

RECEPȚIONAT

Agenția Națională pentru Cercetare
și Dezvoltare _____
_____ 2020

AVIZAT

Secția AȘM _____
_____ 2020

RAPORT ANUAL**privind implementarea proiectului din cadrul Programului de Stat (2020-2023)**

20.8009.0807.17. Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și integrării europene._____

Prioritatea Strategică _____ Provocări societale _____

Conducătorul proiectului _____ Dr. Cazac Viorica _____

Directorul organizației _____ Rector, Prof. Univ., Dr. Hab. Vostan Viorel _____

Consiliul științific/Senatul _____ Prof.univ., dr. Hab. Bernic Mircea _____

L.Ș.

Chișinău 2020

1. Scopul etapei anuale conform proiectului depus la concurs

Lansarea proiectului, documentarea, investigarea cu referință la identitatea etimologică, etnolingvistică și a aspectelor multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de prelucrare a bucatelor, a vinurilor și băuturilor tari artisanale, a produselor din textile și piele și a accesoriilor specifice zonei de Centru a Republicii Moldova, clasificarea lor.

2. Obiectivele etapei anuale

1. Documentarea și investigarea identității etimologice, etnolingvistice și aspectelor multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de preparare a bucatelor specifice zonei de Centru a Republicii Moldova.
2. Documentarea și investigarea identității etimologice, etnolingvistice și aspectelor multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de obținere a vinurilor și băuturilor tari artisanale.
3. Documentarea și investigarea identității etimologice, etnolingvistice și aspectelor multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de obținere ale produselor de îmbrăcăminte.
4. Documentarea și investigarea identității etimologice, etnolingvistice și aspectelor multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de obținere a accesoriilor.
5. Documentarea și investigarea identității etimologice, etnolingvistice și aspectelor multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de obținere a produselor din textile și țesute pentru decor.
6. Clasificarea tehnologiilor tradiționale axate pe produsele incluse în studiu.

3. Acțiunile planificate pentru realizarea scopului și obiectivelor etapei anuale

1. Identificarea tehnologiilor tradiționale de preparare a bucatelor specifice zonei de Centru.
2. Identificarea tehnologiilor tradiționale de obținere a vinurilor și băuturilor tari artisanale specifice zonei de Centru a țării.
3. Identificarea tehnologiilor tradiționale de obținere ale produselor de îmbrăcăminte tradiționale specifice zonei de Centru a țării.
4. Identificarea tehnologiilor tradiționale de obținere a accesoriilor specifice zonei de Centru.
5. Identificarea tehnologiilor tradiționale de obținere a produselor din textile și țesute pentru decor specifice zonei de Centru a țării.
6. Analiza etimologiei și aspectelor multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de preparare a bucatelor specifice zonei de Centru a Republicii Moldova ce fac obiectul patrimoniului cultural.
7. Analiza etnologiei și a aspectelor multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de obținere a vinurilor și băuturilor tari artisanale specifice zonei de Centru a Republicii Moldova.
8. Analiza etnologiei și a aspectelor multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de obținere a produselor din textile, țesute și din piele specifice zonei de Centru a Republicii Moldova.
9. Analiza etnologiei și a aspectelor multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de obținere a accesoriilor specifice zonei de Centru a Republicii Moldova.
10. Determinarea criteriilor de selecție a tehnologiilor tradiționale incluse în studiu ce fac obiectul patrimoniului cultural prin axarea, pe lângă valorile istorice și artistice, a valorii culturale, pe valorii de identitate și a capacității de funcționalitate a tehnologiilor.

4. Acțiunile realizate pentru atingerea scopului și obiectivelor etapei anuale.

1. Au fost analizate evenimentele axate pe promovarea bucătăriei tradiționale, a vinurilor și băuturilor artisanale, a costumului și textilelor tradiționale din țară și elaborat calendarul evenimentelor.
2. Au fost identificate și analizate tipurile, ingredientele și tehnologiile tradiționale de preparare a bucatelor: reci, calde și a preparatelor dulci specifice zonei de Centru a Republicii Moldova.
3. Au fost identificate soiurile de struguri utilizați și tehnologiile tradiționale de obținere a vinurilor și băuturilor tari artisanale specifice zonei de Centru a Republicii Moldova.
4. Au fost identificate piese ale costumului popular și studiate tehnologiile tradiționale de reproducere a lor specifice zonei de Centru a țării.
5. Au fost identificate accesoriile, analizată constituirea structurală, materialele și tehnologiile de obținere a lor.
6. Au fost identificate produsele textile: covoare, ștergare, panouri decorative, fețe de masă, cuverturi,, analizate și studiate tehnologiile tradiționale de obținere a lor.
7. Au fost analizați termenii utilizați în raport cu aspectele multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de preparare a bucatelor specifice zonei de Centru și incluși în glosarul termenilor specializați.
8. Au fost analizați termenii utilizați în raport cu aspectele multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de obținere a vinurilor și băuturilor tari artisanale specifice zonei de Centru.
9. Au fost analizați termenii utilizați în raport cu aspectele multifuncționale ale tehnologiilor tradiționale de obținere a produselor din textile, țesute și piele.

