientes:

- 180 g de farinha
- 200 g de açúcar
- 6 ovos médios

Confeção:

Pré-aqueça o forno a 180º C. Unte e polvilhe uma forma.

Bata os ovos com o açúcar até obter uma massa fofa e esbranquiçada. Junte depois, sem bater, a farinha peneirada.

Deite o preparado na forma e leve a cozer durante cerca de 30 minutos ou até a massa se separar das paredes da forma.

Retire o bolo do forno, deixe arrefecer e desenforme.



PORTUGAL

Ingredients:

- 180 g of flour
- 200 g of sugar
- 6 medium eggs

Preparation method:

Preheat oven to 180º C. Grease and sprinkle the cake tin.

Beat the eggs with sugar until fluffy white dough. Then, without beating, add the sifted flour.

Gently fold in to the cake tin and bake for 30 minutes or until the dough separates from the cake tin walls.

Remove the cake from the oven, let cool and unmold.



TAPIOCA



Ingredientes:

- 500 g de farinha para tapioca (bijou)
- água q.b. para dar o ponto
- sal a gosto

Preparação:

1. Numa tigela, coloca-se o polvilho e vai-se adicionando a água até a massa ficar bem húmida.
2. Esfarela-se essa massa com as mãos.
3. Passa-se pela peneira e acrescenta-se o sal.
4. Numa frigideira antiaderente, modela-se a tapioca como uma panqueca.
5. Quando estiver pronta, a massa estará unida.
6. Não deixar escurecer.
7. Vira-se rapidamente e deixa-se secar do outro lado.
8. Deve ser retirada do lume ainda branquinha.
9. Recheia-se a gosto.

BRASIL –CEARÁ



TAPIOCA



Ingredients:

- 500 g tapioca flour (bijou)
- water, to make the point
- salt to taste

Preparation method:

1. In a bowl, place the sprinkles and add water until the dough is very moist.
2. Crush this dough with your hands.
3. Pass through the sieve and add the salt.
4. In a non-stick skillet, tapioca is shaped like a pancake.
5. When ready, the dough will be joined.
6. Do not let it get dark.
7. Turn quickly and allow it to dry on the other side.
8. It must be removed from the heat still white.
9. Filled to taste.



MANDIOCA



60

Ingredientes:

- 1 kg de farinha de mandioca
- óleo suficiente para fritá-los
- sal a gosto

Preparação:

1. Lave a farinha de mandioca.
2. Descasque e corte em pedaços a gosto.
3. Cozinhe os pedaços com uma pitada de sal para os deixar *al dente*.
4. Depois de cozinhar, corte, ainda quente, como um palito e frite em óleo quente até dourar.
5. Remova e coloque em papel absorvente

Brasil

MANDIOCA



Ingredients:

- 1 kg of manioc flour
- enough oil to fry them
- salt to taste



Preparation method:

1. Wash the manioc flour.
2. Peel and cut into pieces to taste.
3. Cook the pieces with a pinch of salt to make them al dente.
4. After cooking, cut, still hot, like a stick and fry in hot oil until golden brown.
5. Remove and place on absorbent paper.



Croatian fritters (*fritule*)



- Total:55 mins
- Prep:45 mins
- Cook:10 mins
- Yield:5 dozen (20 servings)

Croatian fritters (*fritule*) are miniature doughnuts that are traditional along the Dalmatian coast. They are a favourite Croatian Christmas treat, as well as being eaten during Carnival season and Lent, the period before Easter. Today, they make a great breakfast or coffee snack and are served in many areas of Croatia.

This recipe is from Klara Cvitanovich, the co-owner of Drago's Restaurant in New Orleans and Metairie, Louisiana. They have been made by the Croatian Jurisich family for more than 100 years at the old Morning Call coffee stand that was formerly located in the French market. She says they may actually have been the inspiration for “*beignets*” in New Orleans.

The difference between fritule and beignets is that fritule usually contain citrus zest and raisins and often are flavoured with rum or brandy, including the Croatian rakija brandy. The rum or brandy was said to keep the fritule from picking up too much cooking oil. This recipe leaves out the rum, so they can be served to everyone in the household regardless of age. You could include a few drops of rum or brandy flavouring or substitute 3 tablespoons of rum or brandy for 3 tablespoons of the water.

