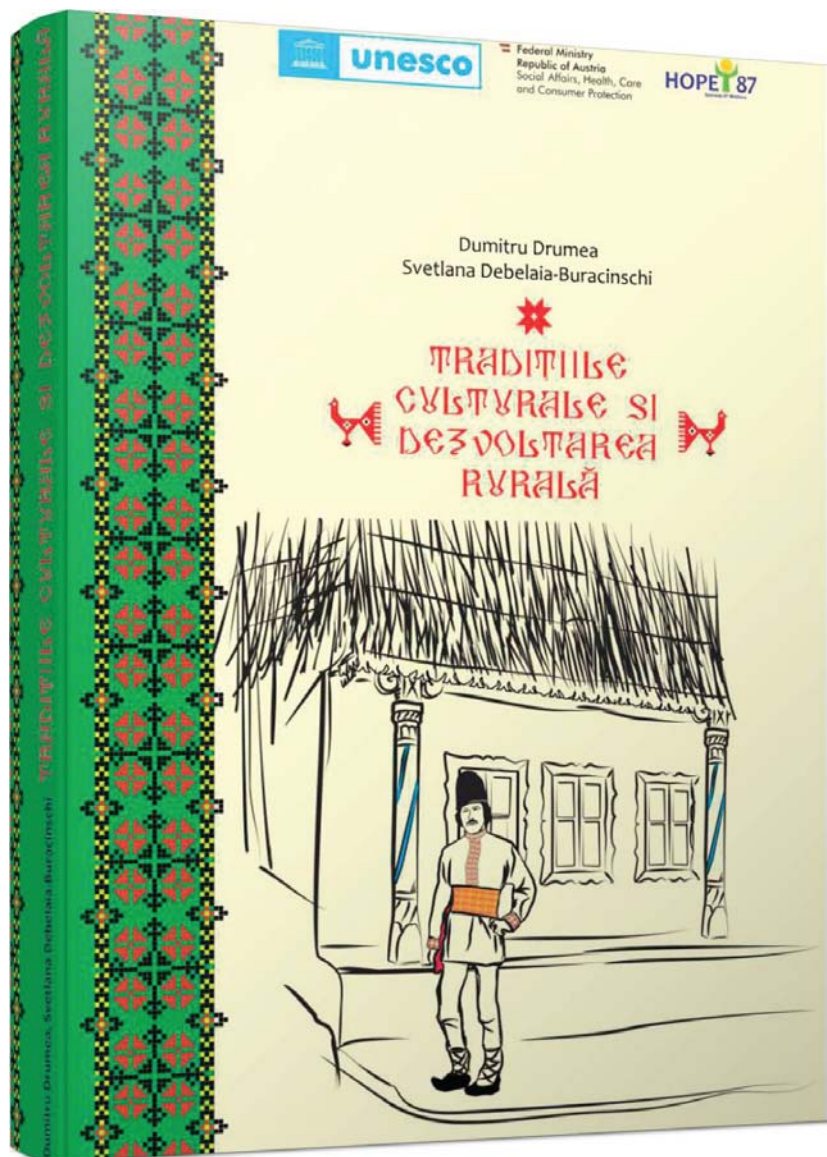




Federal Ministry
Republic of Austria
Social Affairs, Health, Care
and Consumer Protection



Dumitru Drumea
Svetlana Debelaia-Buracinschi



**TRADIȚIILE
CULTURALE ȘI
DEZVOLTAREA
RURALĂ**

Chișinău 2023

Publicația actuală este editată în cadrul proiectelor
„Conservarea și încurajarea expresiei culturale în sectorul agricol al comunităților rurale din Republica Moldova” (Conservation and encouragement of cultural expression in agricultural sector of rural communities in Moldova) și
„Reducerea consecințelor social-economice cauzate de pandemia COVID–19 în Republica Moldova”

COORDONATOR:

CONSTANTIN RUSNAC, profesor, secretar general al Comisiei Naționale al Republicii Moldova pentru UNESCO

RECENZENT:

ECATERINA KUCHARUK, doctor în științe agricole

AUTORI:

DUMITRU DRUMEA, doctor, expert în științe reale

SVETLANA DEBELAIA-BURACINSCHI, cercetător științific

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII DIN REPUBLICA MOLDOVA

Drumea, Dumitru.

