Guía turística

sobre la cultura Europea,
para adolescentes viajeros

Los idiomas forman parte inseparable de la herencia cultural de Europa de todas las generaciones y esta riqueza tiene que ser conservada. Es necesario esforzarse para hacer puentes entre las culturas, fomentar el entendimiento y la manera más adecuada de realizar este objetivo es el aprendizaje de lenguas extranjeras. Un idioma no lo es un fenómeno solitario, sino el resultado del desarrollo cultural de cualquier pueblo, de su historia y tradiciones, de su herencia literaria.

Vasil Levski Comprehensive School

Viajero Virtual

Monasterio de Troyan

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Monasterio de Troyan, el tercero en tamaño del país tras el de Bachkovo y Rila. El Monasterio de Troyan que oficialmente tiene el nombre de Monasterio de la Asunción de María fue fundado alrededor del año 1.600 en el valle del río Cherni Osam por un monje que provenía de la comunidad monástica del Monte Athos, zona que actualmente es Grecia pero que hace siglos fue territorio de Bulgaria. Por su parte El Monasterio de Troyan actualmente se encuentra en el municipio de Oreshak, región de Troyan..

Pronto peregrinos y otros monjes empezaron a reunirse en Troyan, atraídos por la milagrosa de la Virgen María traída desde el Monte Athos y que aún se conserva en el Monasterio, es muy adorada y siempre se forman colas para besar la imagen, venerarla y por supuesto pedirle deseos.

La imagen tiene 3 características manos de plata sobre ella que la hacen diferente a otras imágenes. La tradición dice que la imagen fue comprada aquí en Troyan a un monje que la transportaba desde el Monte Athos hasta la región de Valaquia, al Sur de Rumanía.

Dicho monje paró en el entonces pequeño Monasterio de Troyan, pasó allí un tiempo y cuando intentó reemprender el viaje, según la tradición, la imagen “no le dejó” abandonar el Monasterio.
Finalmente el monje entendió el mensaje que le mandaba el icono y lo dejó en el Monasterio de Troyan, él siguió el viaje a Valaquia.

Este monasterio se construyó en el siglo XVI y gran parte del mismo sobrevivió a los ataques de los turcos. Aún así, la mayor parte del monasterio de Troyan data de 1835 y es famoso por sus murales obra de Zahari Zograf, el gran pintor búlgaro conocido también por ser el autor de algunas de las pinturas del Monasterio de Rila. En el caso de Troyan, los frescos más destacados están en el exterior de la iglesia, en el muro de la puerta principal, la cual, y como ya vimos en Bachkovo o Preobrazhenski, no está orientada hacia la entrada principal del complejo monástico.

En primer lugar y nada más acceder al recinto cerrado del monasterio llegamos a un gran patio condos edificios con corredores y un gran jardín muy cuidado. Allí es donde uno se puede alojar si le apetece pasar la noche en Troyan.

De ese patio otra puerta da acceso a lo que es propiamente el recinto monástico y el lugar donde ese encuentran las celdas de lo monjes, la iglesia y el campanario. De nuevo encontramos que parte de la preciosa iglesia del lugar estaba siendo restaurada, pero esta vez en la parte exterior.

Otro de los elementos destacados de este monasterio es el iconostasio de madera de 1839 tallado por artistas de Tryavna. Y si alguno visita el lugar el 15 de agosto podrá ver la pieza más destacada de Troyan y que solamente se muestra ese día: el icono milagroso de la Virgen de las Tres Manos.

Aunque el Monasterio fue atacado al menos en una ocasión por los ejércitos otomanos, se mantuvo bien y alcanzó gran tamaño y prosperidad hacia la mitad del siglo 18, y de hecho fue utilizado como escuela primaria para revivir la educación y cultura tradicional búlgara, ensombrecida durante siglos por la opresión de la invasión otomana. El monasterio fue restaurado a final del siglo 18 y el resultado es el que vemos hoy con edificios para las celdas de los monjes alrededor de 2 patios, con la iglesia en el entro de uno de ellos. Los dos patios que posee el Monasterio son espectaculares, predomina la madera en su construcción y los tejados están cubiertos por enormes placas de piedra natural, al estilo de las casas tradicionales de Bulgaria, pero aquí se usaron las mayores losas que se pueden ver en el país, colocadas sin yesos ni ningún tipo de anclaje, tan sólo unas apoyadas sobre otras…El gran número de celdas para monjes nos da una idea de la gran actividad que debió tener el Monasterio de Troyan durante su etapa de esplendor.

Karl-von-Closen-Gymnasium

¿Qué es la Schlossökonomie?

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Es una parte importante de la ciudad de Eggenfelden con un complejo de edificios históricos y culturales con diferentes monumentos, exposiciones y atracciones.

En el siglo XIV, la nobleza de Closen se apoderó de la propiedad, Gern, de los Wittelsbacher. Como resultado, allí se desarrolló un concurrido centro comercial y de negocios. El mercado de Gern era conocido en todo el Sacro Imperio Romano Germánico y los comerciantes conocidos, como los Fugger y Welser, distribuían sus productos allí. El término "Hofmark" proviene de la Edad Media y describe un distrito separado (principalmente en regiones rurales) con sus propias reglas. En el pasado, Baviera tenía muchos "Hofmarks", pero hoy en día la mayoría de ellos han sido destruidos o derribados. Esa es la razón por qué la "Hofmark" Gern es tan especial. Hoy, los contornos de este antiguo centro de artesanía, comercio y cultura aún se conservan.

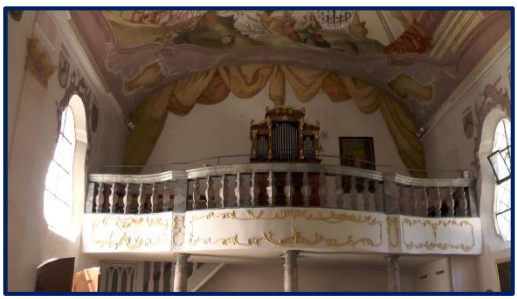
En 1992, la ciudad de Eggenfelden adquirió las antiguas instalaciones con la idea de convertirlas en un moderno centro cultural. Con la ayuda de diferentes fondos, ha sido posible renovar algunos edificios. El RossStall, el antiguo establo, ahora alberga exposiciones de arte y seminarios, la Caja Gótica ofrece espacio para exposiciones, seminarios y reuniones y otro edificio antiguo se convirtió en el nuevo hogar de la escuela de música.

Video

Audio

La historia de Gern

Las primeras personas se establecieron allí en el siglo XIII y los primeros propietarios fueron los nobles de Geren. Pero luego se vendió y a partir de entonces, los Wittelsbacher fueron los propietarios. Bajo la noble familia de los Closen, el área se convirtió en un Hofmark. El Hofmark Gern permaneció en posesión de los Closens a lo largo de los siglos. El castillo fue severamente dañado por los suecos durante la Guerra de los Treinta Años y completamente destruido en la Guerra de Sucesión de Austria después de 1742. Mientras tanto, se construyó un hermoso complejo barroco en el parque del castillo alrededor de 1723, pero éste fue destruido por un fuego el 12 de noviembre de 1921. Hoy en día, las huellas del tiempo aún se pueden ver en el hermoso parque del castillo en Gern. Además, se han conservado impresionantes jardines y hermosos edificios.



Eventos en Gern

Hay muchos eventos en Gern durante el año. Puedes ir a ver obras de teatro al aire libre o ir a conciertos, por ejemplo el concierto de verano o el concierto de primavera. El concierto de verano está organizado principalmente por nuestra escuela de música. Aquellos que aprenden a tocar un instrumento o cantar, pueden mostrar su talento a los visitantes. Puedes pasar todo el día escuchando música y comiendo comida deliciosa. Otro aspecto por el que Gern es conocido son las exposiciones de arte. Diferentes pintores vienen aquí para mostrar su arte a la gente. Uno de los eventos favoritos del año es la Gerniale. Es un festival de cine al aire libre, donde puedes ver muchas buenas películas y simplemente disfrutar del tiempo con tus amigos o tu familia en el Theatron. También hay un festival llamado "Mittelalterfest". Las personas que participan en él usan ropa de la Edad Media y muestran a los visitantes cómo vivían las personas en el aquel entonces.

INSTITUTO ENSEÑANZA SECUNDARIA PERE BOÏL

Viajero Virtual

El MIGUELETE

la torre más visitada de la ciudad de Valencia

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

El Miguelete (llamado en valenciano, el Micalet), es la torre campanario de la Catedral de Valencia. Hasta que fue inaugurada la Ciudad de las Artes y las Ciencias, el Miguelete era el emblema de la ciudad de Valencia, y sigue siendo uno de los monumentos más queridos por los valencianos y más visitados de la ciudad.

Su nombre fue tomado de la campana Micalet (Miguelete ó ”pequeño Miguel”), campana que le dio nombre a la torre, (torre del Micalet). La campana data de 1539, pesa más de 7 toneladas y media, y fue la más grande del antiguo Reino de Aragón. Todavía hoy en día es una de las más grandes de España.

La construcción de la torre del Miguelete se inició en 1381 diseñada en estilo gótico levantino por Andrés Juliá como una torre-campanario octogonal, en un principio exenta. Se terminó en 1429 unida a la estructura principal de la Catedral al ser prolongada la nave central de ésta. La torre mide 50'85m, siendo su perímetro igual a su altura. Si se suma la espadaña de la campana, tiene un total de 70 metros de altura.

El arquitecto Antonio Almau proyectó una aguja que no se llegó a levantar en la terraza de la torre.

En el Miguelete las finas molduras exteriores señalan los diferentes niveles de los pisos. En su interior hay tres salas: la prisión, la del campanero y la de las campanas. Esta última es la única que puede visitarse si se coincide con los campaneros durante la visita.

Por sus angostas escaleras de caracol de 207 escalones de piedra se llega a la terraza, donde se pueden contemplar las mejores vistas del casco antiguo de la ciudad.

La campana de las horas colgaba de una estructura de madera, ubicada sobre pilares de piedra, similar a la existente en muchos otros campanarios del gótico levantino. La espadaña actual fue construida entre 1660 y 1736.

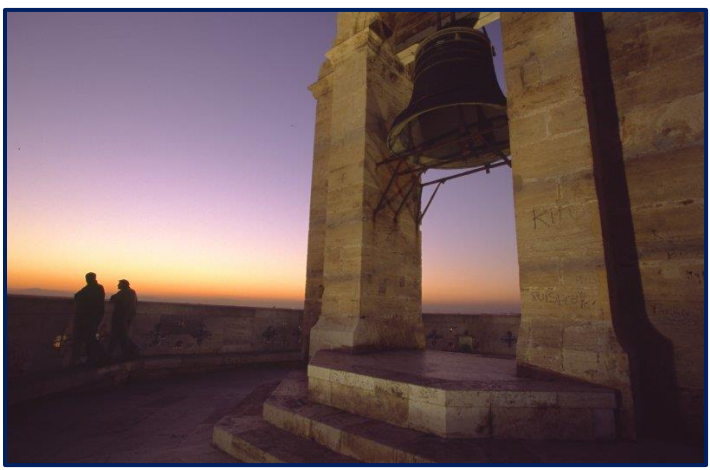
La terraza tenía una elegante crestería calada que le servía de corona, y que fue arrasada en el siglo XVIII, siendo sustituida primero por una barandilla de madera y en el siglo XIX por una barandilla metálica.

La restauración de 1983 fue realizada sin respetar los testigos arqueológicos conservados hasta aquel momento en la misma terraza, y que ahora se encuentran expuestos en la "Casa del Campanero".

El largo proceso de restauración y mantenimiento de las campanas, llevado a cabo por el Gremio de Campaneros Valencianos, ha permitido que las campanas sigan estando en funcionamiento igual que en su época original.

También se han renovado los mecanismos electrónicos para los toques diarios y automáticos, debido a la evolución de la tecnología.

El sonido de las campanas del Miguelete forma parte de la banda sonora del centro histórico valenciano, y la torre es representativa del perfil arquitectónico del casco antiguo, siendo un referente de la propia idiosincrasia de la ciudad.