Ingredients

- 1 package active dry yeast
- 1 teaspoon sugar
- 8 cups all-purpose flour
- 1 teaspoon salt
- 1 cup raisins (dark)



- 1/2 cup walnuts (chopped)
- 1 apple (tart, grated)
- 2 teaspoons lemon “zest”
- 3 to 4 cups water (room-temperature)
- 3 cups oil (more or less as needed, for frying)
- Optional: powdered sugar for dusting

Preparation method:

1. Gather the ingredients.
2. Grate the apple.
3. Proof the yeast by dissolving it and 1 teaspoon sugar in 1 cup of warm water (not over 110 F). When it foams, pour into a large bowl and add flour, salt, raisins, walnuts, grated apple, and zest, and mix well. Add 3 to 4 cups water, or as much as necessary to achieve a cake batter consistency. Cover the bowl with plastic wrap and let the batter rise until doubled, about 1 hour.
4. In a heavy-bottomed pan or Dutch oven, heat oil to 370 F. Carefully drop tablespoons of batter into the oil, being careful not to overcrowd. Fry until golden on the bottom. Turn over once to brown both sides.
5. Remove the fritules with a slotted spoon onto layers of paper towels to drain. Repeat until batter is finished. Sprinkle fritule with powdered sugar while still hot, if desired.
6. Serve immediately and enjoy!

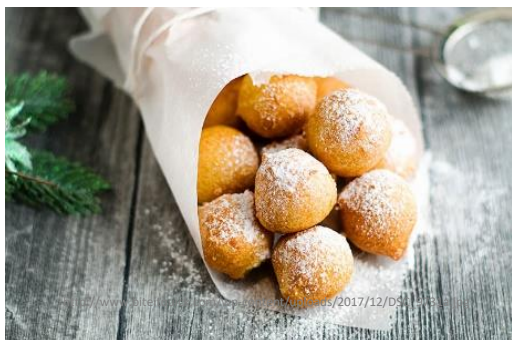
Serve the fritule with coffee or tea as a snack. They are best when hot and fresh, so you really can't make them in advance and have the same result.

Tips

- Controlling oil temperature is critical. If it is too hot the fritule will burn, but if the oil temperature is too low, they will absorb the oil. Before you place several dough balls into the oil, test the temperature by frying just one to see how it comes out, and adjust the temperature accordingly. Adding too many dough balls at once will bring the oil temperature down, so take that into consideration.
- Dusting with powdered sugar can create a mess. Try placing some powdered sugar in a brown paper or plastic bag. Add the hot fritters to the bag and shake. Remove them with tongs.

CROÁCIA

Bolinhos croatas



- Preparação: 45 minutos
- Cozinhe: 10 minutos
- Rendimento: 5 dúzias (20 porções)

Os bolinhos croatas (fritule) são rosquinhas em miniatura, que são tradicionais ao longo da costa da Dalmácia. Eles são um deleite croata favorito do Natal, além de serem consumidos durante o Carnaval e a Quaresma. Hoje, são um ótimo acompanhamento no café da manhã ou ao lanche e são servidos em muitas zonas da Croácia.

Esta receita é de Klara Cvitanovich, co-proprietária do Drago's Restaurant em Nova Orleães e Metairie, Louisiana. São fabricados pela família Jurisich da Croácia há mais de 100 anos, no antigo espaço do café Morning Call, anteriormente localizado no mercado francês. Segundo ela, estes bolinhos poderão realmente ter sido a inspiração para os "beignets" em Nova Orleães.

A diferença entre fritule e beignets é que o fritule contém, geralmente, raspas e passas cítricas e é frequentemente aromatizado com rum ou conhaque, incluindo o brandy croata rakija. Acreditava-se que o rum ou o conhaque impediam o fritule de ficar com muito óleo da cozedura. Esta receita deixa de fora o rum, para que possa ser servida a toda a família, independentemente da idade. É possível incluir algumas gotas de rum ou conhaque ou substituir 3 colheres de sopa de rum ou conhaque por 3 colheres de sopa de água.