5. Rezultatele obținute

Conform obiectivelor pentru perioada anului întâi de studiu 2020 în cadrul proiectului au fost obținute următoarele rezultate:

- A fost elaborat calendarul evenimentelor de referință dedicate revitalizării valorilor culturale naționale imateriale exprimate prin bucătăria tradițională, a vinului și produselor artisanale, prin portul tradițional și a produselor textile de valoare ce au contribui la documentarea și au constituit surse de documentare pentru realizarea obiectivelor preestabilite: Ziua Universală a Iei-24 iunie, Festivalul iProsop, Festivalul Frumos Covor Basareabean, Festivalul Plăcintelor, Târgul Meșterilor Populari, Festivalul Sarmalelor, Festivalul Prăjițel Molodvenesc, Festivalul Cașului, Festivalul Cărnii și altele. În afara evenimentelor dedicate au fost incluse și evenimentele ce țin de Hramul Bisericii din sate considerând faptul că, cu ocazia acestui eveniment sunt organizate târguri ale meșterilor populari, prezentări ale bunătăților preparate de cele mai bune gospodine ale localității, prezentarea celor mai bune vinuri și băuturi artisanale, prezentări de produse ale celor mai bune meșterițe de covoare, prosoape, costume populare, etc.
- Din perspectiva documentării, au fost identificați meșterii populari dedicați diferitor meșteșuguri, recunoscuți drept meșteri populari, și structurați pe grupe de meșteșuguri. Lista meșterilor populari întrunește circa 79 de nume binecunoscute în țară și peste hotare care realizează produse tradiționale după tehnologiile de altă dată.

- În vederea cunoașterii celor mai iscusiți vinificatori artizanali a fost identificată lista premianților la concursul național „Polobocul de Aur”, edițiile anilor 2015-2019, desfășurat cu ocazia Sărbătoririi Zilei Vinului anual în Republica Moldova, la diferite secțiuni, regăsindu-se peste 25 de nume cunoscute, care participă activ anual la acest concurs.
- Au fost analizate soiurile de struguri cultivate în zona de Centru a Republicii Moldova, drept materie primă pentru obținerea vinurilor și băuturilor artizanale constatându-se că, circa 70% din acestea reprezintă soiurile de struguri albi și 30% soiurile de struguri roșii. Circa 87% din soiurile de struguri reprezintă cele de proveniență europeană altoiți și doar 23% sunt soiurile de struguri autohtoni: căpșună, țarasă, cudercă, crască, 1001/premai, 14, 28, bacon, zaibără, busuioacă, sașla, albă nemțească, zârnă, castel, noha/nova, coarnă, țâța caprei.
- Analiza tehnologiilor de pregătire a vinurilor a condus la constatarea aplicării aceleiași tehnologii tradiționale de obținere a vinurilor, transmisă din generație în generație, variind combinațiile de struguri și regimurile tehnologice de obținere în cadrul următoarelor etape ale procesului din momentul sădirii butașilor până la servirea vinului obținut: stabilirea zonei de sădire în calitate de amplasare (de preferință dispunerea viilor pe coline astfel încât strugurii să fie expuși soarelui pentru acumularea „dulceții”), calitatea solului, sădirea propriu zisă a butașilor, creșterea și îngrijirea lor, alegerea timpului de culegere a strugurilor, recoltarea strugurilor, zdrobirea strugurilor, fermentarea (fierberea mustului), extragerea mustului de pe ciorchine și bobițe (scurgerea mustului), turnarea mustului în butoaie pentru limpezire, limpezirea vinului, baterea vrănilor butoaielor, servirea vinului.
- Combinațiile de soiuri de struguri atestate pentru prepararea vinului în zona de Centru din documentarea în teren sunt următoarele: crască+țarasă+zaibără, crască+țarasă+zaibără+1001, crască+țarasă+zaibără+14+28+1001.
- Studiul muzeografic și arhivar, analiza surselor bibliografice, din sesiunile de comunicare a permis inițierea glosarului de termeni consacrați utilizați în aspectul tehnologiilor tradiționale de prelucrare a bucatelor, a vinurilor și băuturilor tari artizanale, a produselor din textile și piele și a accesoriilor, la moment fiind identificați și descriși:
 - 120 termeni derivați din bucătăria tradițională;
 - 45 termeni utilizați în pregătirea vinurilor și băuturilor tari artizanale;
 - 83 termeni utilizați în definirea costumului popular;
 - 35 termeni din uzul abordării textilelor și covoarelor;
 - 24 termeni cu referință la accesorii.

Glosarul urmează a fi completat pe măsura evoluției studiului din cadrul proiectului. Unii termeni din glosar au fost localizați datorită specificului etimologic și etnolingvistic zonal.

- Pentru cunoașterea bucatelor tradiționale și descoperirea tezaurului culinar autohton au fost identificate pensiunile care promovează tradiționalul, nominalizând 26 dintre cele mai apreciate pensiuni din Republica Moldova de către vizitatori, predominant amplasate în zona de Centru a țării.
- Au fost culese din teren 144 de rețete de preparate ce fac obiectul bucătăriei tradiționale autohtone specifice zonei de Centru stabilind ingredientele componente și cantitatea acestora, constatând simplitatea acestora, dar și numărul redus de tipuri de bucate.