Audio

IV Liceum Ogolnoksztalcace w Rzeszowie

IV Liceum Ogólnokształcące
im. Mikołaja Kopernika w Rzeszowie

Viajero Virtual

Kraków

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Centro histórico de Cracovia

El centro histórico de Cracovia, una ciudad localizada en el Río Vístula en el sur de Polonia, es uno de los ejemplos más excepcionales de la planificación urbana europea, caracterizada por el desarrollo armonioso y capas de elementos que representan todos los estilos arquitectónicos de la fase románica temprana al modernismo. Cracovia, uno de los centros administrativos y comerciales más grandes en Europa Central, era un centro de cultura y artes, un lugar donde la cultura y el arte del Oeste y el Este se encontraban.

The historic centre of Cracow

The historic centre of Cracow, located on the Vistula River in the south of Poland, is one of the most outstanding examples of European urban planning, characterized by harmonious development and layers of elements representing all architectural styles from the early Romanesque phase to modernism. The 13th-century merchants' town has Europe's largest market square and numerous historical houses, palaces and churches with their magnificent interiors.

Historyczne centrum Krakowa

Historyczne centrum Krakowa, położone nad Wisłą na południu Polski, jest jednym z najwybitniejszych przykładów europejskiego planowania urbanistycznego, charakteryzującym się harmonijnym rozwojem i warstwami elementów reprezentujących wszystkie style architektoniczne od wczesnej fazy romańskiej po modernizm. XIII-wieczne miasto kupieckie ma największy w Europie rynek i liczne historyczne domy, pałace i kościoły ze wspaniałymi wnętrzami.

Audio

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE BARCELOS

Viajero Virtual

O MERCADO - CAMPO DE LA FERIA

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Algunos dicen que la Feria de Barcelos es una enciclopedia viva de Barcelos, y aquellos que la han visitado pueden entender mejor que nosotros. Para aquellos que no lo han visitado es la sugerencia, es una actividad para realizar en vacaciones con la familia o el horario escolar en una visita organizada. La Feria de Barcelos es una de las más grandes, antiguas y admiradas de Portugal. Se lleva a cabo todas las semanas, el jueves, este día es muchos años de intenso movimiento. Su historia es muy larga, vendrá desde el siglo XIII.

La feria ofrece un encuentro con los productos, la historia, la riqueza y el valor del mundo rural. Hay muchas artesanías, una gran área con cerámica y figuras, desde el gallo de Barcelos hasta la cestería, el hierro y la artesanía en madera. También hay juguetes como peonzas, ocarinas, cucos, miniaturas, graneros, yugos, maceiras, que recuerdan la época de los abuelos y bisabuelos. Un espacio donde también podrás descubrir los animales favoritos de los más pequeños, en un espacio magnífico, rico en historia y con muchas más historias asociadas.

"Hablar de Barcelos es evocar toda la espontaneidad de la feria semanal donde, además de su grandeza, la típica e inusual intersección y las escenas más inesperadas se ofrecen a los ojos del extraño, porque sin duda es una feria diferente).

Feria principalmente agrícola y artesanal, viva, auténtica. Este es Barcelos el jueves ". Al visitar una nueva ciudad, es imprescindible visitar el mercado local, que dice todo sobre esa tierra, su gente, sus artesanías y vicios. Así es también en Barcelos. En la tierra que.

reclama el título de Capital de la Artesanía, la feria semanal es el evento que marca el ritmo de la ciudad. Todos los jueves, en la plaza más grande de la ciudad, desfilan toda la diversidad de artes y artesanías populares, desde cerámica, bordado, tejido y cestería, hasta tallado en madera y la Forja de Hierro.

Aquí también se drena el producto de los pequeños jardines circundantes. De hecho, es debido a la frescura de las verduras y la autenticidad de los huevos caseros que las amas de casa más conocedoras llegan al campo de la feria, temprano el jueves, muy temprano, casi en el momento en que canta el gallo. Y es por todo esto y algunas otras cosas que están más allá de la comprensión que la Feria de Barcelos es uno de los principales factores de atracción turística del condado e inspiración para poetas, escritores y artistas.

Han escrito sobre eso, otros han puesto pinturas al óleo o acuarelas. La feria de Barcelos es un lugar fantástico para reportajes fotográficos, llena de tonos variados. Eso a menudo ha inspirado la mirada fotográfica de aquellos que capturan astutamente las escenas más típicas de un lugar tan hermoso.

Audio

Viajero Virtual

Istituto d'Istruzione
Secondaria Superiore
ETTORE MAJORANA
Scordia - Militello V.C. - Vizzini

EL BARROCO SICILIANO

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Las ocho ciudades en el sudeste de Sicilia: Caltagirone, Militello Val di Catania, Catania, Modica, Noto, Palazzolo, Ragusa y Scicli, fueron reconstruidas después de 1693 en o al lado de las ciudades existentes en el momento del terremoto que tuvo lugar ese año. .

Representan una empresa colectiva considerable, llevada a cabo con éxito en un alto nivel de logro arquitectónico y artístico. Manteniéndose dentro del estilo barroco tardío de la época, también representan innovaciones distintivas en la planificación urbana y la construcción urbana.

Sus ojos quedarán hechizados por la belleza de estos lugares y por las obras maestras barrocas que reinan en su forma más preciosa en el Val di Noto.

Militello, ubicado a unos 35 km al suroeste de Catania, en las laderas de las montañas Iblean. Junto con otras ciudades de Val di Noto, ha sido inscrito en la lista de sitios del Patrimonio Mundial de la UNESCO.

Sus principales atracciones artísticas incluyen la iglesia de Santa Maria della Stella. Construido entre 1722 y 1741. Hay muchas obras preservadas en el Templo, la primera de la Natividad atribuida a Andrea Della Robbia y otras obras del siglo XVIII: esculturas, estatuas y sepulcros que representan a los santos. Andrea della Robbia prefirió trabajar con esmaltes de colores, abriendo el camino, como también dijo Leonardo da Vinci, "a convertir cualquier gran pintura en una terracota vidriada", lo que significa que rompieron los límites rígidos entre Cerámica, Pintura y Escultura. De hecho, sus obras eran muy ricas en colores, favoreció el impacto pictórico de la terracota vidriada, tal vez encontrando su inspiración en las pinturas de Filippino Lippi.

Viajero Virtual

The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Guía turística

sobre la cultura Europea,
para adolescentes viajeros

Vasil Levski Comprehensive School

Viajero Virtual

La Banitsa,

lo mejor de la gastronomía búlgara

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Ingredientes:

- 1 paquete de pasta filo (400 gr.). Es esa masa tan graciosa que tiene aspecto de un montón de folios A3.
- 4 huevos
- 400 gr. de yogur.
- 400 gr. de sírene (queso búlgaro parecido al feta).
- 1 vaso grande de agua con gas (250 ml).
- 50 ml. de aceite y un pincel de silicona para extenderlo.

Elaboración:

1. Batimos los huevos y vamos añadiendo el yogur y el agua con gas, mezclando bien.

2. En un recipiente aparte desmigamos el sírene (el queso). Yo lo chafo con un tenedor. Luego lo añadimos a la mezcla anterior, y ya tenemos el relleno.

3. Con el pincel de silicona pintamos la bandeja del horno con aceite. Extendemos la primera hoja de filo, la pintamos con aceite, la segunda, también la pintamos, pero la tercera no hace falta pintarla porque encima pondremos un tercio del relleno, extendiendo bien por toda la superficie de filo.

4. Vamos repitiendo la operación (3 hojas de filo aceitadas y una capa de relleno) hasta que se terminen las hojas de filo. Está bien contarlas antes de empezar, para calcular si alguna capa tendrá que tener más hojas de filo (según la marca puede haber más o menos en el paquete).

5. Pintamos con huevo batido la última capa de filo.

6. Horneamos 30 minutos a 180ºC.

7. Cortar en porciones y servir calentita. Pero también está muy buena unas horas después, y se puede congelar para otro día.

Audio

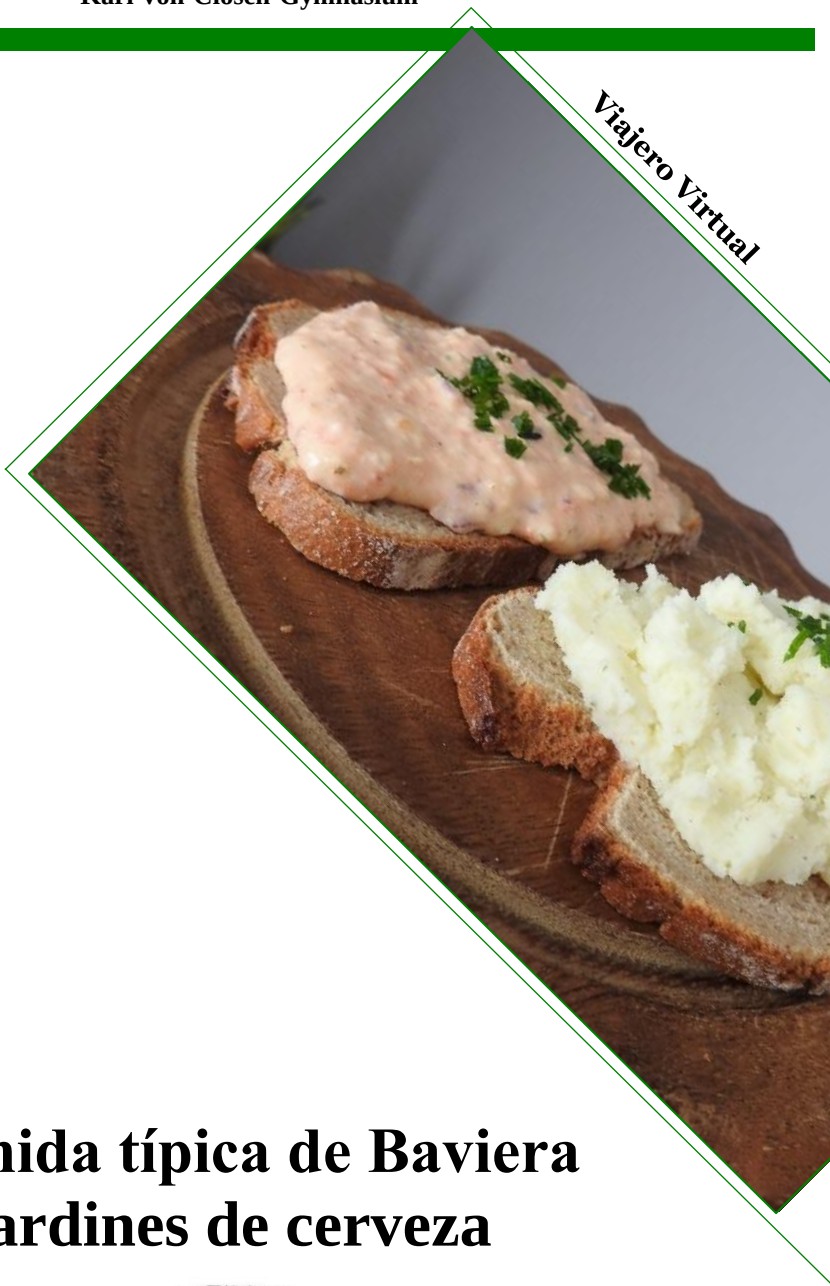
Las tradiciones son aquellas habilidades valiosas que reservamos y pasamos a las próximas generaciones. En general, cuando hablamos de "cocina búlgara", nos referimos a las comidas e ingredientes que son una parte importante de las tradiciones búlgaras.

Para los búlgaros el pan se llama "la base de la vida". Era la parte principal de cada comida y se horneaba en cada casa. Hay una historia que dice: el pan tiene un "alma" y no debe cortarse, debe romperse en pedazos. Para celebraciones, los búlgaros suelen hacer pan y servirlo a sus invitados con miel o sal.

Gracias a nuestra favorable ubicación geográfica y clima, nuestro país está lleno de frutas frescas, verduras, carne, aves y productos lácteos. Durante todo el año hay muchos días festivos y para cada uno tenemos comidas especiales. Cada uno de ellos tiene una forma especial de preparar y, gracias a nuestras madres y abuelas, podemos cocinar las comidas hoy en día.

Como en cualquier otro país, las comidas búlgaras se ven afectadas por personas con diferentes culturas que han habitado nuestras tierras. Así que nuestra cocina es similar a la de nuestros países vecinos.