Ingredientes

- 1 pacote de fermento seco
- 1 colher de chá de açúcar
- 8 colheres de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 1 chávena de passas (escuras)



- 1/2 chávena de nozes (picadas)
- 1 maçã (torta, ralada)
- 2 colheres de chá de raspas de limão
- 3 a 4 xícaras de água (temperatura ambiente)
- 3 chávenas de óleo (conforme necessário, para fritar)
- Opcional: açúcar em pó para polvilhar

Preparação:

1. Juntam-se os ingredientes.
2. Rala-se a maçã.
3. Dissolve-se o fermento, junta-se uma colher de chá de açúcar numa chávena de água morna (não acima de 110 °). Quando ferver, deita-se numa tigela grande e adiciona-se farinha, sal, passas, nozes, maçã ralada e raspas e mistura-se bem. Adiciona-se 3 a 4 xícaras de água ou o necessário para obter uma consistência de massa de bolo. Cubra a tigela com filme plástico e deixe a massa crescer até dobrar, cerca de 1 hora.
4. Numa panela de ferro fundido, aquece-se o óleo a 370 graus. Coloca-se cuidadosamente as colheres de sopa de massa no óleo, tendo cuidado para não encher em excesso. Frita-se até dourar no fundo. Vira-se uma vez para dourar os dois lados.
5. Remove-se os fritules com uma escumadeira e coloca-se em camadas de papel toalha para escorrer. Repete-se até a massa terminar. Polvilha-se a fritule com açúcar em pó enquanto ainda estiver quente, se desejar.
6. Serve-se imediatamente.

Sirva o fritule ao lanche com café ou chá. São melhores quando quentes e frescos, daí que não se deva fazer com antecedência.

Sugestões

- O controlo da temperatura do óleo é crítico. Se estiver muito quente, o frito queima, mas se a temperatura do óleo estiver muito baixa, eles absorvem o óleo. Antes de colocar várias bolas de massa no óleo, teste a temperatura fritando apenas uma para ver como sai e ajuste a temperatura. Adicionar muitas bolas de massa de uma só vez reduzirá a temperatura do óleo, por isso leve isso em consideração.
- Polvilhar com açúcar de pasteleiro pode criar confusão. Tente colocar um pouco de açúcar em pó num papel marrom. Adicione os bolinhos quentes e agite. Retire-os com uma pinça.



TACACÁ PARAENSE



Ingredientes:

- 4 chávenas (chá) de água
- 1/2 chávena (chá) de polvilho azedo (ou goma de mandioca)
- 1 colher (chá) de sal
- 500 g de camarão salgado (seco)
- 4 folhas de chicória
- 4 dentes de alho bem amassados
- 3 pimentas-de-cheiro
- 2 maços de jambu
- 2 litros de tucupi

Preparação:

Coloca-se o tucupi numa panela com o alho bem amassado, o sal, a chicória e as pimentas.

Leve ao lume.

Quando começar a ferver, baixa-se a intensidade do lume, tapa-se a panela e deixa-se cozinhar durante 30 minutos, aproximadamente.

Simultaneamente, noutra panela, cozinha-se o jambu até ficar tenro.

Retira-se do lume e escorre-se.

Lavam-se bem os camarões e levam-se ao lume numa panela com 4 chávenas de água.

Deixar ferver por aproximadamente 5 minutos.

Retirar a cabeça e a casca.

Numa panela, mistura-se o polvilho com a água dos camarões, leva-se ao lume e mexe-se até obter um mingau.

Servir numa cuia com uma concha de tucupi, um pouco do mingau, algumas folhas de jambu e os camarões.



TACACÁ PARAENSE



Ingredients:

- 4 cups of water
- 1/2 cup of sour sprinkles (or cassava gum)
- 1 teaspoon salt
- 500 g salted shrimp (dried)
- 4 leaves of chicory
- 4 cloves of garlic, well kneaded
- 3 hot peppers
- 2 packs of jambu
- 2 litres of tucupi

Preparation method:

Put the tucupi in a pan with the well-mashed garlic, the salt, the chicory, and the peppers.