- Au fost structurate rețetele în cele de: mâncare rece (bucate reci)-27, bucate calde: supe-21, mâncare caldă-45; bucate dulci-16 rețete, produse de patiserie-24 rețete, băuturi dulci-4, semipreparate-7 rețete. Analiza după tipuri de bucate a condus la stabilirea ca fiind indispensabile din bucatele reci preparate cu ocazia a diferitor sărbători vesele a celor din carne: cârnații, chișca, jambonul, jumările, saltisonul, răcitura/piftia; dintre bucatele calzi: găluștele, cartofii; bucatele dulci: plachia, prajițeeii cu fus/terfoșii, turtele cu mac.
- Au fost identificate tehnologiile tradiționale de preparare a bucatelor tradiționale, constatând regimurile tehnologice de prelucrare: surse de preparare, durata de preparare, vasele în care se pregătesc, temperatura, modul de servire, momentul servirii, tradițiile legate de pregătirea, prepararea și înnobilarea acestor preparate.
- A fost analizată structura costumului popular și elementele constituente ale acestuia, a tehnologiilor de obținere și decorare constatându-se utilizarea tehnologiilor de țesere pentru realizarea materialelor din care ulterior de obțin cămașele și poalele, dar și fotele. Cele mai frecvente tehnologii de decorare a cămașelor și poalelor sunt cele de broderie, rareori sunt cele prin țesere, aplicate pe anumite elemente doar, cum ar fi altița cămașelor.
- Au fost analizate peste de 80 cămașe pentru femei și bărbați după mai multe criterii de referință: materialele din care sunt confecționate, croiala, caracteristicile dimensionale, structura estetică ornamentală: altiță, încreț, râuri de pe mâineci, râuri de pe față, spatele produsului, cromatica utilizată, tehnologiile de reproducere a elementelor compoziționale ornamentale prin tipurile de cusături, tehnologiile de îmbinare a reperelor, varietatea cheițelor și aplicarea lor, tehnologiile de finisare a răscroielii gâtului, tehnologiile de prelucrare a terminațiilor produselor, tehnologiile de prelucrare a terminațiilor mâinecilor stabilindu-se diversitatea lor estetică,
- Au fost analizate și structurate peste 140 prosoape specifice zonei de Centru, constatându-se realizarea lor din fire de tort, bumbac importat, mai rar din borangic, având următoarele caracteristici dimensionale: 153x39cm, 246x39 cm, 248x44 cm, 178x32 cm, 212x25 cm, 227x36 cm, 216x39 cm, 231x36 cm, 239x22 cm, 107x40 cm. Modul de țesere: simplă 1:1 sau în „cadril” (carouri) decorate cu registre transversale „vrăstate” (constituite din dungi în relief) a câte 3-5 pe capete, țeserea în 4-5 ițe, ce variază prin cromatică dar și prin motivele alese. Prosoapele au rol ritualic și decorativ. O mare parte din prosoapele analizate au structura compozițională constituită din capete și pod. Prosoapele sunt decorate la terminații cu horboțică care variază prin lățime, dispunere, motivele ornamentale utilizate. Funcție de aceste criterii prosoapele au fost structurate în cele cu horboțică pe capete/din 2 părți, prosoape cu horboțică trilaterală și prosoape cu horboțică de jur împrejur/din 4 părți. Cele mai multe dintre ele sunt cu horboțelele dispuse pe 2 capete, motivul probabil fiind determinat de tradiția de a marca toți invitații la evenimente importante cum ar fi nunta, numărul lor considerabil necesitând foarte mult timp pentru decorarea trilaterală. Prosoapele decorate din 3 sau 4 părți, de regulă, erau cele cu care erau marcați cele mai importante personaje ale evenimentului, spre exemplu nașii, variind și prin lățimea lor (30-60 cm). Motivele ornamentale din horboțică sunt cele mai diverse, având cel mai frecvent caracter geometrizat. Printre motivele ornamentale au fost identificate: geometrice, avimorfe, fitomorfe - coarnele berbecului, prescurea, crucea, flori,

nuca, etc.