Karl-von-Closen-Gymnasium



Comida típica de Baviera en jardines de cerveza

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Biergärten, en español jardines de cerveza, son tipos de terrazas que existen solamente en Baviera. Son sitios para encontrarse con amigos o con la familia. En los jardines tradicionales puedes traer tu comida de casa. Antes los jardines se encontraban en los sitios que se usaban para refrescar la cerveza. La mayoría de estos jardines están abiertos sólo en verano, porque normalmente uno está sentado fuera.

Ahora os presentamos las comidas típicas de un “Biergarten“:

Un plato muy rico es la comida que se llama “Obazda“. Es una mezcla de camembert (el queso de Francia), cebolla, mantequilla y muchas especias como sal, cúmel, pimiento y pimienta. Tradicionalmente se comen brezel con esta especialidad.

Obatzda

Erdepfekas

Erdäpfelkas receta

Otra comida es el “Erdäpfelkas“. Son patatas mezcladas con crema, crema agria, ajo y otras especias. Normalmente se sirve con un pan crujiente que es también muy típico de Baviera.

Wurstsalat

Además a la gente bávara le gusta mucho comer una ensalada de salchichas que se llama “Wurstsalat“. Es una ensalada de una salchicha especial “Lyoner-Wurst“ con cebollas, preparada con aceite y vinagre.

Pero existen también platos dulces, que son muy deliciosos, en Baviera, por ejemplo un pastel de ciruelas a que se llaman ”Zwetschendatsche“. Cada persona tiene que comerlo al final del verano.

Zwetschendatsche

”Zwetschgenbauvesen“ son hechas de pan tostada que es insertado en una masa de crepes y con un compota de ciruelas. Todo esto se fríe y se come con azucár y canela.

Zwetschgenbauvesen

Audio

INSTITUTO ENSEÑANZA SECUNDARIA PERE BOÏL

Viajero Virtual

LA PAELLA

El plato más internacional de la gastronomía valenciana

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

La paella valenciana es una receta muy popular, el plato más internacional de la gastronomía española. Su origen se remonta al siglo XV en las zonas de arrozales de Valencia donde los campesinos cocinaban con los alimentos que tenían a mano, y por eso el arroz es el ingrediente principal; éste se cocina en una sartén ancha y con asas, la cual se denomina paella.

Se piensa que el nombre del plato tiene su origen en el italiano padella, -un tipo de sartén con asas similar-, que pudo ser traída a Valencia por algún emigrante italiano durante el dominio español sobre Italia entre los siglos XVI y XVII, y fue adoptado por los habitantes del lugar. En el lenguaje autóctono valenciano, el término paella también significa sartén, y hace referencia tanto a la receta como al recipiente. Puede encontrarse el término paellera para definir el recipiente, aunque es incorrecto.

Los demás ingredientes de la paella son las aves (pollo de corral, o pato de la Albufera), el conejo, las verduras del huerto (las más abundantes son la tabella y la ferraura, dos tipos de judías verdes típicos de esta región, y el garrafó, una especie de alubia blanca grande también muy común en el campo valenciano). A ellos se une el azafrán, el aceite de oliva, el pimentón y una rama de romero en la cocción para dar aroma al arroz.

También puede llevar caracoles cogidos del campo.

Al ser un plato que tiene varios siglos de historia su elaboración ha sido cuidadosamente documentada: la primera cita de la paella (o arroz a la valenciana) aparece por primera vez en un manuscrito de recetas del siglo XVIII donde se explican los pasos para su elaboración. A partir de este momento la paella se hace famosa en España y se exporta al resto de Europa.

A mediados del siglo XIX empezó a formar parte de las costumbres de toda la sociedad valenciana y tomó significado como símbolo de reunión familiar. Hoy en día en muchos de los hogares valencianos todavía se reúnen las familias para comer paella los días de fiesta.

Existen multitud de versiones del mismo (de marisco, mixta, de verduras, etc.), aquí vamos a detallar la receta de la paella valenciana original:

Se comienza vertiendo el aceite sobre la paella y encendiendo el fuego. Originariamente se cocinaba sobre un fuego que se hacía con leña de naranjo y le añadía un aroma muy particular.

Cuando el aceite está caliente, se añade la carne y se fríe hasta que adquiera un color dorado. A continuación se echan y rehogan las verduras. Luego se vierte y sofríe el tomate rallado, removiendo constantemente. A continuación se agrega el pimentón y se vierte agua hasta los remaches de la paella. Se añade el azafrán, el romero y la sal.

Una vez que el agua rompe a hervir, se deja en ebullición 5 minutos a fuego vivo. A continuación se baja a fuego medio y cuece entre 20 y 30 minutos. Después se aviva el fuego de nuevo, se añade el arroz de modo uniforme por la superficie del recipiente, y se rectifica de sal. Mantener el fuego fuerte durante unos 10 minutos y reducir el fuego a la mitad durante un tiempo parecido hasta que el arroz quede en su punto de cocción.

¡Buen provecho!

Audio

IV Liceum Ogolnokształcace w Rzeszowie

IV Liceum Ogólnokształcące
im. Mikołaja Kopernika w Rzeszowie

Viajero Virtual

Pierogi

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Plato Tradicional polaco– Pierogi

En la cocina polaca pierogui son considerados el plato nacional. Pierogui son una especie de ravioli o empanadillas. Se sirven en muchos festivales, desempeñando un papel importante como un plato cultural. Se componen de harina, huevos, agua tibia, aceite y pizca de sal. La masa se enrolla plana y luego se corta en círculos, la masa debe ser muy flexible. Puede llenarlo por relleno dulce o salado y cocinarlo en agua hirviendo, asarlo o freírlo.

Traditional Polish Dish – Pierogi

In Polish cuisine pierogi are considered to be the national dish. They are served at many festivals, playing an important role as

a cultural dish. They are made up from flour, eggs, warm water, oil and pinch of salt. The dough, which has to be very flexible, is rolled flat and then cut into circles. You can fill it by sweet or savory filling and cook it in boiling water, grill it or fry.

Polskie tradycyjne danie– Pierogi

W polskiej kuchni pierogi są uznawane za danie narodowe. Są one podawane na wielu festiwalach, grając ważna role kulturowego dania. Są zrobione z mąki, jaj, ciepłej wody, oleju i szczypty soli. Ciasto jest wałkowane płasko i potem pocięte w koła, ciasto musi być bardzo elastyczne. Można wypełnić je słodkim lub słonym nadzieniem i gotować w wrzącej wodzie, podpiekać lub smażyć.

Audio

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE BARCELOS

Viajero Virtual

Galo assado

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

El intenso sabor del relleno de chorizo, hígado y tocino recupera el simbolismo de una leyenda emblemática.

- 1 gallo de campo (2 kg) con los niños
- 1 kg de papas redondas pequenas
- 1 chorizo de carne pequeño
- 100 g de tocino
- 250 g de pan ralado
- 1 dl de leche
- 2 cebollas grandes
- 1 cabeza de ajo
- 3 tomates grandes
- 0.5 l de vino verde
- 1 ramita de romero
- 1 manojo de perejil

¡Buen provecho!

El día anterior, triture los dientes de ajo, pique los folletos de romero y mezcle con un puñado de sal, 2 cucharadas de aceite de oliva y 1 dl de vino verde. Sazone el gallo impidiéndole esta pasta. Dejar reposar en la nevera durante 24 horas. Al día siguiente, hornee a los niños gallo en agua con sal, retire la carne de las alas y el cuello y pique, junto con la molleja, el hígado, el chorizo y el tocino. Picar una de las cebollas y dorarla en una cacerola con aceite de oliva. Agregue la preparación anterior, envuelva y agregue las migajas en la leche, revolviendo bien. Rellene el gallo con esta pasta y cosa la abertura con alambre de cocina para no salir.

En una bandeja, poner el aceite de oliva, el vino verde restante, la otra cebolla, en rodajas, el tomate, sin piel ni semillas y cortar en trozos y el perejil. Espolvorea con algunas piedras de sal. Coloque el gallo en la bandeja y déjelo reposar durante 2 horas, girándolo ocasionalmente para remojar los aromas. Lave las papas, sin pelarlas, séquelas, condimente con piedras de sal y distribúyalas en la bandeja. Hornee en el horno, precalentado a 180 ° C. Hornee a fuego lento durante 90 minutos, volviendo el gallo de vez en cuando a dorar de manera uniforme. Acompaña, por ejemplo, con verduras hervidas salteadas en aceite de oliva y ajo.

Audio

Viajero Virtual

Pasta alla Norma

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

La Pasta alla Norma es un plato clásico de la tradición gastronómica de Catania. Su nombre es un homenaje a la obra maestra melodramática de Vincenzo Bellini "Norma" (Hoy, también se puede probar su variante Arancino alla Norma).

La historia cuenta que cuando Bellini compuso la ópera, iba con frecuencia a un restaurante en el que ordenaba esta receta, y por eso finalmente el dueño del restaurante le dio ese nombre al plato en su honor. Otros dicen que Nino Martoglio, un dramaturgo siciliano, estaba tan fascinado con el plato que lo comparó con el trabajo de Bellini.

¿Los ingredientes? Fáciles de encontrar, especialmente durante la temporada: berenjenas, tomates, albahaca, ajo y ricotta salata.

¡Intentalo! ¡Es tan sabroso!

Las berenjenas que lleva este plato son fritas (puedes cortarlas en rodajas muy finas, aunque hay quien prefiere cortar las verduras en dados o en palitos. ¡Deja algunas rebanadas para poner encima!

Mezcla las berenjenas en una salsa de tomate fresca junto con la pasta. Alternativamente, puedes usar una passata rustica italiana de buena calidad. Eventualmente, ¡rallar el queso ricotta salata en la parte superior!

El queso Ricotta Salata (ricota salada) es un queso típico siciliano. La palabra "ricotta" significa cocinado nuevamente y "salata" significa salado. Ricotta Salata es un queso elaborado a partir del suero de leche de oveja, que se prensa, se sala y se asienta durante al menos 90 días. Es de color blanco lechoso con una textura firme y sabor salado.

¡Aquí la receta!

1. 400 gramos de pasta corta
2. 2 berenjenas grandes
3. 2 dientes de ajo
4. 8 tomates Roma (alternativamente 1 pulgada de pulpa de tomate)
5. 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
6. ½ litro (500 ml) de aceite de sésamo (para freír)
7. 8 hojas frescas de albahaca
8. 4 cucharadas de ricota salada (alternativamente, queso de oveja o queso feta envejecido)
9. 4 ½ cucharadas de sal gruesa, al gusto de sal de mesa

Salsa de tomate

Primero, pela y tritura el ajo. Luego, vierte el ajo en una cacerola junto con 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra // aceite de sésamo hasta que estén apenas doradas. Si lo prefieres, usa tomates frescos (esta es la mejor elección en temporada), córtalos y agrégalos en la cacerola, de lo contrario usa passata rustica o pulpa de tomate. Luego, agrega 4 hojas de albahaca y cocina por 15 minutos a fuego medio. Eventualmente, mezcla la salsa con una licuadora y sálala.

Berenjenas fritas

Mientras los tomates se cocinan, corta 12 rondajas delgadas de la parte más pequeña de la berenjena, luego corta la otra parte a dados o palos. Luego, calienta el aceite de sésamo (o aceite de oliva virgen extra) hasta alcanzar 340 ° F (170 ° C), luego fríe los trozos y rodajas de berenjenas, una a la vez, hasta que estén doradas. Descansa la berenjena frita sobre toallas de papel para drenar el aceite en exceso.

Cocción de la pasta alla Norma

Cocina la pasta en una olla de 5 Qt llena de agua hirviendo y 4 cucharadas y media de sal gruesa. Retira y cuela la pasta "al dente" y mezcla con la salsa de tomate. Finalmente, agrega las berenjenas, una cantidad abundante de Ricotta Salata y 4 hojas de albahaca. Sirve enseguida.