Bring to the heat.

When it begins to boil, turn down the heat, cover the pan and let it cook for about 30 minutes.

Simultaneously, in another pan, the jambu is cooked until tender.

Remove from heat and drain.

The shrimps are washed well and brought to the heat in a pan with 4 cups of water.

Bring to the boil for about 5 minutes.

Remove the head and shell.

In a pan, mix the flour with the shrimp water, bring to the heat and stir until a porridge.

Serve in a bowl with a tucupi shell, some porridge, some jambu leaves, and prawns.



月饼

Moon cake



Mooncake is a Chinese bakery product traditionally eaten during the Mid-Autumn Festival. People usually eat mooncake with their families and friends. They divide the mooncake into four or six pieces and share it with others.

All in all, people can enjoy mooncake once a year.

Bolo da lua



O bolo da lua é um produto de panificação chinês tradicionalmente consumido durante o Festival de Outono. As pessoas costumam comer bolo da lua com as suas famílias e amigos. Dividem o bolo da lua em quatro ou seis pedaços e compartilham-no.

Em suma, as pessoas podem desfrutar do bolo da lua uma vez por ano.



ROUPA VELHA



Tempo de preparação: 10 min

Tempo de cozimento: 35 min

Tempo total: 45 min

Utensílios:

garfo, panela média

Para a carne

1 libra de carne

1 cubo de caldo de carne

2 folhas de louro

Pimenta preta e sal a gosto

Para o molho

1 cebola grande

2 ou 3 dentes de alho

Meia colher de chá de cominhos em pó

1 colher de chá de orégãos (pode ser fresco ou em pó)

Meia chávena de vinho tinto

1/8 chávena de vinho seco

Meia chávena de polpa de tomate

Óleo

Preparação:

1. O primeiro passo é cozer a carne numa panela, idealmente de pressão, cerca de 30 minutos ou



até ficar muito macia para facilitar a fragmentação. Para isso, adicione água e cubra até 3 dedos acima da altura da carne.

2. Decorridos os 30 minutos, confirmamos se a carne está cozida, introduzindo um garfo; se a carne for facilmente perfurada, estará ao ponto que se pretende.

3. Escorra e coloque a carne numa tigela até arrefecer. Pode-se guardar o caldo para usá-lo noutros pratos.

4. De seguida, desfiamos bem a carne com 2 garfos e guardamos.

5. Para o molho, pique a cebola em pequenos quadrados, esmague os dentes de alho e refogue 30 segundos na panela quente, com apenas uma colher de chá de óleo.

6. Adicione o restante dos ingredientes, cominho, orégãos, vinho tinto, vinho seco e polpa de tomate, mexendo durante meio minuto, até que tudo esteja compacto.

7. Finalmente, adicione a carne desfiada e cubra-a bem com todo o molho, cozinhe em lume brando por alguns segundos e confirme se o sal está a gosto.

8. Desfrute da deliciosa roupa velha e mime o seu paladar.

CUBA

ROUPA VELHA



Preparation Time: 10 min

Cooking Time: 35 min

Total time: 45 min

Utensils:

fork, medium saucepan

For the meat



1 pound of meat
1 cube of broth
2 bay leaves
Black pepper and salt to taste

For the sauce

1 large onion
2 or 3 cloves of garlic
Half a teaspoon of cumin powder
1 tsp oregano (can be fresh or powdered)
Half cup of red wine
1/8 cup dry wine
Half cup of tomato paste
Oil

Preparation method:

1. The first step is to cook the meat in a pan, ideally under pressure, for about 30 minutes or until very tender to facilitate fragmentation. To do this, add water and cover up to 3 fingers above the height of the meat.
2. After 30 minutes, confirm that the meat is cooked by inserting a fork; if the meat is easily perforated, it will be at the desired point.
3. Drain and place the meat in a bowl until cool. Broth can be stored for use in other dishes.
4. Then we shred the meat well with 2 forks and a store.
5. For the sauce, chop the onion into small squares, crush the garlic cloves and sauté 30 seconds in the hot pan with just a teaspoon of oil.
6. Add the remaining ingredients, cumin, oregano, red wine, dry wine, and tomato pulp, stirring for half a minute until everything is compact.
7. Finally, add the shredded meat and cover well with all the sauce, simmer for a few seconds and confirm that the salt is to taste.
8. Enjoy delicious old clothes and pamper your taste buds.