- A fost creată baza de date cu tehnologii de prelucrare tradiționale ce fac obiectul patrimoniului cultural alimentar local central, vinicol și al băuturilor tari artisanale, textil, țesut, vestimentar și a accesoriilor identificate din surse scrise, biblioteci, arhive, muzee, investigații în teren în vederea revitalizării și punerii lor în circuitul turistic al țării.
- A fost elaborat Glosarul cu termeni specializați.
- A fost acumulat un vast material fotografic reprezentat de imagini a produselor derivate din aplicarea tehnologiilor tradiționale de realizare bucatelor tradiționale, vinurilor și a produselor derivate, a produselor textile și accesoriilor pentru albumul digitalizat educațional.
- A fost cartografiată zona de centru a țării axată pe tehnologiile tradiționale de prepararea a bucatelor tradiționale, obținere a vinurilor și băuturilor tari artisanale, realizare a produselor textile, țesute și din piele, a accesoriilor.
- A fost creată și asigurată funcționalitatea contului de facebook al proiectului <https://www.facebook.com/gusturi.traditionale> și completată cu materialele din expedițiile din teren și din cadrul atelierelor de lucru din teren.
- Au fost consolidate parteneriatele cu muzeele din țară pe termen lung privind documentarea și includerea lor în circuitele turistice rurale culturale.
- A demarat dezvoltarea comunității de utilizatori interconectați prin interesele profesionale manifestate în raport cu tehnologiile tradiționale de prelucrare.
- A fost consolidată echipa de cercetători și practicieni consolidată și cu experiență în domeniul realizării bucatelor tradiționale, a vinurilor și băuturilor tari, de realizare a produselor din textile, piele și accesorii cu utilitate socioeconomică și culturală.
- Au fost create itinerarele turistice tehnologice integrate cu alte obiective turistice din zona de Centru a țării.
- Au fost interesați și implicați studenți din cadrul Universității Tehnice a Moldovei axați pe pregătirea în domeniul alimentar, domeniul textilelor și economic, cu participare în atelierelor de lucru desfășurate în vederea promovării tehnologiilor tradiționale prin prisma multiculturalității și diversității tehnologiilor tradiționale revitalizate, a schimbului de bune practici, replicarea proiectului la nivel regional, european.
- Au fost organizate și desfășurate 15 ateliere de lucru care au condus la identificarea, cunoașterea, reproducerea, transmiterea și promovarea valorilor culinare tradiționale și a celor textile, a celor ce țin de oenologia tradițională cu impact asupra stabilirii noilor puncte de atracție turistică pentru noi itinerare, 3 mese rotunde, 22 sesiuni de comunicare.
- Publicarea a 4 articole în reviste științifice naționale din Registrul Național, 4 articole în culegeri științifice internaționale, 5 teze științifice cu participare la conferință internațională, participarea la 4 foruri științifice internaționale, aplicarea unui dosar pentru obținerea brevetului de invenție pe tematica proiectului.

6. Diseminarea rezultatelor obținute în formă de publicații

Articole în reviste științifice:

în reviste din bazele de date Web of Science și SCOPUS

1. SIMINIUC, R., ȚURCANU, D., POJAR, D., CUJBA, R., CAZAC, V., GUTIU, O., GROȘU, C. *Cultural and technological retrospectives of the coliva in the Republic of Moldova*. Food, Culture & Society is abstracted/indexed in: Anthropological Index Online; Current Abstracts; PubMed; Scopus; Social Sciences Citation Index® (SSCI), Clarivate Analytics; Sociological Abstracts (Online) (în curs de examinare).

în reviste din Registrul Național al revistelor de profil, cu indicarea categoriei:

1. GUTIU, O., SIMINIUC, R., GROȘU, C., CAZAC, V. *Sarmale - symbol of moldovan gastronomy*. JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES, Technical University of Moldova. În curs de editare, decembrie 2020. ISSN 2587-3490 / E-ISSN 2587-3504.
2. TOCARCIUC, A. CONDRATICOVA, L., *Centre de artizanat și meșteri în domeniul textilelor din Republica Moldova*. Conferința științifică națională cu participare internațională „Știința în Nordul Republicii Moldova: realizări, probleme, perspective” (ediția a patra) 26-27 iunie 2020. ISBN 978-9975-3382-6-4.
3. CONDRATICOVA, L., BUJOREAN, T., CERCAȘIN, M., TOCARCIUC, A., PINTELEI, E. *Expedițiile etnografice și importanța lor în dezvoltarea artizanatului din RSS Moldovenească*. Publicație în revista de inovare, cultură și artă ACADEMOS, nr. 5 din septembrie 2020, p.144-154, ISSN 1857-0461, E-ISSN 2587-3687, CZU:39:745/749(478)(091).
4. CONDRATICOVA, L., TOCARCIUC, A. *Bisericile și mănăstirile ca centre de confecționare a covoarelor și a pieselor textile*. Conferință științifică internațională „Patrimoniul cultural de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine” (ediția a II-a) 22-23 septembrie 2020. ISSN 2558 - 894X.

Articole în culegeri științifice internaționale (peste hotare)

1. ТОКАРЧУК, А., КАНГАШ, С., ФЛОРЯ-БУРДУЖА, Е. *Висновки щодо ревіталізації процесу традиційного фарбування вовни*. VI International scientific and technical conference with the problem of higher education and science, TK-2020 «Progressive directions of technological complexes development» Lutsk, UKRAINE, June 2-4, 2020, УДК 621.798:681.5.015.23.
2. КАЗАК, В. И., АДАСКАЛИЦА, Л. Б., КУЧЕРЕНКУ, М. П., ВЛАС, И. В.. *Обеспечение функциональности процесса обучения в дизайне и полиграфических технологий посредством дистанционного обучения*. Московский Политех Рязанский Институт. XVIII Международной научно-технической конференции „Новые технологии в учебном процессе и производстве”, с 15 по 17 апреля 2020 года.
3. КАЗАК, В., *Анализ использование леттеринга в дизайне*. Збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми сучасного дизайну», м. Київ, 23 квітня 2020 року. – Київ: КНУТД, 2020. – у 2 томах. Том 1. – 350 с., pag 76. ISBN 978-617-7506-56-9.

4. КАНГАШ, С. *Взаимосвязь композиции и символики декора народного костюма с эстетикой оформления дома*, Збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми сучасного изайну», м. Київ, 23 квітня 2020 року. – Київ: КНУТД, 2020. – у 2 томах. Том 1. – 350 с., pag. 267. ISBN 978-617-7506-56-9.