Audio

Viajero Virtual

The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Guía turística

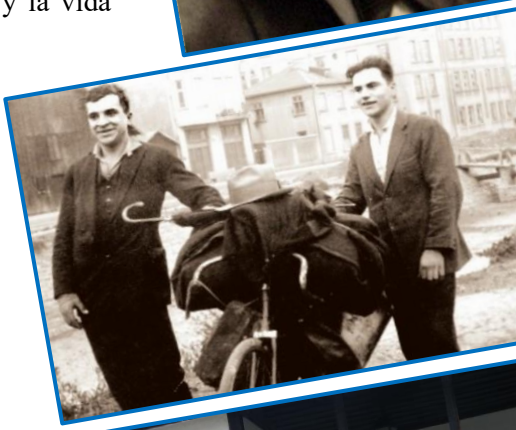
sobre la cultura Europea, para adolescentes viajeros

Viajero Virtual

Ivan Hadjiiski

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Él es uno de aquellos búlgaros que siempre recordamos con cierto orgullo. Nació en la ciudad de Troyan y vivió aquí durante la primera mitad del siglo 20, fue considerado de fundador de la ciencia de sociología moderna. Estudiando con mucho entusiasmo y cariño su pueblo, Ivan Hadzhiiski describe y cuenta sobre sus contemporáneos en el libro “Modo de vida y la vida espiritual de nuestro pueblo”.



Para demonstrar la seriedad de su obra con hechos reales el creyó una red de corresponsales. Ellos le ayudaron a conjuntar materiales para el estudio. Igual que los revolucionarios búlgaros como Levski, el mismo hacia muchos viajes en bicicleta para buscar información y hablar con la gente. Observador y psicólogo, Ivan Hadzhiiski encontró que uno de los principales rasgos de los búlgaros es su baja autoestima y su disposición de "hacer todo por un pedazo de pan". El obstáculo más grande para el desarrollo nacional, el escritor considera "la famosa enfermedad de la envidia, la enfermedad de mediocrita, de la desgracia de cualquier propietario, quien cuando no logro algunos bienes – morales o materiales, se convirtió en pulverizador de sarcasmo bilioso".

El pesimismo búlgaro lleva sus raíces de la traición que según la tradición se considera el mayor pecado. Ivan Hadzhiiski nos llama aun el pueblo que "siempre espera algo". Sobre su obra maestra "Modo de vida y la vida espiritual de nuestro pueblo", Ivan Hadzhiiski dijo "he cumplido mis deberes hacia la literatura, realizando este estudio. Ya puedo no escribir nada más. Es la obra de mi vida". El libro salió en dos tomos siguientes, el tercer – escrito a mano y nunca publicado, no está encontrado hasta hoy en día.

Audio

Con el principio de la Segunda Guerra Mundial Ivan Hadzhiiski fue movilizado. Durante la movilización consiguió terminar el tercer tomo de “Modo de vida y la vida espiritual de nuestro pueblo”. Participo en la Guerra contra Alemania como voluntario y corresponsal del Mando Militar del Segundo ejercito búlgaro. Murió cumpliendo sus deberes de explorador cerca del colmo Vrashka chuka (Serbia).

En nuestra ciudad natal una de las escuelas lleva el nombre de Ivan Hadzhiiski y un monumento, donde el 13 de octubre conmemoramos la vida y el aporte a la sociología de este famoso búlgaro.

Karl-von-Closen-Gymnasium

Viajero Virtual

Joseph Michael Neustifter

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Joseph Michael Neustifter es un artista y escultor alemán. Nació en el 1949 en nuestra ciudad, Eggenfelden. Creció en una familia muy artística, por lo tanto ya tuvo un gran talento para las artes en su infancia y dibujó o modeló arcilla en su tiempo libre. También aprendió a tocar el violín.

En su juventud aprendió a escultar de su padre y cuando tenía 16 años creó su primera fundación de bronce y por eso recibió mucha aprobación. Dos años después ganó un concurso de escultores. Joseph Neustifter empezó a estudiar en la Academía de Bellas Artes de Múnich en 1969 y entonces recibió su primer encargo público: el diseño de la fuente para nuestro colégio, el,"Karl-von-Closen-Gymnasium".

El " Fischbrunnen" en Eggenfelden

Audio

Video

Durante su vida ha bosquejado más de 200 fuentes y 90 espacios interiores de iglesias. No solo tuvo mucho éxito en Alemania, sino también esbozó la Columna del Papa en Italia y Francia. Además uno de los símbolos más importantes de Eggenfelden es el “Fischbrunnen”, que también es una de sus obras.

Neustifter no es sólo un artista detacable, sino también una persona muy admirable e inspiradora.

La columna en Lourdes, Francia

El interior de un monasterio en Walderbach

INSTITUTO ENSEÑANZA SECUNDARIA PERE BOÏL

Viajero Virtual

JOAQUÍN SOROLLA Y BASTIDA

nuestro pintor universal

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Joaquín Sorolla y Bastida fue un pintor español nacido en Valencia en 1863, que pintó muchísimos cuadros y dejó más de 2200 obras catalogadas.

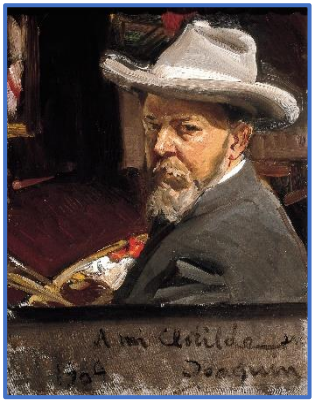
En 1885 viajó a París, donde entra en contacto con el movimiento Impresionista, y después marcha a Roma, donde completó su formación artística. Aunque tiene influencias Impresionistas, su obra madura es muy personal y “luminista”, por lo que se le ha llamado “el pintor de la luz”.

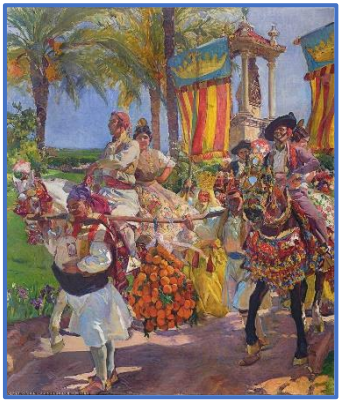
En 1888 Joaquín Sorolla se casa en Valencia con Clotilde García, quien será su compañera y musa durante toda su vida, y vuelve a Italia.

En 1889 regresa a España y se instala en Madrid. En apenas cinco años se labra una trayectoria profesional llena de éxitos, premios e importantes encargos: Primera Medalla Nacional de Bellas Artes en 1892 y 1895, y el Gran Prix de la Exposición de París de 1900, entre otros muchos reconocimientos.

De este periodo destacan obras de crítica social como Y aún dicen que el pescado es caro (1894, Museo del Prado)

Entre sus temas preferidos destacan su amor por el mar mediterráneo y los paisajes de la costa valenciana, siempre con presencia humana, que plasma con un protagonismo absoluto de la luz.





Esta luz mediterránea es la que hace vibrar los colores y marca el movimiento de las figuras como en

- Niños en la playa (1910, Museo del Prado),
- Paseo a orillas del mar (1909)
- ó El baño del caballo (1909, Museo Sorolla, Madrid)...

La popularidad de Joaquín Sorolla se extendió por toda Europa, realizando exposiciones en París, Berlín, Colonia y Londres, para después exhibir sus cuadros en varias ciudades de Estados Unidos.

Dada la gran admiración que el presidente de la Hispanic Society of America de Nueva York, Archer M. Huntington, sentía por Sorolla, le encargó la decoración de la biblioteca de la Sociedad, con una serie de pinturas al óleo sobre lienzo y temas representativos de las regiones de España.

Para inspirarse, Sorolla decidió recorrer España realizando las obras entre 1912 y 1919.

En cuanto a la que corresponde a Valencia, “las Grupas”, Sorolla se inspiró en las alquerías y los grandes naranjales de su tierra.

Sala Sorolla, Hispanic Society of America
Fuente: http://guias-viajar.com/

Al final fueron 14 paneles de diferentes tamaños, y en la actualidad las pinturas han sido trasladadas a una sala dedicada exclusivamente a ellas, dada su importancia.

En 1914 fue elegido académico de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando en Madrid.

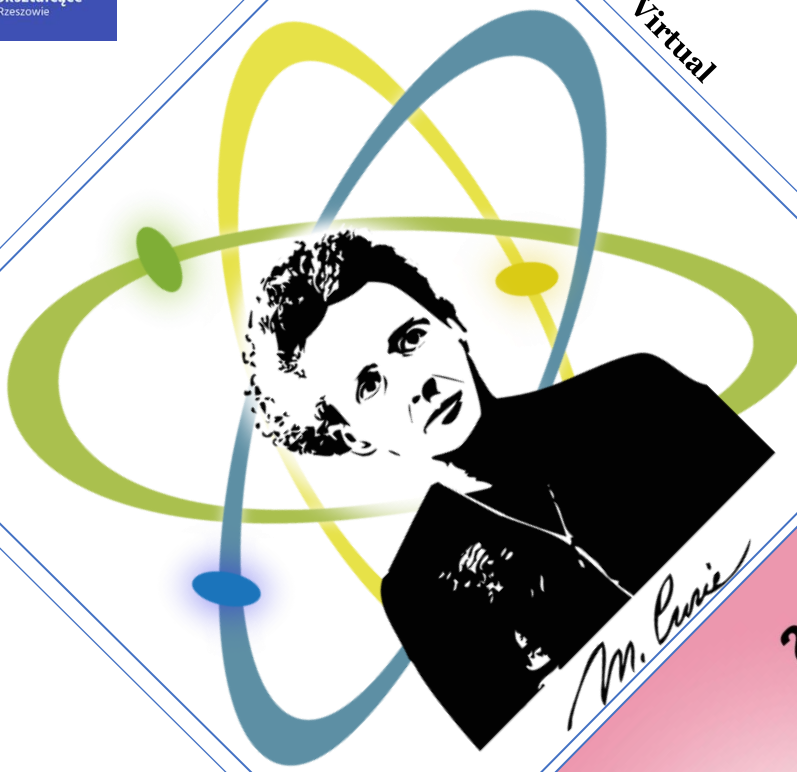
Por desgracia, a pesar de que los paneles de la Hispanic Society fueron su obra más importante, Sorolla se dejó su vida en ella, tanto que al finalizar sufrió un ataque de hemiplejía en su casa de Madrid en abril de 1920, que le dejó impedido y falleció tres años después.

La gran inauguración de su obra maestra en Nueva York tuvo lugar en 1926, tres años después de su muerte.

Audio

IV Liceum Ogólnokształcące
im. Mikołaja Kopernika w Rzeszowie

Viajero Virtual



Maria Salomea Skłodowska - Curie

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Maria Salomea Skłodowska - Curie

Nació en Varsovia el 7 de noviembre de 1867, fue una de las más famosas científicas europeas. Anunció la teoría de la radiactividad y descubrió dos nuevos elementos químicos: radio y polonio. Por sus descubrimientos en química obtuvo el premio Nobel de Física de 1903 compartido con su marido Pierre Curie y el físico Henri Becquerel. Años después, ganó en solitario el premio Nobel de Química de 1911. Solo unos meses después de su última visita a Polonia en la primavera de 1934, murió el 4 de julio en el sanatorio Sancellemoz, cerca de Passy (Alta Saboya), a causa de una anemia aplásica, probablemente contraída por las radiaciones a las que estuvo expuesta en sus trabajos.

Maria Salomea Skłodowska - Curie

Born in Warsaw on the 7th November of April 1867, Skłodowska-Curie was one of the most famous european scientifics. She published the teory of radiation and described two new elements: radium and polonium. For her research in chemistry she gained the Nobel Prize in Physics in 1903 together with her husband Pierre Curie and physicist Henri Bequerel. After few years, in 1911, she got the Nobel Prize in Chemistry. Marie Curie died in 1934, aged 66, at a sanatorium in Sancellemoz (Haute-Savoie), France, of aplastic anemia from exposure to radiation in the course of her scientific research and in the course of her radiological work at field hospitals during World War.

Maria Salomea Skłodowska - Curie

Urodzona w Warszawie 7 listopada 1967, Skłodowska-Curie była jedną z najbardziej sławnych europejskich naukowców. Opublikowała teorię radioaktywności i opisała dwa nowe pierwiastki chemiczne: radium, polon. Za jej badania w chemii zdobyła nagrodę Nobla w Fizyce w 1903 roku razem ze swoim mężem Pierre Curie i fizykiem Henriem Bequerelem. Po kilku latach, w 1911, dostała nagrodę Nobla w Chemii. Maria wraz z córką Ewą jako pielęgniarką wyjechała do sanatorium Sancellemoz w Passy. Tam na miejscu lekarze znaleźli prawdziwą przyczynę osłabienia Marii – złośliwą anemię (miała także chorobę popromienną wywołaną przez promieniowanie jonizujące) o przebiegu piorunującym. Maria Skłodowska-Curie zmarła tam 4 lipca 1934.