Receita alemã

For the dough:

450 g flour

220 ml water

50 g butter

1 pck. dry yeast

1 pinch(s) of salt

sugar

For the topping:

800 g onions

1 tbsp oil

1 tbsp butter

3 eggs

200 ml cream

250 g cheese

Salt, nutmeg, pepper

Für den Teig:

450 g Mehl

220 ml Wasser

50 g Butter

1 Pck. Trockenhefe

1 Prise(n) Salz

Zucker

Für den Belag:

800 g Zwiebel(n)

1 EL Öl

1 EL Butter

3 Ei(er)

200 ml Sahne

250 g Käse

Salz, Muskatnuss, Pfeffer

Para a massa:

450 g de farinha

220 ml de água

50 g de manteiga

1 pck. levedura seca

1 pitada (s) de sal

açúcar

Para a cobertura:

800 g cebola (s)

1 colher de sopa de óleo

1 colher de sopa de manteiga

3 ovos

200 ml de natas

250 g de queijo

Sal, noz-moscada, pimenta

Mehl, Hefe, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und das kalte Wasser hineingeben. Die weiche Butter zufügen und alles zu einem Teig kneten. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Später auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen. Auf das Backblech legen und die Ränder nach oben andrücken.

Für die Füllung Ei und Sahne mit einem Pürierstab verquirlen und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Zwiebel pellen, halbieren und in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit der Butter und dem Öl Farbe nehmen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Eiermasse zufügen und unterrühren.

Abschmecken und gegebenenfalls noch einmal nachwürzen.

Die Füllung auf den Teig geben, Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 min backen.

ALEMANHA



Put the flour, yeast, sugar and salt in a bowl. Add the cold water to the mixture. Add the soft butter and work it into a dough. Let the dough rest for about 30 minutes. Later roll it out on a work surface covered with flour in the size of a baking tray. Place on the baking tray and press the edges upwards. For the filling, whisk the egg and cream with a blender and season with salt, nutmeg and pepper. Peel the onions, cut them into strips and let them gain color in a pan with butter and oil. Remove the pan from the heat, add the egg mixture and stir in. Taste your mixture and season it again if necessary. Pour the filling onto the dough, sprinkle with cheese and bake in a preheated oven at 200 °C for about 30 minutes.

Coloque a farinha, o fermento, o açúcar e o sal numa tigela. Adicione água fria. Acrescente a manteiga macia e trabalhe-a até ficar uma massa. Deixe a massa descansar cerca de 30 minutos. Depois, estique-a sobre uma superfície de trabalho coberta com farinha do tamanho de uma assadeira. Coloque-a na assadeira e pressione as bordas para cima.

Para o recheio, bata o ovo e o creme com um liquidificador e tempere com sal, noz-moscada e pimenta. Descasque as cebolas, corte-as em tiras e deixe-as ganhar cor numa panela com manteiga e óleo. Retire a panela do lume, adicione a mistura dos ovos e mexa. Prove a mistura e tempere novamente, se necessário. Deite o recheio sobre a massa, polvilhe com queijo e leve ao forno pré-aquecido a 200 ° C, durante 30 minutos.

ALEMANHA



CANJICÃO



Receita para 10 porções

Ingredientes:

- 500 Gr de canjica branca (canjica de milho)
- 200 Gr de coco ralado
- 200 Gr de amendoim torrado
- 1 lata de leite condensado
- 1 litro de leite
- 8 colheres de açúcar
- Água para a cozedura
- Canela em pau a gosto (Opcional)
- Cravinho da Índia (Opcional)

Preparação:

- Deixe cozinhar (na panela de pressão) a canjica branca em 2 litros de água, durante 30 minutos (até que o milho esteja macio).
- Escorra a água, depois de cozido.
- No liquidificador bata o leite condensado, o leite (a mesma quantidade da medida do leite condensado), o açúcar e o amendoim.
- Troque de panela. Coloque o leite restante e os outros ingredientes (já batidos no liquidificador).
- Deixe levantar fervura e desligue.
- Coloque a canela em pau e o cravinho (ou na hora de servir).
- Pode ser servido quente ou gelado.