Tradițiile culturale și dezvoltarea rurală / Dumitru Drumea, Svetlana Debelia-Buracinschi coordonator: Constantin Rusnac ; Comisia Națională a Republicii Moldova pentru UNESCO (donator) [et al.]. – Chișinău : Stratum Plus, 2023 (Blitz Poligraf). – 102 p. : fot. color. Referințe bibliogr.: p. 101-102. – 700 ex.

ISBN 978-9975-3621-6-0.

008(478):338

D 85

Această lucrare este una de popularizare științifică privind ce este Patrimoniul cultural imaterial al Republicii Moldova, cultura și identitatea țării, promovarea în toate regiunile republicii și peste hotare a celor mai importante politici în domeniul dezvoltării rurale bazate pe folosirea rațională a resurselor naturale/agricole, a recomandărilor pentru dezvoltarea afacerilor agricole în spațiul/localităților rurale și exemple de lucrări ale unor meșteri populari. Scopul publicației este de a prezenta publicului larg tradițiile culturale bazate pe folosirea resurselor naturale și agricole care contribuie la dezvoltarea social-economică a localităților rurale în Republica Moldova. Dedicăție tuturor copiilor care vor continua tradițiile strămoșești prin valorificarea a tot ce ține de Patrimoniul Republicii Moldova.

Responsabilitatea asupra conținutului revine autorilor.

Se distribuie gratuit.

DONATORII PROIECTULUI:

Comisia Națională al Republicii Moldova pentru UNESCO

UNESCO — Organizația Națiunilor Unite pentru Știință, Educație și Cultură. Scopul general al UNESCO este promovarea culturii, păcii și securității dintre țări și popoare prin dezvoltarea educației, științei și culturii, contribuind la menținerea corectitudinii și supremației legii și la respectul total a drepturilor omului și libertăților declarate în statutul Organizației a Națiunilor Unite pentru toate popoarele indiferent de rasă, gender, limbă vorbită, orientare și religie.

Federal Ministers Republic of Austria

Ministerul Afacerilor Sociale, Sănătății, Îngrijiri și Protecției Consumatorului Austriei — Donator principal. Ministerul a acordat o experiență de bază în domeniul protecției sociale (inițiative pentru oamenii cu dizabilități, politici din domeniul îngrijirii oamenilor în etate, politici în asigurări sociale, protecției sănătății, îngrijirii și protecției drepturilor consumatorului).

HOPE 87

Organizație din Austria cu sediul la Viena. Organizația cooperează profund cu Cancelaria Federală în domeniul educației și angajării tinerilor în câmpul muncii și în promovarea proiectelor umanitare în Africa, Asia și America Latină, Europa Centrală și de Est. Această inițiativă internațională a fost lansată prin Hotărîrea ONU nr. 40/16 „Oportunități pentru Tineret” adoptată de către Adunarea Generală cu ocazia Anului Internațional a Tineretului (1985).

La baza conservării culturii stau tradițiile strămoșești provenite din spațiul rural și practicile agricole moștenite de la generațiile precedesoare care contribuie la dezvoltarea societății.

*Dumitru Drumea, expert,
Comisia Națională al Republicii Moldova pentru UNESCO*

CUPRINS

INTRODUCERE	9
1. PATRIMONIUL CULTURAL IMATERIAL al Republicii Moldova este unul dintre pilonii pe care se sprijină cultura și identitatea țării	13
2. CELE MAI IMPORTANTE POLITICI în domeniul dezvoltării rurale bazate pe folosirea rațională a resurselor naturale	15
3. SCOPUL POLITICILOR conservării tradițiilor culturale în baza folosirii resurselor naturale / agricole	21
4. RECOMANDĂRI pentru dezvoltarea sectorului cultural bazat pe folosirea rațională a resurselor naturale/agricole	27
5. RESURSELE naturale în performanța artizană în dezvoltarea localităților rurale	35
6. RESURSELE naturale folosite în dezvoltarea culturală	38
7. ALIMENTAȚIA TRADIȚIONALĂ	94
INCHEIERE	99
BIBLIOGRAFIE	102



INTRODUCERE

Secolul XXI vine cu o dezvoltare vertiginoasă în multiple domenii, în special, se dezvoltă tehnologiile informaționale care susțin promovarea și dezvoltarea pe diferite piețe naționale și internaționale a produselor autohtone. Dat fiind faptul că, omenirea se dezvoltă rapid și nu mai are timp mult pentru a lectura o carte cap-coadă, ne-am propus să aducem niște spicuri relevante, cu ilustrații, pentru a Vă familiariza cu câteva tradiții din Republica Moldova.