Audio

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE BARCELOS

AGRUPAMENTO DE
ESCOLAS DE BARCELOS
EDUCAÇÃO PÚBLICA DE QUALIDADE

Viajero Virtual

Júlia Côta

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Júlia Côta es una artesana barista portuguesa y una de las representantes vivas más grandes de Barcelos Figurative. Todas las piezas firmadas por el artesano van acompañadas de certificado. Los ojos de Julia se silencian cuando habla sobre el futuro del arte Côta. En el linaje, fue la única que continuó la tradición iniciada en el siglo XIX por el abuelo Domingos, quien muchos creen que fue el autor de la primera copia del famoso Gallo de Barcelos. Júlia da Rocha Fernandes de Sousa, también conocida como Júlia "Côta", nació en una de las familias más respetadas de la artesanía regional. Comenzó en los negocios de cerámica a una edad temprana. "Comencé a arruinar la arcilla a los 9 años", recuerda. De los ocho hijos de Rosa "Côta", uno de los artesanos nacionales más importantes y uno de los que más ennobleció el arte figurativo de Barcelos, Julia era, en ese momento, la que mostraba más talento para el arte. Comenzó ayudando a dar forma a algunas adiciones, como zapatos o cuernos, para las piezas de su madre.

Más de sesenta años han estado trabajando en arcilla. Pero Julia no está cansada. Quiere continuar "acariciando" la arcilla hasta que sus manos ya no lo permitan. No puede pasar mucho tiempo sin crear, sin zumbir en el barro: "He estado muy enferma últimamente, ya que no podía venir aquí [estudio], ¡incluso me dolía el alma!". Idealmente, su vida cotidiana debe pasarla en el taller, porque ahí es donde dice "sentirse bien".

Mundo fantástico, alegre y colorido Júlia "Côta" ha desarrollado un estilo de figuración muy particular, encarnando un "mundo fantástico, alegre y colorido", rasgos que caracterizan precisamente su personalidad. Ella dice ser una mujer "auténtica, divertida y abierta".

La barrista, nacida en la gallega Santa María, pero residente en Manhente durante 33 años, crea figuras variadas, pero las muñecas grandes son su favorita. "Me encanta hacerlas y pintarlas, nunca hago una como la otra". Algunos vientres, otros no, las muñecas son su imagen de marca. La que más disfruté y no vendí por dinero es la "Boneca Peixeira", creada hace siete años, de aproximadamente medio metro de altura. "Nunca volví a hacer otra como esta". ¿Pero por qué? "No sé, no puedo explicarlo, la verdad es que nunca lo conseguí, voy al taller y lo que sea que salga", explica. Pero no solo viven las muñecas Julia: gallos, gallinas, búhos, demonios, bandas de música, santos folclóricos, dioses, carniceros, entre otros, también son parte de la vasta herencia del alfarero.

¿Y a quién le enseñará Julia su arte de la cerámica? Antes, respondió, disgustado,

que tal vez la historia familiar terminaría allí. Hoy la respuesta es otra. Ella tiene

a su hija Prazeres acompañando su trabajo e incluso ha firmado piezas.

El futuro del nombre "COTA" está garantizado.

Audio

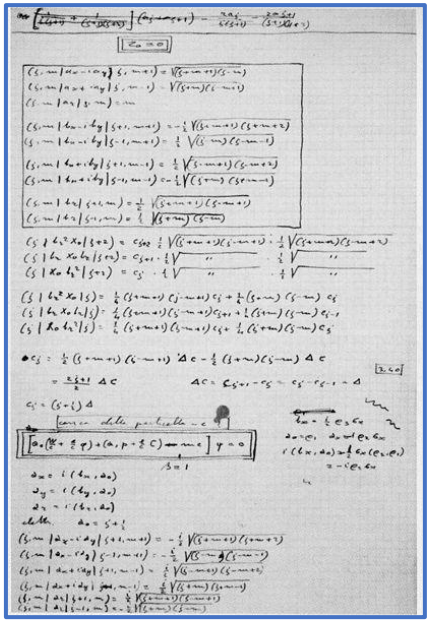
Istituto d'Istruzione
Secondaria Superiore
ETTORE MAJORANA
Scordia - Militello V.C. - Vizzini

Viajero Virtual

Ettore Majorana

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

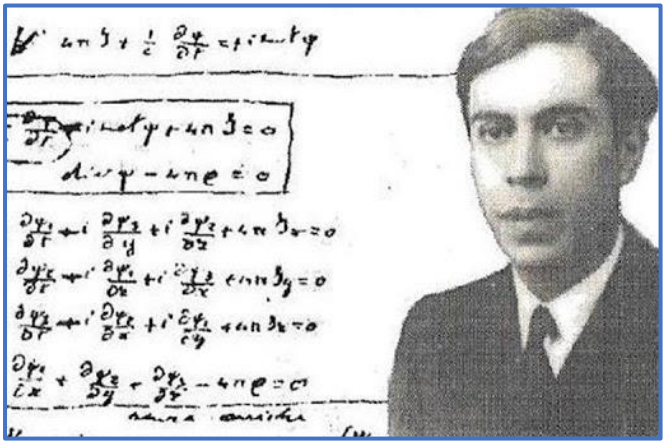
Hola, soy Ettore Majorana, nací en Catania el 5 de Agosto de 1906. Mi familia era muy prestigiosa: mi abuelo fue nombrado dos veces ministro de Agricultura, Empresa y Comercio. Mi padre era ingenier, mi tíos eran importante también. Siempre me han considerado u niño prodigioso y, en realidad, cuando tenía cuatro o cinco años deje a todos maravillados porque realizaba cálculos mentales muy complicados y conseguía determinar el consumo de carburante de un barco basándome en su velocidad y en la largueza de su recorrido. En 1923 conseguí el bachillerato clásico e y me inscribí en la facultad de Ingeneria pero al punto de graduarme entendí que cuál era mi verdadera vocación y me inscribí en Física. En 1929 me gradué con una tesis titulada " La teoría cuántica de los núcleos radioactivos", asistido en mi trabajo por Enrico Fermi y formando parte durante ocho años de su grupo " los chicos de Panisperna". Después de graduarme seguí los estudios de Dirac, Heisenberg, Pauli o de otros estudios contemporáneos. Dirac afirmaba que el neutrino y su antipartícula (antineutrino) eran distintos, en cambio mi antineutrino era idéntico a su antipárticula. Hoy en día mis trabajos siguen inspirando los estudios de muchos físicos actualesque no saben establecer si el neutrino tiene las características que describimos Dirac o yo.



Audio

En 1932 se difundieron los resultados de los trabajos de Joliot – Curie y, sin darme cuenta, entendí que había descubierto el protone neutro, y antes del anuncio oficial del descubrimiento del neutrone(ChadwicK 1935) pude explicar la estructura y la estabilidad de los núcleos atómicos a través de protones y neutrones. Lo afirmaba que estas partículas estaban relacionadas por fuerzas de intercambio de sus propias posiciones en el espacio y no por los espines (al contrario de lo que sostenía Heisenberg). En 1933estuve en Lipsia con Heisenberg y exponiéndole mis correcciones a su teoría y trabajando juntos a una publicación sobre las fuerzas de intercambio nuclear tituladas “fuerzas de Heisenbeg – Majorana”. A partir de estos estudios, Fermi y los de Panisperna empezaron a estudiar la fissión nuclear que terminará con el proyecto “ Manhattan” que originará la primera bomba atómica. No publiqué ningún otro artículo hasta el 1937 y me presenté en las opociones para catedrático de Física.

En la noche del 25 de Marzo de 1938 me marché de Napoles para Palermo desapareciendo definitivamente. Muchas han sido las hipótesis y las investigaciones sin solución sobre mi desaparición pero la verdad ,más allá del misterio, es que estoy orgulloso con mis 31años de la gran herencia científica que conseguí donaros.



Viajero Virtual

The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Guía turística

sobre la cultura Europea, para adolescentes viajeros

Vasil Levski Comprehensive School

Viajero Virtual

De cerámica en Bulgaria

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

La fabricación de ollas y objetos de barro es un arte antiguo. Los artículos cerámicos más antiguos encontrados en nuestras tierras son del 7000 aC. P. Tracios, romanos, y luego eslavos y proto-búlgaros desarrollaron sus propias técnicas, añadiendo diferentes ornamentos y colores.

La primera escuela de cerámica del país es Velopreslav. Se relaciona con la proclamación de Veliki Preslav como la segunda capital del Primer Reino Búlgaro después de Pliska, la presencia de arcilla blanca en las cercanías de la ciudad, el dominio de los productores locales influenciados por los bizantinos de la época. La tecnología artesanal incluye varias operaciones: moldeado (moldeo) o lechada, secado, cepillado directo en la cara, esmaltado y horneado. Las vasijas no están grabadas sino que están pintadas en varios colores. La segunda escuela en el campo de la cerámica doméstica apareció en Veliko Tarnovo en la época del Segundo Reino Búlgaro (siglos 12-13), y hoy es practicada por un número muy pequeño de maestros. En el corazón de esta escuela de cerámica se encuentra la técnica del "esgrafiado". Los motivos florales y aquellos con animales: aves, cabras, leones, peces están grabados en una capa blanca de capas de angora blanca, colocada sobre una base húmeda. Le sigue el secado, el primer horneado, el colorante (ocre, el gris de la base de arcilla marrón y el gyneperde con sulfato de cobre), el glaseado, el segundo horneado y, como resultado, un brillo discreto.

La tercera escuela de cerámica en Bulgaria ha florecido en el pasado (siglo 18-19) cerca de la ciudad Tran s Businci. Los alfareros trabajaban tanto manualmente como en bicicleta. Desde la hermosa arcilla roja cerca del pueblo, han hecho una variedad de recipientes y otros objetos diseñados principalmente para servir al campo. Es por eso que se complacieron en darles a los recipientes una forma simple y liviana, en primer lugar, parecían ser cómodos de usar. La decoración de la cerámica Busin es muy sencilla. Busine Green es el color emblemático de esta cerámica. Otros colores característicos son el amarillo y el vino tinto - los llamados gama de otoño.

La cuarta escuela de cerámica en Bulgaria es la Troyan. Su acento está en la ornamentación. El estilo de la cerámica de Troyan es diferente de las otras dos escuelas. La colorida decoración de los platos queda totalmente bajo el esmalte. Los tiburones se obtienen cayendo y corriendo en el barco, al este de arcilla marrón en una rueda de alfarero. Se utilizan pinturas de óxido que, cuando se dejan caer, se pueden apilar bajo la gravedad desde la posición más alta hasta la más baja del recipiente. Por lo general, se utilizan en varios colores, que se aplican consecutivamente y después como con la intervención del pincel, se obtienen formas originales y variadas.

La cerámica es, sin duda, la artesanía troyana más famosa. Esta artesanía, que da sustento a pueblos y familias abarrotados, se ha convertido en una escuela de cerámica líder con un sistema decorativo distintivo y un estilo estético. Las decoraciones y las formas se aclaran ingeniosamente con el tiempo, pero los esmaltes modernos todavía utilizan el esmalte tradicional romano en las ollas.

Las decoraciones decorativas del Renacimiento representan elementos del estilo de vida del trío, su vestimenta y la naturaleza que lo rodea. Estas son las llamadas "gotas", "riego", "gotas", "corazones", "bayonetas", "serpientes", "cigüeñas", "miembros" , "alas de mariposa" y muchos otros, e influenciados por el dominio de Zahari Zorraf, la "cerámica" en la cerámica de Troyan, que además de las ollas adornan tanto la ropa como los carros. Las rodajas que el balcán tiene en casa también están hechas de arcilla. Algunos de los otros más exquisitamente decorados son el pánico, las asas, los frascos de agua, los tanques de almacenamiento de granos. Las vasijas de cerámica esmaltadas, grabadas o en relieve, de tonos suaves, son más que productos para el hogar. Son arte creado por la mano humana, creatividad e imaginación.