O Canjicão é acompanhado de uma bebida chamada QUINTÃO.

Preparação:

- 1 chávena e meia de chá de açúcar
- 1 chávena e meia de água
- 1 gengibre picado
- 1 limão às rodelas
- 3 Cravos-da-índia
- 2 paus de canela
- 4 chávenas de chá de aguardente (cachaça)

Preparação:

Derreta o açúcar em lume forte até caramelizar. Adicione os ingredientes restantes, exceto a aguardente. Mexa até dissolver o açúcar e, pouco a pouco, acrescente a aguardente.

Deixe ferver em lume brando durante 3 minutos e sirva m canecas de barro ou louça para não perder o sabor.



CANJICÃO (the name given in my state)**Ingredients:**

Gr 500 Gr of white hominy (corn hominy)

Gr 200 gr of shredded coconut

Gr 200 Gr toasted peanuts

1 can of condensed milk

1 litre of milk

8 tablespoons sugar

Water for cooking

Cinnamon Stick – just to taste (Optional)

Cloves (Optional)

Preparation method:

Cook the hominy in the pressure cooker in 2 litres of water for 30 minutes (until the corn is tender).

Drain water after boiling.

In a blender, whip condensed milk, milk (the same amount as condensed milk, sugar and peanuts).

Change pan. Put the remaining milk and the other ingredients (already beaten in a blender).

Bring to a boil and switch off.

Put the cinnamon sticks and cloves (or serving time).

Can be served hot or cold,

Canjicão is accompanied by a drink called QUENTÃO.

Ingredients:

1 cup and a half tea of sugar

2 and a half cups of water

3 chopped ginger





4 sliced lemon

5 Cloves

6 cinnamon sticks

5 cups of brandy (cachaça)

77

Preparation method:

Melt the sugar over high heat until caramelized. Add the remaining ingredients except for the brandy. Stir until the sugar dissolves and gradually add the brandy.

Bring to a boil over low heat for 3 minutes and serve with crockery or crockery so as not to lose flavour.



CACHAPAS



- Huevo – 1 unidad
- Harina de trigo – 20 gramos (2 cucharadas grandes)
- Azúcar – 15 gramos (1 cucharada grande)
- Harina pre-cocida de maíz – 30 gramos (3 cucharadas grandes)
- Mantequilla – 15 gramos (1 cucharada grande)
- Sal – 5 gramos (1 cucharada pequeña)
- Levadura – 1 cucharada pequeña
- Maíz cocido en lata – 450 gramos
- Leche – 150 gramos

Cómo hacer la receta de Cachapa venezolana

1. En primer lugar, escurrimos el maíz enlatado. Debemos retirar toda el agua que podamos para que la masa no nos quede con un exceso de líquido.
2. Una vez escurrido, ponemos el maíz en un cuenco mediano. Añadimos al cuenco el resto de ingredientes de la receta.
3. Con la ayuda de una batidora eléctrica, trituramos todos los ingredientes hasta obtener una pasta de textura rústica, en la que aún se aprecien algunos trozos de maíz.
4. Cuando tengamos la masa lista, tapamos el cuenco con un plástico y lo metemos en la nevera donde lo dejamos reposar durante 1 hora.
5. Pasado el tiempo de reposo, sacamos el cuenco de la nevera. Ponemos a calentar una sartén cuya base habremos engrasado ligeramente con un poco de mantequilla.
6. Cuando la sartén haya cogido calor, distribuimos una buena cantidad de masa en el centro de



la sartén. Para ello, nos podemos ayudar de un cucharón de servir sopa. Extendemos un poco la masa hasta que tengamos una torta de, aproximadamente, un centímetro de grosor.