Dragă cititorule, lucrarea este despre Patrimoniul cultural imaterial al Republicii Moldova care este unul dintre pilonii pe care se sprijină cultura și identitatea țării, cele mai importante politici în domeniul dezvoltării rurale bazate pe folosirea rațională a resurselor naturale/agricole, recomandări pentru dezvoltarea afacerilor agricole în spațiul/localităților rurale și exemple de lucrări ale unor meșteri populari.

Scopul publicației este de a prezenta publicului larg tradițiile culturale bazate pe folosirea resurselor naturale și agricole care contribuie la dezvoltarea social-economică a localităților rurale în Republica Moldova. Vrem să aducem mulțumiri tuturor participanților care au acceptat provocarea de a reprezenta câteva din tradițiile sfinte ale Republicii Moldova. Această sinteză o datorăm prietenilor prietenilor noștri, care au devenit și ai noștri prin intermediul acestui studiu compactizat.

Agricultura și dezvoltarea tradițiilor culturale în localitățile rurale este o noțiune care necesită o dezvoltare permanentă și este derivată dintr-un concept tradițional, dezvoltat din sistemele deja existente în mediul rural european încă dinaintea modernizării agriculturii și a dezvoltării sistemului de gestionare a conservării tradițiilor culturale rurale și

protecției sociale. Ca orice idee nouă acest concept, are nevoie de o perioadă de timp pentru a fi înțeleasă și implementată pe scară largă.

Tradițiile culturale reprezintă o sursă de bază în dezvoltarea spațiului rural în Republica Moldova și pot servi ca bază pentru îmbunătățirea stării social-economice a populației în localitățile rurale. Casa Națională de Asigurări Sociale aduce la cunoștință că, în Monitorul Oficial din 29 decembrie curent a fost publicată Hotărârea Guvernului nr. 936 din 28 decembrie 2022 privind aprobarea cuantumului salariului mediu lunar pe economie, prognozat pentru anul 2023. Prin Hotărârea menționată a fost aprobat cuantumul salariului mediu lunar pe economie, prognozat pentru anul 2023, în mărime de 11700 lei, pentru utilizare în modul stabilit de legislație. În acest context, facilitarea activităților bazate pe conservarea tradițiilor culturale ar putea aduce la creșterea veniturilor a populației și alocațiilor în buget a primăriilor localităților rurale prin dezvoltarea practicilor turistice, de agrement și de protecția mediului.

Practicile de folosire a resurselor naturale și agricole prezintă un circuit istoric, care se repetă în tradițiile noi create prin dezvoltarea social-economică contemporană și include noile ramuri de aplicare a tradițiilor strămoșești formate de -a lungul secolelor. Dezvoltarea turismului rural cu prezentarea și promovarea tradițiilor culturale (folclor, folosirea resurselor naturale, valorilor a peisajelor, metodelor pregătirii hranei etc) este un domeniu foarte expresiv și important pentru viața cotidiană a localităților rurale. Prin definiție tradițiile culturale înseamnă a cunoaște, a se dezvolta și în același timp și a conserva moștenirea culturală dobândită pe parcursul istoriei naționale prin deprinderi ale practicilor de producere, prelucrare și utilizare a produselor recoltate în cadrul activităților agricole și folosirii resurselor naturale în diferite activități (construcția caselor, artizanat etc).

Dezvoltarea socială și culturală a localităților rurale reprezintă o prioritate de bază în promovarea practicilor noi de dezvoltare a turismului rural, sferei sociale, educației, protecției mediului etc. Actualmente procesele de dezvoltare rurală sunt orientate spre păstrarea tradițiilor, respectarea moștenirii culturale a strămoșilor noștri și, în același

timp, deschiderea spre inovații și idei de adaptare la bune practici în diferite domenii, inclusiv agricultura și protecția mediului de la vecinii noștri europeni.