A mediados del siglo XIX, la cerámica se transformó en una organización conjunta con el jefe de los pappachchi, y medio siglo después, la primera escuela de cerámica, que creció a fines del siglo XX, se estableció en la Escuela de Arte Secundario de Artes Aplicadas con una disciplina de cerámica básica. Con el tiempo, los alfareros de Troyan han establecido su propio estilo con más de 60 formas de cerámica: kushchen, mesa, ritual, para la economía, construcción y arquitectura, incluso juguetes para niños.

El Museo de Artesanía Popular y Artes Aplicadas de Troyan es el primero en Bulgaria y su tipo. Él traza la historia y presenta a sus visitantes los rasgos típicos de la artesanía. La exposición del Museo de Artesanía consta de 11 salas. Cada uno de ellos presenta diversas artesanías: cerámica, carpintería artística, metalurgia, telas y prendas tradicionales. Para cada uno de los oficios se muestran las herramientas para la mano de obra, los patrones típicos, los adornos, las técnicas, las técnicas tradicionales, así como los propios artículos terminados.

El mayor desarrollo de la cerámica en Troyan se encuentra en la frontera entre los años 30 y 40 del siglo XX, cuando se registraron más de 700 talleres de cerámica con aproximadamente 1500 maestros.

San Spyridon

Según la leyenda hace muchos años, San Spyridon intentó hacer una vasija de barro. Trabajó duro, pero falló, el barro se negó a obedecerlo. El santo lloró, sus lágrimas goteaban sobre la arcilla, y él sabía que necesitaba agua. Desde entonces, Spyridon es considerado el santo patrón de los alfareros. La fiesta del santo es el 12 de diciembre, cuando Troyan celebra el Día del Maestro de la Gente.

Audio

Video

Karl-von-Closen-Gymnasium

Viajero Virtual

Cerveza tradicional

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

La fabricación de cerveza en Baviera tiene una larga tradición. La Ley de Pureza existe desde hace más de 500 años y la fabricación de cerveza en general está documentada desde el siglo XI.

Hace cien años en Eggenfelden seis cervecerías diferentes ofrecían cervezas muy deliciosas, pero hoy en día sólo hay una: Brunner Bräu, una cervecería artesanal.

Visitamos la pequeña cervecería Brunner en Eggefelden y hablamos con el maestro cervecero Wolfram Brunner. Desde lejos ya pudimos ver la pequeña torre de la cervecería. Entramos en la taverna de al lado. Wolfram Brunner nos esperaba en la sala de maceración, el Sudhaus.

El ya es maestro cervecero desde hace 20 años y la cervecería existe desde hace más de 30 años.

Audio

Video

Para la cerveza, los elementos solubles en agua, principalmente el azúcar y el almidón, que están presentes en la malta, primero deben ser disueltos y luego fermentados con la levadura para producir la cerveza. También nos dijo que su cerveza es muy diferente de otras marcas de cerveza porque en su cervecería todo sigue siendo hecho a mano y la cerveza no es elaborada por sistemas controlados por un ordenador y, por lo tanto, es muy diferente a una cerveza producida industrialmente.

Al preguntarle cuál es su cerveza favorita, asumimos que diría la suya, pero él simplemente respondió: La cerveza gratis es mi cerveza favorita.

Wolfram Brunner también nos llevó al Sudhaus, la sala de cocción, donde nos enseñó las dos ollas grandes. La olla de maceracion y la olla de hierbas. Las ollas tienen un volumen de 1100 litros y se generan con gas.

La cervesa artesanal de Brunner Braü la venden incluso en ferias y mercados y a la gente siempre le gusta.

Si un día vais a Eggenfelden, tenéis que tomar una cerveza en el Biergarten, la terraza, o la taverna de la cervecería Brunner.

INSTITUTO ENSEÑANZA SECUNDARIA PERE BOÏL

Viajero Virtual

LAS FALLAS,

patrimonio inmaterial de la Humanidad

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

En 2016 la fiesta de las Fallas de Valencia fue inscrita por la UNESCO en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

El origen de la fiesta de las Fallas se remonta a la antigua tradición de los carpinteros de la ciudad que, en vísperas de la fiesta de su patrón San José, limpiaban sus talleres, sacaban a la calle los trastos inservibles y los quemaban al anochecer del día 19 de marzo.

La palabra valenciana falla deriva del latín facula que significa «antorcha», siendo éste su significado originario. Esta palabra pasó del valenciano al castellano sin variaciones, y ha ido evolucionando hasta dar nombre a la propia fiesta. Las Fallas, que en origen se reducían a piras de materiales combustibles, fueron cargándose de sentido crítico.

Precisamente por esta carga de crítica social fueron perseguidas durante del siglo XIX, pero esta represión generó un movimiento popular contrario en defensa de la fiesta, y la revista local "La Traca" otorgó premios en 1885 a los mejores monumentos falleros. Este hecho se popularizó y provocó la competición entre los vecinos, dando lugar al nacimiento de la Falla Artística, donde no desaparecía la crítica pero predominaba la preocupación estética.

"So Quelo", 1942, Pza. del Caudillo.

El monumento acabó dando nombre al grupo de vecinos de un barrio (los falleros) que se encargaba de organizar su construcción: actualmente, a un grupo de falleros se le llama también falla ó comisión fallera.

Los falleros constituyen la base social de la fiesta y propician la creatividad, potencian las artesanías tradicionales y defienden el patrimonio cultural.

Entre todos eligen a una reina de la fiesta, la “Fallera Mayor”, que asume la tarea de promover la festividad durante un año, alentando a la población local y a los visitantes a participar en los festejos.

En 1901 el propio Ayuntamiento de Valencia comenzó a otorgar premios municipales. En 1929 se creó el primer concurso de carteles y en 1932 se instauró la Semana Fallera, del 15 al 19 de marzo, convirtiéndose en la fiesta mayor de la Comunidad Valenciana.

El carácter popular de dicha fiesta también permitió que se preservara la lengua autóctona valenciana cuando su uso fue prohibido durante la dictadura franquista.

A día de hoy, las fallas han evolucionando hasta convertirse en obras de arte efímeras, habiendo sólo en la ciudad de Valencia más de setecientas.

Los conocimientos artísticos vinculados a ellas se transmiten en las familias de artistas y artesanos fabricantes de fallas que se agrupan en gremios.

La fiesta se organiza en torno a la Semana Fallera, combinando tradición, sátira y arte. El primer acto se denomina La Plantá, cuando cada comisión fallera erige su monumento en medio de su calle.

Mientras dura la fiesta desfilan por los barrios los falleros vestidos con trajes regionales y acompañados por bandas de música, se recogen premios, se realiza una ofrenda floral a la patrona de Valencia, el público come al aire libre, hay verbenas populares en cada calle y se tiran numerosos castillos de fuegos artificiales.

El final de la fiesta lo marca la noche de La Cremà, momento en el que arden todas las Fallas y supone el comienzo de los nuevos proyectos para el próximo año.

Audio

IV Liceum Ogolnokształcace w Rzeszowie

IV Liceum Ogólnokształcące
im. Mikołaja Kopernika w Rzeszowie

Viajero Virtual

Artesania tradicional

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

The Traditional handcraft

This job is one of the oldest crafts (known from the Neolithic period). It is a handicraft product of ceramic dishes and everyday objects.

Stages of pottery production.

- Preparation of the materials – clay preparation
- The potter arranges the clay on the potter's wheel and turns them with his feet, and with his hands he works the clay.
- The vessel is left to dry.

The dishes after drying are burned in the oven

This is a film about pottery. https://vimeo.com/49798427

Artesania tradicional

Es uno de los trabajos más antiguos, conocido desde la era neolítica. Se realizaban productos como vasijas y objetos de uso diario.

Etapas de la producción de la cerámica.

- Preparación del material – preparación del barro.
- El alfarero pone el barro sobre el torno, impulsado por sus pies produce un movimiento de rotación discontinuo que facilita el trabajo manual y va modelando el barro con sus manos.
- Se deja secar la vasija.
- Se pule y es llevada al horno, en donde pierde la humedad química y adquiere una mayor resistencia y sonoridad.

Tradycyjne rękodzieło

Ta praca to jedno z najstarszych rzemiosł (znane już od okresu neolitycznego). Jest to ręczny ceramiczny produkt naczyń i przedmiotów codziennego użytku.

Etapy produkcji ceramiki:

1)Przygotowanie materiałów- przygotowanie gliny.

2) Garncarz układa glinę na kole garncarskim i obraca je nogami, a swoimi rękami ugniata glinę.

3) Naczynie zostawia się do wyschnięcia.

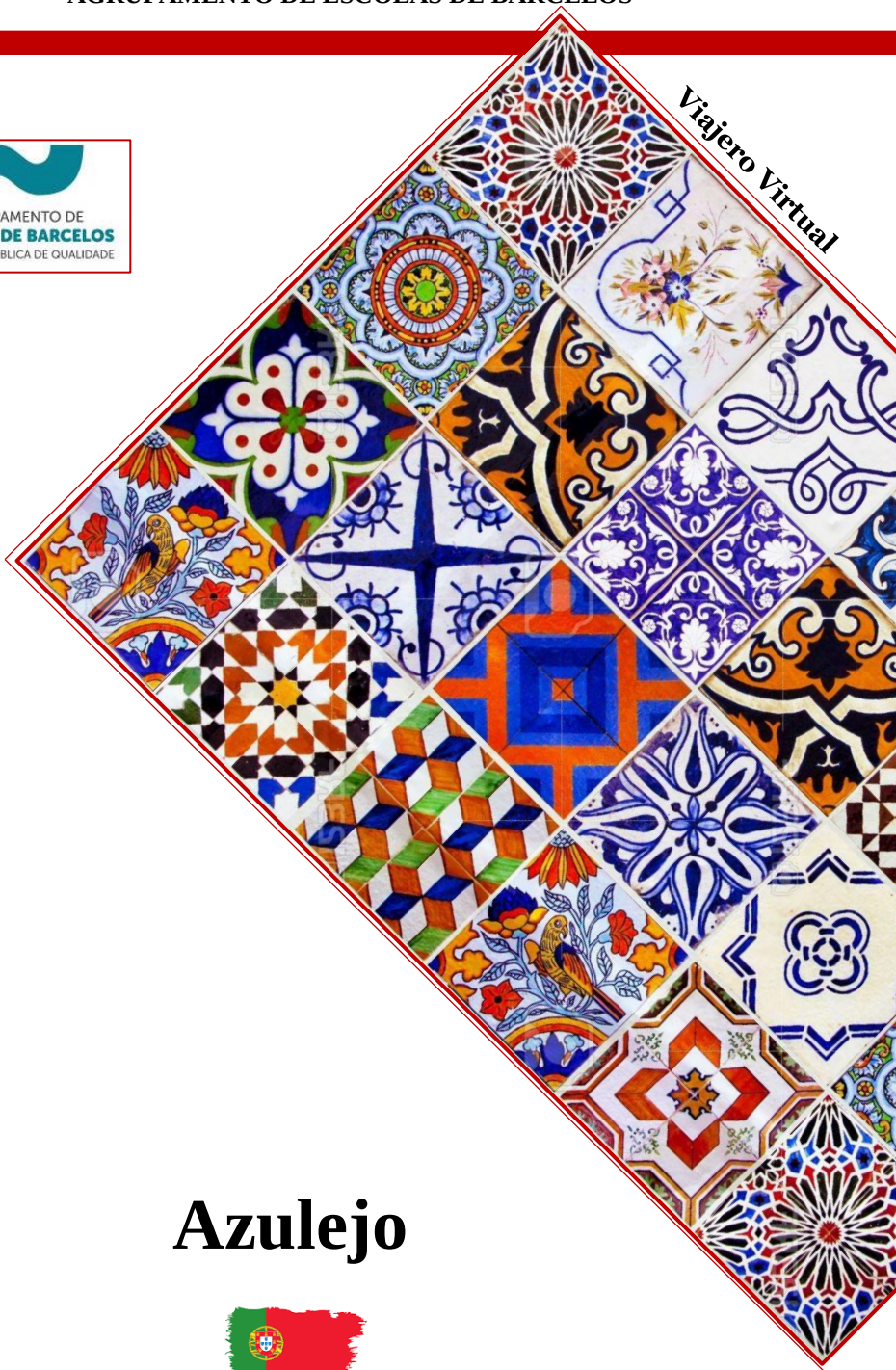
4) Naczynia po wyschnięciu są wypalane w piecu.