Teze în culegeri științifice:

1. ADASCALIȚA, L., CAZAC, V., CÎRJA, J. *Textilele de interior- forme de reprezentare și elemente interculturale comune*. Conferința științifică internațională „Valorificarea patrimoniului etnocultural în cercetare și educație”, Ediția a V-a, 24 noiembrie 2020, Institutul Patrimoniului Cultural, Chișinău, AȘM, 24 noiembrie 2020, p.16. ISBN 978-9975-52-222-9.
 2. ADASCALIȚA, L., CAZAC, V., CÎRJA, J., URSU, E. *Aspecte estetice ale reprezentărilor de pe horboțelele de la ștergarul tradițional moldovenesc*. Conferința științifică internațională „Valorificarea patrimoniului etnocultural în cercetare și educație”, Ediția a V-a, 24 noiembrie 2020, Institutul Patrimoniului Cultural, Chișinău, AȘM, 24 noiembrie 2020, p.17. ISBN 978-9975-52-222-9.
 3. BABCENCO, C., CAZAC, V., *Tradițiile gastronomice ale bucatelor dulci din Republica Moldova*. Conferința științifică internațională Valorificarea patrimoniului etnocultural în cercetare și educație, Ediția a V-a, 24 noiembrie 2020, Institutul Patrimoniului Cultural, Chișinău, AȘM, p. 20. ISBN 978-9975-52-222-9.
 4. CAZAC, V., CÎRJA, J., GROSU, C., GUTIU, O., SIMINIUC, R. *Sarmalele-diversitate și tradiții*. Conferința științifică internațională Valorificarea patrimoniului etnocultural în cercetare și educație, Ediția a V-a, 24 noiembrie 2020, p. 30, Institutul Patrimoniului Cultural, Chișinău, AȘM, p. 30. ISBN 978-9975-52-222-9.
 5. CAZAC, V., GROSU, C., GUTIU, C., SIMINIUC, R. *Plăcinte alese-culese de la străbuni*. Conferința științifică internațională Valorificarea patrimoniului etnocultural în cercetare și educație, Ediția a V-a, 24 noiembrie 2020, Institutul Patrimoniului Cultural, Chișinău, AȘM, p. 31., ISBN 978-9975-52-222-9.
7. Diseminarea rezultatelor obținute în formă de prezentări (comunicări, postere, teze/rezume/abstracte) la foruri științifice.
1. VI International scientific and technical conference with the problem of higher education and science, TK-2020 «Progressive directions of technological complexes development» Lutsk, UKRAINE, June 2-4, 2020 with paper *Висновки щодо ревіталізації процесу традиційного фарбування вовни*-comunicări.
 2. Московский Политех Рязанский Институт. XVIII Международной научно-технической конференции „Новые технологии в учебном процессе и производстве”, с 15 по 17 апреля 2020 года -comunicări.
 3. Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми сучасного изайну», м. Київ, 23 квітня 2020 року -comunicări.

4. Conferința științifică internațională „Valorificarea patrimoniului otnocultural în cercetare și educație”, Ediția a V-a, 24 noiembrie 2020, Institutul Patrimoniului Cultural, Chișinău, AȘM cu următoarele comunicări și teze științifice:

- *Textilele de interior- forme de reprezentare și elemente interculturale comune*, comunicare prezentată de către ADASCALIȚA, L., CAZAC, V., CÎRJA, J.
- *Aspecte estetice ale reprezentărilor de pe horboțelele de la ștergarul tradițional moldovenesc*, comunicare prezentată de către ADASCALIȚA, L., CAZAC, V., CÎRJA, J., URSU, E.
- *Tradițiile gastronomice ale bucatelor dulci din Republica Moldova*, comunicare prezentată de către BABCENCO, C., CAZAC, V.
- *Sarmalele-diversitate și tradiții*, comunicare prezentată de către CAZAC, V., CÎRJA, J., GROSU, C., GUTIU, O., SIMINIUC, R.
- *Plăcinte alese-culese de la străbuni*, comunicare prezentată de către CAZAC, V., GROSU, C., GUTIU, C., SIMINIUC, R.

8. Protecția rezultatelor obținute în formă de obiecte de proprietate intelectuală.

Brevet de invenție.