Acest mod de a pune în practică agricultura combină în mod firesc dezvoltarea sectorului de creștere a animalelor domestice și cultivarea culturilor agricole cu activități sociale desfășurate în comunitățile rurale, din punct de vedere social, cu prezentarea obiectelor și tradițiilor în domeniul agricol pentru băștinași și oaspeți din afara țării. Agricultura social-culturală poate transforma obiectele culturale și naturale din mediul rural chiar într-un loc atractiv pentru oamenii cu interes la tradițiile naționale cultural-istorice bazate pe practicile agricole și poate contribui din plin la punerea în practică a politicilor europene legate de sănătate, protecție socială, folosire rațională a resurselor naturale, protecție a monumentelor natural-culturale și educației în acest domeniu.

Comisia Națională al Republicii Moldova pentru UNESCO implementează obiectivele elaborate de către ONU în domeniul Științei, Culturii și Educației la nivel național prin realizarea diferitor activități de conservare a patrimoniului imaterial. Aceaste este bazată pe studierea tradițiilor culturale din diferite domenii care pot aduce la atragerea practicilor performante în managementul localităților rurale bazate pe activitățile agricole tradiționale, folosirii resurselor naturale etc și la creșterea veniturilor familiilor, creării noilor locurilor de muncă, dezvoltarea serviciilor publice etc.

Acest mod de dezvoltare a localităților rurale aduce la punerea în practică agricolă a noi tradiții culturale, educaționale și de mediu și, din punct de vedere social pot aduce la implementarea documentelor strategice de cooperare cu UE, cu instituțiile internaționale etc pentru atragerea celor mai avansate practici în domeniul agricol conform prevederilor planului de asociere/aderare la UE. Agricultura socială bazată pe conservarea tradițiilor culturale poate transforma mediul rural chiar într-un loc prielnic oamenilor cu nevoi speciale și poate contribui din plin la punerea în practică a politicilor europene legate de sănătatea publică, protecția socială și educație.

Însușirea și transmiterea cunoștințelor, tehnicilor și procedeele de prelucrare a produselor agricole și materiei prime, de pregătirea bucatelor și confecționării obiectelor în

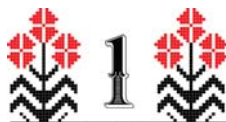
spiritul tradițiilor culturale din localitățile rurale se făcea preferențial în cadrul familiei. În dezvoltarea practicilor conservării culturii tradiționale, persoane care se ocupă cu afaceri bazate pe folosirea tradițiilor locale în dezvoltarea agriculturii pot contribui foarte eficient la realizarea activităților social-economice. Aceste activități servesc ca o trezorerie îndelungată și bogată de experiență a comunităților rurale în utilizare resurselor locale, inclusiv și a celor agricole în crearea obiectelor necesare pentru întreținerea afacerilor și familiilor.

La baza dezvoltării comunităților rurale stau tradițiile culturale cu un set de mecanisme prin care se transmit din generație în generație, caracteristicile esențiale ale culturii agricole. Majoritatea gospodăriilor respectă practicile de promovare permanentă a valorilor culturale în dezvoltarea tradițiilor locale bazate pe utilizarea resurselor agricole și de mediu din localitățile rurale. Obiectele produse și realizate cu ajutorul comunităților rurale în baza culturii tradiționale sunt foarte valoroase pentru a înțelege spiritul și dezvoltarea tehnică a comunităților rurale. Activitatea agricolă în conservarea tradițiilor culturale în formarea noului stil de viață în localitățile rurale trebuie fie adaptată funcțiilor lor practice.

Printre tradițiile copilăriei se numără revenirea la — sacrificatul porcului, călăritul lui de către copii, coacerea pâinii de casă și a hulubașilor la cuptoarele bunicii ș. a. De asemenea, participarea la diferite ateliere organizate de către meșteri consacrați care sculptează, croșetează, coc pâine la cuptorul bunicii. Artiștii autohtoni se străduiesc să continue cântecul cu voie bună și dansul popular, prin intermediul multor festivaluri, expoziții ale instrumentelor muzicale vechi, a produse agricole și obiecte artizanale.

Autorii





**PATRIMONIUL CULTURAL IMATERIAL AL REPUBLICII
MOLDOVA ESTE UNUL DINTRE PILONII PE CARE SE SPRIJINĂ
CULTURA ȘI IDENTITATEA ȚĂRII**

Această moștenire, numită de specialiști „cultura tradițională”, la nivel internațional, a fost recunoscută ca parte din patrimoniul cultural și a devenit subiect al politicilor culturale „Patrimoniul cultural imaterial”. Conform criteriilor UNESCO, acest aspect este strâns legat de natură și contribuie la păstrarea artelor tradiționale, a cunoștințelor, abilităților, instituțiilor sociale și culturale tradiționale care aduce la păstrarea identității naționale, prin conservarea tradițiilor culturale, bazate pe folosirea rațională a resurselor naturale și respectiv agricole (sol, biomasă, apă etc).