Audio

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE BARCELOS

AGRUPAMENTO DE
ESCOLAS DE BARCELOS
EDUCAÇÃO PÚBLICA DE QUALIDADE

Viajero Virtual



Azulejo

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Portugal tiene una buena tradición de la artesanía, sobre todo de cestería, cerámica, bordados, alfombras, cobre, latón, hierro forjado, madera y cuero. Alfombras de Arraiolos en el Alentejo son un recordatorio de la ocupación musulmana de la Península Ibérica hace varios siglos. Artesanas locales todavía los hacen a mano en pequeños talleres, a pesar de estas alfombras de alta calidad se pueden comprar en las tiendas de todo el país. Portugal es también popular por sus artículos de cuero, que en su mayoría proceden de pieles de oveja y cordero.

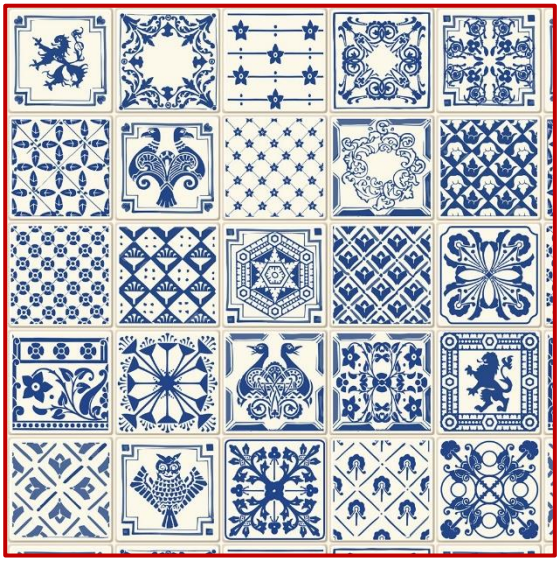
Al-zuleique es la palabra árabe de la que se deriva azulejo y designaba la "pequeña piedra lisa y pulida" que utilizaban los musulmanes en la Edad Media. La forma en la que estos aplicaban los azulejos para decorar suelos y paredes gustó a los reyes portugueses y así, a partir del siglo XV, se hicieron con un lugar destacado en la arquitectura. Se puede decir que Portugal los adoptó de forma única, como ningún otro país europeo.
En el siglo XVIII el azulejo "invadió" iglesias y conventos, palacios y casas, jardines, fuentes y escalinatas. Con motivos geométricos, contando historias de la vida de santos o temas profanos como las fábulas de La Fontaine, a veces con texto como si de un antepasado del cómic se tratara, se convirtieron en uno de los principales elementos decorativos portugueses.

Viajar por el país es visitar un auténtico museo vivo de la azulejería, pero el Museo Nacional del Azulejo, en Lisboa, es la mejor forma de conocer toda su historia y su evolución técnica y artística, desde sus comienzos hasta la producción contemporánea.

En pleno siglo XXI, las corrientes más vanguardistas siguen utilizando el azulejo de forma notoria, marcando el arte público.

Enumerar todos los lugares en los que se pueden admirar resultaría complicado, pero merece la pena mencionar algunos en los que se aplicaron de forma sistemática u original. Todas las estaciones del Metro de Lisboa se encuentran revestidas de azulejo, con obras de artistas portugueses como Vieira da Silva o Júlio Pomar. Esta idea traspasó fronteras y consiguió que estas obras de arte también llegaran a estaciones de metro en Bruselas (Jardin Botanique), París (Champs Élysées/Clémenceau), Budapest (Deák Tér), Moscú (Belourusskaya) y Sídney (Martin Place).

En Aveiro, se utilizó históricamente en los edificios modernistas que se encuentran en el centro de la ciudad. Uno de los ceramistas del siglo XIX más conocidos en Portugal, Rafael Bordalo Pinheiro, decidió darles volumen y construyó motivos que representaban insectos y plantas. Fueron una innovación en su época y, todavía hoy, resultan sorprendentes. Podemos verlos, por ejemplo, en Lisboa, en el Museo Rafael Bordalo Pinheiro, dedicado a este tema.



Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore
ETTORE MAJORANA
Scordia - Militello V.C. - Vizzini

Viajero Virtual

Las cerámicas de Caltagirone

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Las cerámicas de Caltagirone son una de las expresiones más representativa de la artesanía siciliana. El arte de la céramica en Caltagirone, tierra rica de arcilla, tiene sus orígenes antiguos que se remontan al neolítico.La vocación de la ciudad a la cerámica está inscrita en su actual nombre de origen árabe Qal'at Ghiran, es decir Roca de Jarrones, una ciudad poblada por generaciones de artesanos y artistas que desde hace milenios han realizado creaciones con formas y colores absolutamente originales. El contacto con la civilización cretense del año 1000 a.C. favoreció la introducción del uso del "torno" en la artesanía local que siguió durante todo el período de la dominación normanda, pero fue la invasión árabe en Sicilia, en el año 827, que determinó la recuperación económica y el prestigio artístico de los artefactos calatinos. En realidad, los árabes enseñaron a los artesanos locales de la técnica del acristalamiento de vajillas que dio origen a la creación de jarrones, ánforas, mayólicas, lámparas, candeleros, altares, balcones y revestimientos. Los siglos de la dominación francesa (los angevinos) y española (los aragoneses) incrementaron la producción de la cerámica y su comercialización.

Por fin, el trágico terremoto del 1693 hizo necesaria una laboriosa reconstrucción de los edificios que fueron parcial o totalmente cubiertos con las mayólicas del siglo VXIII dando vida a los monumentos de inestimable valor como la Scala della Matrice.

El estilo que distingue estas producciones artesanal se caracteriza por la maestría de los artesanos que siempre han sido capaz de asociar decoraciones geométricas y motivos florales, relieves plásticos y esmaltes de colores brillantes, como amarillo, verde y azul. Los símbolos más apreciados son actualmente las piñas, las cabezas de moros, jarrones y figuritas.

Audio

Viajero Virtual

The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Viajero Virtual

Spain, Portugal, Italy, Germany, Poland, Bulgaria

Un monumento natural, Marzo 2020

Guía turística

sobre la cultura Europea, para adolescentes viajeros

Vasil Levski Comprehensive School

Viajero Virtual

Las cataratas Krushuna

Cueva de Devetashka

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Las cataratas Krushuna te ofrecerán el espectáculo más grande y espectacular de Bulgaria. Está formado por una serie de terrazas cársticas, impresionantes para cada visitante. Estas cascadas se encuentran cerca del pueblo de Krushuna, municipio de Letnitsa, norte de Bulgaria.

El agua de las cascadas de Krushuna está coloreada en azul brillante, debido al travertino disuelto allí.

Las cascadas de Krushuna son la cascada de agua más grande del país, ya que incluyen numerosas cuencas de agua, cascadas y una amplia variedad de especies de plantas y animales.

Este es uno de los lugares más bellos de nuestro país. Todo el paisaje alrededor es como pintado con pintura y pintura e irradia un magnetismo y una perfección que difícilmente se puede describir.

De vez en cuando, es posible que la película se encuentre en medio de una película para un público determinado. Aquí el tiempo se detiene. En paz y tranquilidad solo sientes la respiración y el ritmo de tu corazón.

La cueva de Devetashka se encuentra en la costa rocosa del río Osam, al norte de la aldea de Devetaki, a unos 20 km de las cataratas de Krushuna. Es una de las cuevas más grandes de Bulgaria. Su entrada tiene una altura de 35 metros y una anchura de 30 metros. Es seco, muy espacioso y bien protegido de fuertes corrientes de aire. Hay siete enormes aberturas en su techo, llamadas por la localidad de Okna/ventanas/.

Datos curiosos

Hoy la cueva se puede visitar libremente, pero no siempre ha sido así. Ha sido durante mucho tiempo un objeto militar clasificado como muchas cuevas en Bulgaria, y esto ha tenido usos inusuales: a principios de la década de 1990, por ejemplo, se usaba para almacenar petróleo.

La cueva de Devetashka está habitada desde la antigüedad: vestigios de la presencia humana desde la Edad de Piedra Temprana (aproximadamente 70 000 aC)Hrs.).

Hay 12 especies de anfibios protegidos, 82 especies de aves en el área (13 de las cuales están incluidas en el Libro Rojo), 34 especies de mamíferos (4 de las cuales están incluidas en el Libro Rojo de Bulgaria y 15 en el mundo). lista roja) y 9 especies de murciélagos.

Cueva de Devetashka

Karl-von-Closen-Gymnasium

Viajero Virtual

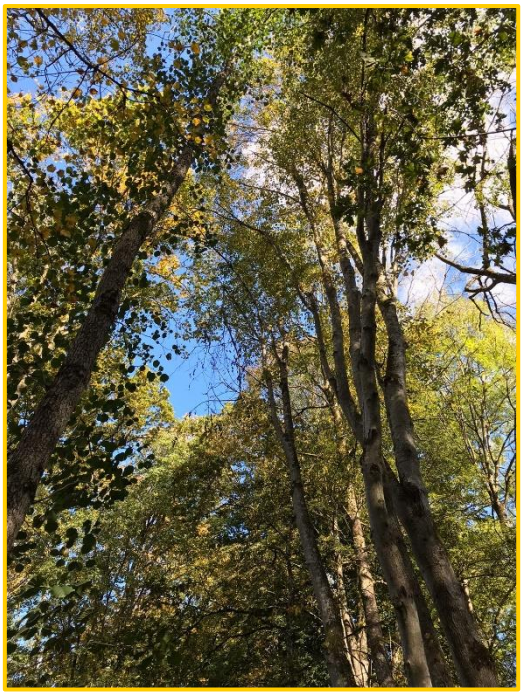
Bürgerwald

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

El "Bürgerwald" (el bosque de los ciudadanos) es un bosque al lado de Eggenfelden. No es un gran bosque, pero hay muchas cosas que puedes hacer y ver en él.

Primero algunas informaciones sobre el Bürgerwald:

En mayo de 1335, el duque Heinrich XIV entregó el bosque a los ciudadanos de Eggenfelden como regalo por su buen comportamiento y lealtad. El tamaño del bosque era de 60 hectáreas, este tamaño se ha mantenido hasta ahora. En la historia de Eggenfelden hubo muchas situaciones en las que el bosque estuvo a punto de venderse, pero hasta hoy todavía está en manos de los ciudadanos de Eggenfelden. Todavía es un bosque público.



Observar su flora y fauna durante el año es muy popular. Debido a sus hermosos y tranquilos senderos, es perfecto para caminar, correr o simplemente relajarse entre los árboles y pequeños arroyos por un momento.

Quizás te preguntes qué tiene de especial este bosque. Si estás interesado en obtener más información sobre la vida en el bosque, puedes usar los códigos QR o hacer una caminata AR por el bosque con tu teléfono móvil o tableta. La realidad aumentada te ofrece aún más información sobre la vida animal y las plantas. También puedes aprender lo importante que es para nuestra vida tener bosques a nuestro alrededor.

Audio

INSTITUTO ENSEÑANZA SECUNDARIA PERE BOÏL

Viajero Virtual

LA ALBUFERA de Valencia,

uno de los grandes humedales europeos

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Situada a unos 10 kilómetros al sur de Valencia, La Albufera es uno de los puntos turísticos preferidos por aquellos que visitan nuestra tierra.

La formación de la Albufera tuvo lugar hace 1,8 millones de años como resultado del cierre del golfo o bahía de la costa valenciana por un cordón litoral. La separación definitiva entre la Albufera y el mar se produjo durante la época romana (s I, d.C.).

Se trata de una laguna litoral, separada del mar por una lengua de tierra. Tiene una profundidad media de un metro y extensión aproximada de 24 Km², rodeada de más de 200 Km² de arrozales.

El cultivo de este famoso cereal valenciano necesita de agua y de disposiciones especiales de riego, que con el tiempo se regularizaron a lo largo de la vega del río Turia y, en especial, en la zona de la Albufera.