1. FLOREA-BURDUJA, E., CAZAC, V. nr. de depozit a. 2020 0042, data depozit: 2020.05.22, nr. intrare 6659, AGEPI.

9. Materializarea rezultatelor obținute.

- A fost creată baza de date cu tehnologii de prelucrare tradiționale ce fac obiectul patrimoniului cultural alimentar local central, vinicol și al băuturilor tari artisanale, textil, țesut, vestimentar și a accesoriilor identificate din surse scrise, biblioteci, arhive, muzee, investigații în teren în vederea revitalizării și punerii lor în circuitul turistic al țării.
- A fost elaborat Glosarul cu termeni specializați în domeniul tehnologiilor tradiționale cu perspectiva completării continuii pe tot parcursul proiectului util în vederea stabilirii etimologiei termenilor specializați utilizați în tehnologiile tradiționale.
- A fost acumulat un vast material fotografic reprezentat de imagini a produselor rezultate din aplicarea tehnologiilor tradiționale demarând elaborarea albumul digitalizat cu prezentarea estetică pentru constituirea ghidului privind tehnologiile tradiționale de realizare bucatelor tradiționale, vinurilor și a produselor derivate, a produselor textile și accesoriilor.
- A fost elaborată harta tehnologiilor tradiționale de prepararea a bucatelor tradiționale, obținere a vinurilor și băuturilor tari artisanale, realizare a produselor textile, țesute și din piele, a accesoriilor din zona de Centru a Republicii Moldova.
- Au fost elaborată clasificarea tehnologiilor de obținere a bucatelor tradiționale reci, calde, a preparatelor dulci, a vinurilor și băuturilor tari artisanale, a produselor din textile și piele, a accesoriilor specifice zonei de Centru a Republicii Moldova.
- A fost creată și asigurată funcționalitatea contului de facebook al proiectului <https://www.facebook.com/gusturi.traditionale> și completată cu materialele din expedițiile din teren și din cadrul atelierelor de lucru din teren, în vederea promovării tehnologiilor tradiționale

de preparare a bucatelor, a vinurilor și băuturilor artisanale, a produselor textile și accesoriilor, dar și amplificând interesul turistic pentru elementelor de identitate culturală națională.

- Au fost consolidate parteneriatele cu muzeele, pensiunile și casele de cultură din țară pe termen lung privind documentarea și includerea lor în circuitele turistice rurale și urbane culturale.
- A demarat dezvoltarea comunității de utilizatori interconectați prin interesele profesionale manifestate în raport cu tehnologiile tradiționale de prelucrare.
- A fost consolidată echipa de cercetători și practicieni cu experiență în domeniul realizării bucatelor tradiționale, a vinurilor și băuturilor tari, de realizare a produselor din textile, piele și accesorii cu utilitate socioeconomică și culturală.
- Au fost create itinerarele turistice tehnologice culinare, a vinurilor și băuturilor artisanale, ale portului național integrate cu alte obiective turistice: arheologice, artistice, naturale din zona de Centru a țării.
- Au fost cooptați și interesați studenți din cadrul Universității Tehnice a Moldovei axați pe pregătirea în domeniul alimentar, domeniul textilelor și economic, cu implicare în atelierele de lucru desfășurate în vederea preluării și promovării tehnologiilor tradiționale prin prisma multiculturalității și diversității tehnologiilor tradiționale revitalizate, a schimbului de bune practici, replicarea proiectului la nivel regional.
- Au fost organizate și desfășurate ateliere de lucru care au condus la identificarea valorilor culinare tradiționale, a celor textile și a celor ce țin de oenologia tradițională cu impact asupra stabilirii noilor puncte de atracție turistică pentru noi itinerare cu următoarea tematică:
 1. Atelier de lucru privind reproducerea tehnologiilor de punctelor de cusături utilizate la decorarea cămașelor populare, UTM. Facultatea Textile și Poligrafie, Chișinău – 22.02.2020.
 2. Atelier de lucru privind realizarea măștișoarelor tradiționale, UTM. Facultatea Textile și Poligrafie, Chișinău – 29.02.2020.
 3. Atelier de lucru privind prepararea plăcintelor de Duminica Mare, UTM. Facultatea Tehnologie Alimentelor, Chișinău – 3.06.2020.
 4. Atelier de lucru în teren privind însușirea tehnologiei de țesere. Atelierul Lidiei Bojescu, s. Mereni, r-n Anenii Noi - 8.07.2020.
 5. Atelier de lucru privind însușirea și experimentarea reproducerii tehnologiilor tradiționale de îmbinare a reperelor cămașei populare prin cheițe, UTM. Facultatea Textile și Poligrafie, Chișinău – 19.09.2020.
 6. Atelier de lucru în teren privind însușirea și experimentarea reproducerii tehnologiei tradiționale de realizare a vinului, Călărași– 3.10.2020.
 7. Atelier de lucru privind însușirea și experimentarea reproducerii tehnicilor tradiționale de realizare a găurelelor în piesele costumului popular. UTM. Facultatea Textile și Poligrafie, Chișinău – 24.10.2020.
 8. Atelier de lucru privind prepararea hulubașilor. UTM. Facultatea Tehnologie Alimentelor. Chișinău – 3.11.2020.
 9. Atelier de lucru în teren privind prepararea sarmalelor/găluștelor cu umplutură din mălai învelite în frunze de vie. Complexul natural, arheologic și turistic Orheiul Vechi, s. Butuceni, r-n Orhei – 13.11.2020.