7. Cocinamos unos minutos por ambos lados a fuego medio. Le damos la vuelta cuando esté dorada por abajo y por arriba presente cierta consistencia.
8. Repetimos el proceso con el resto de masa, engrasando un poco la sartén entre cachapa y cachapa si fuese necesario.
9. Nada más retirar de la sartén, untamos nuestras tortas con un poco de mantequilla o margarina, las rellenamos de queso en lonchas (u otro ingrediente) y servimos calientes.

VENEZUELA

CACHAPAS



- Egg - 1 unit
- Wheat flour - 20 grams (2 large tablespoons)
- Sugar - 15 grams (1 large scoop)
- Pre-cooked cornmeal - 30 grams (3 large tablespoons)
- Butter - 15 grams (1 large scoop)
- Salt - 5 grams (1 small scoop)
- Yeast - 1 small scoop
- Canned corn - 450 grams
- Milk - 150 grams

Preparation method:

1. First, we drain the canned corn. We must remove all the water we can so that the dough does not remain with an excess of liquid.
2. Once drained, we put the corn in a medium bowl. We add the rest of the recipe ingredients to



the bowl.

3. With the help of an electric mixer, we crush all the ingredients until a rustic-textured paste is obtained, in which some pieces of corn are still appreciated.
4. When we have the dough ready, cover the bowl with plastic and put it in the fridge where we let it rest for 1 hour.
5. After the resting time, we remove the bowl from the refrigerator. We heat a pan whose base we will have greased lightly with a little butter.
6. When the pan has taken the heat, we distribute a good amount of dough in the center of the pan. For this, we can help ourselves with a ladle of serving soup. Spread the dough a little until we have a cake of approximately one centimeter thick.
7. Cook a few minutes on both sides over medium heat. We turn it over when it is browned at the bottom and above it shows some consistency.
8. Repeat the process with the rest of the dough, lightly greasing the pan between cachapa if necessary.
9. Just remove from the pan, spread our cakes with a little butter or margarine, fill them with sliced cheese (or other ingredients) and serve hot.

VENEZUELA

CACHAÇAS (PANQUECAS)



- 1 ovo
- Farinha de trigo - 20 gramas (2 colheres grandes)
- Açúcar - 15 gramas (1 colher grande)
- Farinha de milho pré-cozida - 30 gramas (3 colheres grandes)
- Manteiga - 15 gramas (1 colher grande)



- Sal - 5 gramas (1 colher pequena)
- Fermento - 1 colher pequena
- Milho em lata - 450 gramas
- Leite - 150 gramas

Preparação:

1. Primeiro, escoa-se o milho enlatado. Deve-se remover toda a água possível para que a massa não fique com excesso de líquido.
2. Depois de escorrido, coloca-se o milho numa tigela média. Adiciona-se o restante dos ingredientes da receita à tigela.
3. Com a ajuda de uma batedeira, esmagam-se todos os ingredientes até obter uma pasta com textura áspera, em que se sentem alguns pedaços de milho.
4. Quando a massa estiver pronta, cobre-se a tigela com um plástico e coloca-se no frigorífico, onde se deixa em repouso durante 1 hora.
5. Após o tempo de repouso, remove-se a tigela do frigorífico. Aquece-se uma panela cuja base terá de ser untada levemente com um pouco de manteiga.
6. Quando a panela estiver quente, distribui-se uma boa quantidade de massa no centro da panela. Para isso, pode-se usar uma concha de servir sopa. Espalha-se um pouco a massa até obter um bolo com aproximadamente um centímetro de espessura.
7. Cozinha-se alguns minutos em ambos os lados em fogo médio. Vai-se virando quando está dourado no fundo e no topo tem uma certa consistência.
8. Repete-se o processo com o restante da massa, untando levemente a panela entre as panquecas, se necessário.
9. Retira-se da panela, espalha-se um pouco de manteiga ou margarina, enchem-se com queijo fatiado (ou outro ingrediente) e serve-se quente.

VENEZUELA

TARTE FLAMBÉE OU FLAMMEKUECHE



Nombre de personnes : 5

Ingrédients

500 g de pâte à pain

2 oignons émincés

250 cl de crème LIQUIDE

160 g de lardons de poitrine fumée

1 cuillère à soupe d'huile de colza

Sel

Muscade râpée, poivre

Ustensiles

1 moule à tarte

1 four

1 couvercle

1 Saladier

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Etape 1

Aplatir la pâte pour l'amincir, l'étaler sur une pelle de boulanger ou sur la plaque du four.