Albufera significa, según el origen árabe de su nombre, al-buhayra, el pequeño mar. En algunos poemas árabes se le denomina Espejo del Sol, término que ya da una idea aproximada de la belleza y el romanticismo que caracteriza a este paraje.

La Albufera de Valencia constituye uno de los humedales costeros más representativo y valioso de la Comunidad Valenciana, hasta el punto de que en 1986 fue declarada Parque Natural.

La Albufera comprende seis islotes, llamados matas, que albergan densa vegetación. Estos islotes se denominan Mata del Fang, Mateta de Baix, Mata de la Barra, Mata de l'Antina, Mata de San Roc y Mata del Rey.

La reducción de la Albufera ha sido constante. A medida que la Albufera se reducía, lo hacía también su fauna. Su valor para el medio ambiente es sumamente importante pues en ella habitan especies de peces en peligro de extinción, como el samaruc, la anguila, el mújol o la lubina.

Sin embargo, el Parque Natural de la Albufera es conocido por su riqueza de especies de aves, entre las que destacan el pato colorado, la garza, la cigüeña común y la gaviota.

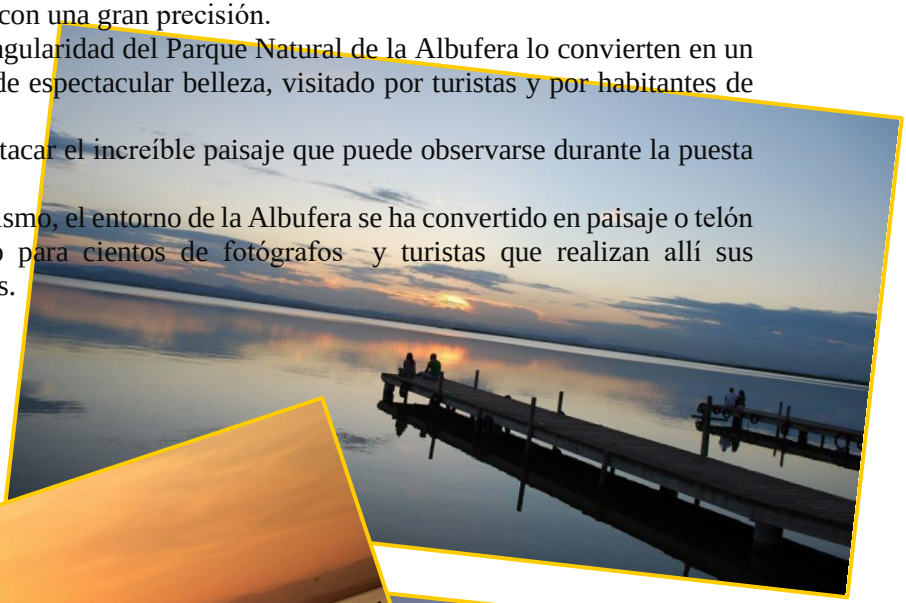
Entre la flora, se distinguen: las dunas litorales (campanilla de mar, lentisco), los saladares, el bosque mediterráneo (pino carrasco, lentisco, enebro, mirto, tomillo, aliaga, romero, palmito) y las zonas de cañas.

Cañas y barro, la novela del célebre escritor valenciano Vicente Blasco Ibáñez, está ambientada en la Albufera de principios del siglo XX. El relato costumbrista retrata la realidad social de la época, así como el entorno, con una gran precisión.

La singularidad del Parque Natural de la Albufera lo convierten en un entorno de espectacular belleza, visitado por turistas y por habitantes de la zona.

A destacar el increíble paisaje que puede observarse durante la puesta de sol.

Asimismo, el entorno de la Albufera se ha convertido en paisaje o telón de fondo para cientos de fotógrafos y turistas que realizan allí sus reportajes.



Audio

IV Liceum Ogolnokształcace w Rzeszowie

IV Liceum Ogólnokształcące
im. Mikołaja Kopernika w Rzeszowie

Viajero Virtual

El Parque Nacional de Tatra

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

El Parque Nacional de Tatra

El Parque Nacional de Tatra es uno de los mayores parques nacionales de Polonia. Fue reconocido por la UNESCO como reserva de la biosfera. El clima aquí es específico, bajas temperaturas, vientos fuertes, grandes cantidades de precipitaciones. La flora del Parque está compuesta por 1000 especies de plantas vasculares. El animal característico de esta zona es la gamuza, símbolo del parque. En el Parque Nacional Tatra se encuentra el pico más alto de Polonia - Rysy. La mayor atracción turística es el lago post-glaciar, Morskie Oko.

The Tatra National Park

The Tatra National Park is one of the largest national parks in Poland. It was recognized by UNESCO as a biosphere reserve. The climate here is specific, low temperatures, strong winds, large a mounts of precipitation. The flora of the Tatras National Park is made up of 1000 species of vascular plants. The characteristic animal of this zone is the chamois, symbol of the park and the marmot. In the Tatra National Park there is Poland's highest peak - Rysy. The biggest tourist attraction is the post-glacial lake, Morskie Oko.

Narodowy Park Tatr

Tatrzański Park Narodowy jest jednym z największych parków narodowych w Polsce. Został uznany przez UNESCO jako rezerwat biosfery. Klimat tutaj jest specyficzny, niskie temperatury, silne wiatry, duże ilości opadów. Flora Narodowego Parku Tatrzańskiego składa się z 1000 gatunków roślin naczyniowych. Charakterystyczne zwierze tej strefy to kozica symbol tego parku. W Tatrzańskim Parku Narodowym znajduje się najwyższy szczyt w Polsce- Rysy. Największą atrakcją turystyczną jest polodowcowe jezioro, Morskie Oko.

Audio

IV Liceum Ogolnoksztalcace w Rzeszowie

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE BARCELOS

EL CRUCERO DEL HOMBRE AHORCADO

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

En Barcelos, la Leyenda del Gallo no es simple, pero se puede resumir en pocas palabras. Dos gallegos, padre e hijo, hacen su peregrinación a Santiago de Compostela. Entran en una posada. La dueña conocida por su belleza se enfrenta al joven gallego. Busca en vano retener a los clientes. Tan pronto como reanudan el viaje, el guardia encarcela al joven. El posadero escondió los cubiertos en la bolsa gallega y denunció el robo.

El joven gallego fue condenado a la horca. El padre acude al juez, quien le dice que solo cree en la inocencia del convicto si el gallo comienza a cantar. Dicho y hecho. El gallo cantaba como nunca antes. Pero había llegado el momento de ejecutar la sentencia. El padre y el juez no llegan a tiempo, pero ... la cuerda estaba suelta; Santiago apoyó a los condenados, vivos, por las plantas de los pies. Con Nuestra Señora y San Benito listos para ayudar. "Según la tradición popular, el gallego regresó unos años después a Barcelos, donde esculpió la cruz del Senhor do Galo, un monumento que data de principios del siglo XVIII".

En una leyenda popular, el demonio generalmente se lleva a cabo cautivo. En este caso, ella usa las faldas del posadero, el instigador de la crisis. La justicia no puede estar equivocada porque es lo que es: ciega. Los gallegos son las víctimas. Santiago rescata al peregrino. El protagonista es el gallo.

La leyenda del gallo de Barcelos está atravesada por dos ejes, o movimientos: el eje del bien, desde la llegada de los peregrinos a Barcelos hasta el regreso del gallego para la construcción de un gran ex voto, el Crucero del Gallo; y el eje del mal, que va de encantar al posadero a la horca. Este segundo eje interrumpe o suspende el primer eje. El tercer eje, el de la justicia, es de apoyo. Opera una inversión: el mal inicial se convierte en el bien final.

La intervención del gallo, aunque breve, lo coloca en el centro de la leyenda. Vigilante y protector, el gallo se para en la veleta y en las torres de la iglesia. La cruz el hombre colgado en la parte delantera de la columna tiene la figura de un hombre colgando de una cuerda floja atada al cuello; debajo, otra figura con la cabeza y la mano izquierda en la actitud de sostener las plantas del pie del hombre que cuelga del arco y tener en su mano derecha un bastón con la calabaza, por lo que denota a Santiago.

En la parte posterior, en un lado está la figura del sol, y en el otro, la luna; La figura ocupa lo que parece ser Nuestra Señora. debajo, otro que se parece a San Benito por tener un bastón en la mano derecha y un libro abierto a la izquierda. En la parte superior de la columna se encuentra una cruz. La cruz, en ambos lados, ha tallado la imagen de Cristo crucificado.

El gallo, visiblemente por sus costumbres dominantes y masculinas, es arrogante y majestuoso, vigilante y estúpido; toda la gente lo celebra, en cuentos, en supersticiones, en canto: El gallo medio entre las bipolaridades: día y noche, cielo y tierra, bien y mal. En el caso del Crucero del Hombre Ahorcado, destacan dos bipolaridades: la vida y la muerte y la verdad y la mentira. Pero, ¿qué conexión hay entre el crucero Senhor do Galo y el famoso gallo de cerámica de Barcelos? Aparentemente poco, si alguno.

Audio

Istituto d'Istruzione
Secondaria Superiore
ETTORE MAJORANA
Scordia - Militello V.C. - Vizzini

Viajero Virtual

El monte Etna

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

El monte Etna, uno de los volcanes más activos del mundo, también conocido localmente como "a Muntagna", es un estratovolcán complejo en la costa este de Sicilia, cerca de las ciudades de Messina y Catania. Es el volcán más grande de Europa, actualmente se encuentra a unos 3.350 m de altura, aunque debe tenerse en cuenta que esto varía con las erupciones de la cumbre. También es la montaña más alta de Italia al sur de los Alpes.

Las erupciones regulares y a menudo dramáticas de la montaña lo convirtieron en un tema de gran interés para los mitólogos clásicos y sus sucesores posteriores, que trataron de explicar su comportamiento en términos de los diversos dioses y gigantes de la leyenda romana y griega. Se decía que Eolo, el rey de los vientos, había encarcelado a los vientos en cuevas debajo del Etna. El tifón gigante fue confinado bajo el Etna, según el poeta Esquilo, y fue la causa de las erupciones de la montaña. Se decía que Hefesto o Vulcano, el dios del fuego y la fragua, habían forjado su forja bajo el Etna, mientras que los Cíclopes mantenían una herrería allí donde diseñaron rayos para que Zeus los usara como arma.

El volcán ha estado activo con frecuencia en los últimos tiempos y muestra una combinación de actividad explosiva leve, a veces produciendo columnas de cenizas sostenidas, junto con frecuentes flujos de lava tipo "A'a" que pueden alcanzar desviaciones de varios km. Sin embargo, el Etna también es capaz de actividad explosiva, es uno de los pocos volcanes para los que se ha documentado la actividad basílica del pliniano. Hace más de 500,000 años, las lavas de basalto submarino sentaron las bases del volcán actual.

Audio

El centro del volcán actual de Mongibello (hoy conocido generalmente como Etna) ha crecido desde entonces en el flanco suroeste de Trifoglietto, y finalmente cubre la mayor parte de la estructura anterior. Los registros históricos en el Etna se remontan a muchos siglos. La mayoría de las erupciones históricas fueron esencialmente efusivas. Su impacto en la población local dependía principalmente del tamaño y la ruta de los flujos de lava emitidos. Gran parte de estas lavas estallaron por fisuras en los flancos en lugar del área de la cumbre. Las erupciones históricas más notables son las que afectaron las áreas habitadas, en particular la ciudad de Catania, que se encuentra en la costa a 25 km al SE de los cráteres de la cumbre. En 1669, se abrió un respiradero a 850 m de altitud y estalló 1 km cúbico de lava en 122 días. Los flujos alcanzaron una longitud de 15 km, cubrieron un área de 37,5 km cuadrados y entraron en el centro de Catania.

El complejo de la cumbre consta de una estructura principal con dos cráteres adyacentes (Voragine y Bocca Nuova), un cráter NE y el gran cráter SE ubicado en la parte superior del Valle del Bove.

El Valle del Bove es el resultado de un número de colapsos coalescentes. Además, los flujos de lava del Etna se emiten con frecuencia desde las fisuras en el área que rodea los cráteres de la cumbre de la parte inferior de los flancos del volcán y el paisaje tiene muchos conos parásitos como resultado.

Viajero Virtual

The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union