10. Atelier de lucru în teren privind prepararea sarmalelor/găluștelor cu umplutură din bulgur, învelite în frunze din varză. Complexul natural, arheologic și turistic Orheiul Vechi, s. Butuceni, r-n Orhei – 13.11.2020.
 11. Atelier de lucru în teren privind prepararea sarmalelor/găluștelor cu umplutură din bulgur și învelite în frunze de arțar. Complexul natural, arheologic și turistic Orheiul Vechi, s. Butuceni, r-n Orhei – 13.11.2020.
 12. Atelier de lucru în teren privind prepararea năutului. Complexul natural, arheologic și turistic Orheiul Vechi, s. Butuceni, r-n Orhei, 14.11.2020.
 13. Atelier de lucru în teren privind prepararea cartofilor de post și cu carne. Complexul natural, arheologic și turistic Orheiul Vechi, s. Butuceni, r-n Orhei – 14.11.2020.
 14. Atelier de lucru în teren privind prepararea prăjițelor cu fusul/zburăteilor/terfoșilor. Complexul natural, arheologic și turistic Orheiul Vechi, s. Butuceni, r-n Orhei- 15.11.2020.
 15. Atelier de lucru în teren privind analiza prosoapelor moldovenești. Muzeul de Istorie și Etnografie, Călărași, 19.11.2020.
- Au fost organizate și desfășurate mese rotunde:
 1. Masă rotundă de lansare a proiectului și dimensionarea activităților în echipă – 2.01.2020.
 2. Masă rotundă privind itinerarea de documentare muzeală – 1.03.2020
 3. Masă rotundă privind analiza termenilor specializați în vederea constituirii glosarului- 1.06.2020.
 - Au fost organizate și desfășurate sesiuni de comunicare în teren cu promotorii patrimoniului cultural:
 1. Sesiune de comunicare în teren la Șezătoarea Strășeni-7.02.2020.
 2. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul Național de Etnografie Istorie și Istorie la expoziția „Scoarța de Căușeni-tezaur de culoare și simbol”, Chișinău - 12.02.2020
 3. Sesiune de comunicare în teren la Șezătoarea din s. Sireț, r-n Strășeni-23.02.2020.
 4. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul de Istorie și Etnografie din s. Sireț, r-n Strășeni- 23.02.2020.
 5. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul de Istorie și Etnografie, Hogineți, Călărași- 04.03.2020.
 6. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul de Istorie și Etnografie din s. Tântăreni, r-n Anenii-Noi-11.03.2020.
 7. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul satului Dereneu, r-n Călărași-21.04.2020.
 8. Sesiune de comunicare în teren la Centrul Cultural GUSTI din Cornova-06.05.2020.
 9. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul de Istorie și Etnografie din s. Mereni, r-n Anenii-Noi-26.05.2020.
 10. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul din s. Vadul-Rașcov, r. Șoldănești,12.06.2020.
 11. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul liceului Dimitrie Cantemir, Sângerei-20.06.2020.
 12. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul Național de Etnografie Istorie și Istorie la expoziția „Portul național”, Chișinău- 18.07.2020.
 13. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul-conac Manuc Bey, 5.08.2020.
 14. Sesiune de comunicare în teren la Casa de Cultură în s. Roșcani, r. Strășeni -15.09.2020.
 15. Sesiune de comunicare în teren la Șezătoarea Basarabia 3.10.2020, 24.10.2020, 1.11.2020.

16. Sesiune de comunicare în teren la Casa Podgurschi, s.Palanca, Călărași-12.10.2020.
17. Sesiune de comunicare în teren la Casa de Cultură în s. Ratuș, r. Criuleni -10.11.2020.
18. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul de Istorie și Etnografie din Călărași-19.11.2020.
19. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul de Istorie și Etnografie din s. Recea, r. Strășeni-19.11.2020.
20. Sesiune de comunicare în teren la Muzeul de Istorie și Etnografie, Ungheni-19.11.2020.

10. Dificultățile în realizarea proiectului.

Dificultățile în realizarea proiectului s-au manifestat prin accesul limitat pentru deplasarea în teren în vederea acumulării materialelor documentare datorită pandemiei virusologice SARS COV 2 și a restricțiilor impuse de către Comisia pentru situații excepționale a Republicii Moldova prin dispozițiile 1-30 din perioada 18.03.2020-15.05.2020 (<https://msmps.gov.md/minister/comunicare/covid-19/>). Cu toate măsurile de precauție considerate, echipa s-a deplasat în teren și a acumulat un vas material documentar util în vederea soluționării obiectivelor impuse în cadrul proiectului.

11. Concluzii.

Multiculturalitatea europeană, diversitatea ei implică studierea valorilor de identitate națională, cu atracție turistică, cu contribuții asupra dezvoltării civice, sociale, culturale și economice a țării. Aflarea în umbră mult timp a valorilor naționale a condus la pierderea multora din ele. Proiectul inițiat prezintă oportunitatea de identificare, revitalizare, valorificare, consolidare și promovarea valorilor patrimoniului național exprimate prin bucatele tradiționale, vinurile și băuturile tari artisanale, produsele din textile, țesute, piele și accesoriiile din spațiul actual al Republicii Moldova, prin educația competențelor profesionale în baza valorilor autentice care ne caracterizează ca popor, cu impact asupra societății moderne.

Studiile în teren au atestat că, tehnologiile tradiționale de preparare a bucatelor, vinurilor și băuturilor artisanale sunt păstrate în mediul rural parțial intacte, pe alocuri fiind reinterpretate modern, înlocuind ingredientele utilizate, a modului și surselor de pregătire, modificând calitățile gustative ale lor. Influențe mai pregnante au fost atestate în raport cu produsele textile și cele din textile, fiind denaturată structura morfologico-compozițională decorativă, soluțiile tehnologice de îmbinare a pieselor, materialele utilizate, tehnicile de reproducere ornamentală, motivele ornamentale utilizate.

Obiectivele prestabilite au fost realizate, cercetătorii au acumulat un vast material documentar, fotografic, ilustrativ util în dezvoltarea competențelor educațional-profesionale autentice tradiționale, a competențelor de expertizare a valoriiilor naționale dar și promovarea acestora prin transfer.