Etape 2

Recouvrir d'oignons, de lardons et de crème assaisonnée.

Etape 3



Arroser ce mélange d'huile de colza.

Etape 4

Cuire à four très chaud 220° degrés C, ou si possible à four ouvert dans un ancien four à pain à la chaleur des flammes 'flambant' la tarte, durant 20-25mn.

Etape 5

Elle se déguste brûlante. On peut enrichir le mélange de crème-lardons-oignons, de 100 g de fromage blanc.

FRANÇA

PIE FLAMED OR FLAMMEKUECHE



Number of people: 5

Ingredients

500 g bread dough

2 sliced onions

250 cl of LIQUID cream

160 g smoked bacon

1 tablespoon of rapeseed oil

Salt

Grated nutmeg and pepper

Utensils

1 pie plate



1 oven

1 lid

1 salad bowl

Preparation method: 30 min

Cooking time: 25 min

Step 1: Flatten the dough to thin it, spread it on a baker's shovel or the oven tray.

Step 2: Top with onions, bacon and seasoned cream.

Step 3: Sprinkle with this rapeseed oil mixture.

Step 4: Bake in a very hot oven at 220° C, or if possible open oven in an old bread oven in the heat of flames 'flaming' pie, during 20-25mn.

Step 5: It is tasted hot. We can enrich the mixture of cream-bacon-onions, 100 g of cottage cheese.

FRANÇA

TORTA QUEIMADA OU FLAMMEKUECHE



Número pessoas: 5

Ingredientes

500 g de massa de pão

2 cebolas cortadas

250 cl de creme líquido

160 g de bacon defumado

1 colher de sopa de óleo de colza

sal

Noz-moscada ralada e pimenta



Utensílios

1 prato de torta

1 forno

1 placa de cobertura

1 tigela de salada

Preparação: 30 min

Tempo de cozedura: 25 min

Etapa 1: Achate a massa para afiná-la, espalhe-a na pá de um padeiro ou na bandeja do forno.

Etapa 2: Cubra com cebola, bacon e creme temperado.

Etapa 3: Polvilhe-a com o óleo de colza.

Etapa 4: Asse em forno muito quente a 220 ° C, ou, se possível, abra em forno de pão à temperatura das chamas, a torta 'flamejante', durante 20-25 minutos.

Etapa 5: Tem um sabor quente. Podemos enriquecer a mistura de creme de bacon e cebola, com 100 g de queijo cottage.

FRANÇA

BOLO PODRE DE TAPIOCA



Ingredientes:

500 ml de leite

500 ml de farinha de tapioca

1/2 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

2 colheres de sopa de açúcar

Preparação:

Coloque o leite numa forma de pudim e misture a farinha.

Deixe descansar por 20 minutos

Depois misture os outros ingredientes e leve para ao frigorífico durante, pelo menos, 12 horas.

Depois, é só desenformar.

BRASIL





BOLO PODRE DE TAPIOCA



Ingredients:

500 ml of milk

500 ml tapioca flour

1/2 can of condensed milk

1/2 can of sour cream

2 tbsp sugar

Preparation method:

Put the milk in a pudding form and mix the flour.

Let stand for 20 minutes.

Then mix the other ingredients and refrigerate for at least 12 hours. Then just unmold.

BRASIL



вареники с творогом



вареники с творогом

Тесто:

+/- 3 стакана муки

соль

2 яйца

1 ложку масла

Начинка:

450 г творога

2 ст. ложки сахара

Tvoroshnie vareneki

Dough:

+/- 3 cups of flour

salt

2 eggs

1 table spoon of butter

Filling:

cottage cheese

2 tbl. spoons of sugar

bolinhos de massa com queijo cottage

Massa:

+/- 3 xícaras de farinha

sal

2 ovos

1 colher de sopa de óleo

Recheio:

450 g de queijo cottage

2 colheres de sopa de açúcar

UCRÂNIA

