



UNIUNEA EUROPEANĂ



GUVERNUL ROMÂNIEI  
MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI  
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE  
AMPOSDRU



Fondul Social European  
POSDRU 2007-2013



Instrumente Structurale  
2007-2013



INTERNATIONALES JUGENDBEREICHSCENTRUM  
CENTRUL EDUCATIONAL INTERETNIC PENTRU TINERET

## COMUNICAT DE PRESĂ, 20.09.2010.

### Cursuri cu vedete din domeniul gastronomiei

Asociația "Centrul Educațional Interetnic Pentru Tineret", în cadrul proiectului „Curcubeu - Centru de formare și integrare profesională”, a organizat în perioada 13-16 septembrie un eveniment de excepție în cadrul cursurilor de formare profesională în domeniul turismului, oferite beneficiarilor proiectului. Proiectul este implementat în cadrul unui larg parteneriat cu 8 parteneri locali, naționali și transnaționali și are ca beneficiari 20 de tineri cu vârsta între 18-24 de ani, provenind din medii dezavantajate social, din Sighișoara și din sate din jurul Sighișoarei. Proiectul include evenimente excepționale - o serie de 12 cursuri de gastronomie cu participarea unor profesioniști renumiți din domeniul restaurației. Aceste cursuri sunt organizate cu implicarea partenerului proiectului - Jurnalul Național, Suplimentul de Bucătărie. Al treilea curs din această serie, de **bucătărie șvăbească**, l-a avut ca invitat pe domnul **Mihai Ioan (zis Uica Mihai)**, bucătar cu peste 40 de ani de experiență în domeniul culinar.

Născut în 1957 la Reșița, locuind în prezent la Timișoara, Uica Mihai a început să stea, de la vârsta de 4-5 ani "la cratiță", împreună cu "bunicul său Tata Pătru, care se simțea în bucătărie ca peștele în apă și gătea dumnezeiește", cum însuși Uica Mihai povestește. Bunicul său, având sânge de grec în vine, gătea cu iz mediteranean, folosind toate condimentele bucătăriei grecești... "Un savant al bucătăriei", acesta a hoinărit mulți ani prin Europa și a deprins tainele multor bucătării de pe continent. Acesta l-a crescut pe Uica Mihai și l-a învățat pe ungurește, nemțește și puțin din limba sârbă din Muntenegru, precum și rețete ale unor produse culinare tradiționale învățate în călătoriile lui prin Europa. Acesta a fost inspirația și modelul lui Uica Mihai. "Tata Pătru m-a băgat în bucătărie și acolo o să rămân până mă va lua Domnul la El", spune Uica Mihai. Uica Mihai are o vastă experiență în diverse domenii – activitate editorială, la revista Fruncea din Banat, în domeniul folcloric ca dansator în cele mai mari ansambluri din Banat, studii în Drept și Jurnalistică, activitate ca bucătar itinerant prin Europa, precum și implicare în televiziune, realizând emisiunea "Sarea în Bucate" la TVR3, participând, cu o secțiune culinară, la numeroase târguri și festivaluri, prin Banat. De asemenea, a publicat 3 volume de poezie și 11 de proză, 5 cărți pentru gurmanzi din colecția „Povești despre mâncare”, printre care "Bucătărind cu Uica prin Banat,, având în curs de finalizare cărțile "Bucătărind cu Uica prin Europa" și Bucătărind cu Uica la televizor", ca proiecte în derulare în colaborare cu Jurnalul Național, Suplimentul de Bucătărie, colaborând strâns pentru realizarea acestora cu doamna Simona Lazăr, editor al publicației menționate.

Cursul a fost finalizat, cu organizarea, în seara zilei de joi, 16 septembrie, orele 18.00, la Sighișoara, în incinta Burg Hostel-ului, a unei cine festive, având ca invitați 60 de persoane, oficialități și personalități din diverse domenii din Sighișoara și județul nostru. Pentru delectarea invitaților, tinerii cursanți, sub îndrumarea lui Uica Mihai, au pregătit următoarele specialități culinare din bucătăria șvăbească: gustare rece - rulou de macrou umplut, praz cu șuncă, salată de cartofi, supă de bureți fierți în lapte, preparat principal - ceafă de porc la cuptor, cârnaț afumat, cartofi țărănești iar ca desert - găluște cu prune, înghețată și sos de fructe.

Următorul curs de gastronomie și următoarea cină cu participarea unor oficialități și personalități din Sighișoara, județul Mureș și de la nivel național va avea loc la sfârșitul lunii octombrie. Ca și invitat special pentru acest curs intenționăm să îl invităm pe domnul Adrian Hădean, bucătar din Baia Mare, având deosebite realizări în domeniul culinar dar și în radio, presa scrisă, televiziune, cu cărți publicate în domeniul culinar – un profesionist în domeniul gastronomiei, recomandat cu entuziasm de doamna Simona Lazăr, editor al publicației Suplimentul de Bucătărie, Jurnalul Național, partener național al proiectului.

Proiectul „Curcubeu - Centru de formare și integrare profesională” este cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Sectorial de Dezvoltare a Resurselor Umane, „Investește în Oameni!”, 2007-2013.

Volker Reiter, reprezentant legal

Persoană de contact: Mihaela Bucur, specialist Relații Publice, Asociația Centrul Educațional Interetnic pentru Tineret, tel. 0725 532 673.

PARTENERI:



Asociația  
Centrul Educațional Interetnic pentru Tineret  
Str. Bastionului 4-6,  
545400 Sighișoara

Tel: +40-265-77 84 89  
Fax: +40-265-50 60 86  
[curcubeu@ibz.ro](mailto:curcubeu@ibz.ro)  
[www.curcubeu.eu](http://www.curcubeu.eu)

Cod fiscal: 1363 1328  
Nr. Cert. Pers. Juridică:  
4 / 29.12.2000  
Reprezentant legal: Volker Reiter

Legătura bancară:  
IBAN: RO55 BTRL 0270 1205 1169 32XX  
Banca Transilvania, Agenția Sighișoara