Rezultatele studiului au fost diseminate prin publicațiile elaborate și participările la diverse evenimente științifice, prin materialul editorial cu referință la tehnologiile tradiționale identificate din domeniile de referință.

European multiculturalism, its diversity involves the study of the values of national identity, with tourist attraction, with contributions on the civic, social, cultural and economic

development of the country. The long shadow of national values has led to the loss of many of them. The initiated project presents the opportunity to identify, revitalize, capitalize, consolidate and promote the values of national heritage expressed through traditional dishes, wines and hard artisanal drinks, textiles, fabrics, leather and accessories from the current space of the Republic of Moldova, by educating professional skills based on authentic values that characterize us as a people, with an impact on modern society.

Field studies have shown that traditional technologies for preparing traditional dishes, wines and artisanal drinks are kept in rural areas partially intact, sometimes being reinterpreted modernly, replacing the ingredients used, the way and sources of preparation, changing their taste qualities. Stronger influences were attested in relation to textile and textile products, being distorted the decorative morphological-compositional structure, technological solutions for joining parts, materials used, ornamental reproduction techniques, ornamental motifs used.

The pre-established objectives were achieved, the researchers accumulated a vast documentary, photographic, illustrative material useful in the development of traditional authentic educational-professional skills, skills of expertise of national values but also their promotion by transfer.

The results of the study were disseminated through elaborated publications and participation in various scientific events, through editorial material with reference to traditional technologies identified in the fields of reference.

Conducătorul de proiect _____ / (Cazac, Viorica)

Data: _____

LS

Executarea devizului de cheltuieli, conform anexei nr. 2.3

din contractul de finanțare nr. 125-ps din 3.01.2020

Cifra proiectului: 20.80009.0807.17

Cheltuieli, mii lei						
Denumirea	Cod		Anul de gestiune			
	Eco (k6)	Aprobat	Modificat +/-	Precizat	Executat	Sold
Remunerarea muncii angajaților conform statelor	211180	565,6		565,6	565,6	
Contribuții de asigurări sociale de stat obligatorii	212100	101,8		101,8	101,8	
Prime de asigurare obligatorie de asistență medicală	212200	25,5		25,5	25,5	
Deplasări de serviciu în interiorul țării	222710	42,7	-31,2	11,5	11,5	
Deplasări de serviciu peste hotare	222720					
Servicii editoriale	222910					
Servicii de cercetări științifice contractate	222930					
Servicii neatribuite altor aliniate	222990					
Procurarea produselor alimentare	333110					
Procurarea materialelor pentru scopuri didactice, științifice și alte scopuri	335110	118,9	31,2	150,1	150,1	
Procurarea materiale de uz gospodăresc și rechizite de birou	336110					
TOTAL		854,4	0,0	854,4	854,4	

Notă: În tabel se prezintă doar categoriile de cheltuieli din contract ce sunt în execuție și modificările aprobate (după caz)

Rector U.T.M.

(semnătura)

dr. hab. Viorel BOSTAN

(numele, prenumele)

Contabil (economist)

(semnătura)

Victoria IOVU

(numele, prenumele)

Conducătorul de proiect

(semnătura)

dr. Viorica CAZAC

(numele, prenumele)

Data: _____

LS

Componența echipei proiectului

Cifrul proiectului 20.80009.0807.17

Echipa proiectului conform contractului de finanțare (la semnarea contractului)						
Nr	Nume, prenume (conform contractului de finanțare)	Anul nașterii	Titlul științific	Norma de muncă conform contractului	Data angajării	Data eliberării
1.	Cazac Viorica	1976	dr.	0,75	03.01.2020	
2.	Cîrja Jana	1973	dr.	0,50	03.01.2020	
3.	Cangaș Svetlana	1972	dr.	0,25	03.01.2020	
4.	Siminiuc Rodica	1974	dr.	0,50	03.01.2020	
5.	Grosu Carolina	1982	dr.	0,50	03.01.2020	
6.	Luca Nicolae	1960	dr.	0,75	03.01.2020	
7.	Gutium Olga	1983	dr.	0,25	03.01.2020	
8.	Adascălița Lucia	1988	f-grad	0,50	03.01.2020	
9.	Tocarciuc Alina	1983	f-grad	0,50	03.01.2020	
10.	Alcaz Olga	1970	f-grad	0,50	03.01.2020	
11.	Babcenco Coralia	1975	f-grad	0,50	03.01.2020	
12.	Cucerencu Marin	1988	f-grad	0,25	03.01.2020	
13.	Vlas Igor	1988	f-grad	0,25	03.01.2020	
14.	Ursu Elena	1973	f-grad	0,75	03.01.2020	
15.	Florea-Burduja Elena	1982	f-grad	0,50	03.01.2020	

Pondere tinerilor (%) din numărul total al executorilor conform contractului de finanțare	20
---	----

Rector U.T.M.

(semnătura)

dr. hab. Viorel BOSTAN

(numele, prenumele)

Contabil (economist)

(semnătura)

Victoria IOVU

(numele, prenumele)

Conducătorul de proiect

(semnătura)

dr. Viorica CAZAC

(numele, prenumele)

Data: _____

LS.