Republica Moldova este printre cele peste 130 de țări din toată lumea care a ratificat **Convenția privind Salvagardarea Patrimoniului Cultural Imaterial din 2003** și s-a angajat să elaboreze cadrul legislativ, să inventarieze patrimoniul cultural imaterial și să ia măsuri de salvagardare pentru a fi transmis către generațiile viitoare. [1]

Statul Republica Moldova a elaborat cadrul legislativ în domeniu — **Legea privind Protejarea Patrimoniului Cultural Imaterial** (29 martie 2012, 20.04.2012 în MO Nr. 76—80 art. Nr.: 255) și alte acte normative regăsite pe acest site. Prin instituțiile abilitate, se vor lua măsuri pentru salvagardarea acestui patrimoniu, pentru ca managerii culturali, cercetătorii și comunitățile, în primul rând, să fie conștienți de patrimoniul lor, să îl documenteze, promoveze, valorifice întru bunăstarea societății și să îl transmită mai departe. Salvagardarea patrimoniului cultural imaterial înseamnă recunoașterea lui în cadrul societății și asigurarea viabilității acestuia în sânul comunităților. Asume

comunitățile trebuie să fie beneficiarele măsurilor de salvagardare, ele însele participând activ la inventarierea acestui patrimoniu. [2]

Pentru implementarea noilor politici, Ministerul Culturii a creat în noiembrie 2009 o comisie de experți — Comisia Națională pentru Salvagardarea Patrimoniului Cultural Imaterial, care coordonează realizarea politicii de stat în domeniul protejării patrimoniului cultural. De asemenea au fost regândite prioritățile Centrului Național de Creație Populară, numit de acum încolo — Centrul pentru Conservarea și Promovarea Patrimoniului Cultural Imaterial, care asigură aplicarea politicilor de protejare în teritoriu.

În 2012 a fost aprobat de Ministerul Culturii și publicat „Registrul Național al Patrimoniului Cultural Imaterial al RM. Vol. A”. Registrul ia la evidență de stat elementele patrimoniului cultural imaterial. Este unul din instrumentele de bază pentru măsurile de salvagardare, care va fi alcătuit din 2 volume, al doilea fiind consacrat diferitor comunități etnice conlocuitoare pe teritoriul RM. Primele 50 de elemente înscrise în Registru au fost documentate și incluse în cadrul Proiectului Pilot privind elaborarea registrului național al patrimoniului cultural imaterial al Republicii Moldova, în concordanță cu Convenția Internațională privind Salvagardarea Patrimoniului Cultural Imaterial din 2003, cu sprijinul financiar al Biroului UNESCO de la Moscova. [3]





CELE MAI IMPORTANTE POLITICI ÎN DOMENIUL DEZVOLTĂRII RURALE BAZATE PE FOLOSIREA RAȚIONALĂ A RESURSELOR NATURALE

Istoria Republicii Moldova ca un stat independent s-a început din 27 august 1991. Un pas important în dezvoltarea țării a fost la 29 noiembrie 2013, când la Vilnius țara noastră a semnat un acord de asociere cu Uniunea Europeană în cadrul proiectului Parteneriatul Estic susținut de Comisia Europeană. Actualmente populația Republicii Moldova constituie aproximativ 2,6 mln.

Tradițiile culturale sunt promovate de către Ministerul Culturii și de autoritățile publice locale, afacerilor private, cetățenilor prin cooperare internațională și regională. Republica Moldova a devenit membru al UNESCO în 1993 și activitățile în cadrul acestei organizații sunt realizate prin Comisia Națională a Republicii Moldova pentru UNESCO. Aceste activități au facilitat crearea Parcului Național „Orhei”, ariei biosferei „Prutul inferior”, contribuind la conservarea tradițiilor imateriale din domeniul culturii și practicilor de folosire a resurselor naturale în dezvoltarea social-economică bazată pe practicile agricole în viață culturală al țării. Casa Națională de Asigurări Sociale aduce la cunoștință că, în Monitorul Oficial din 29 decembrie curent a fost publicată Hotărîrea Guvernului nr. 936 din 28 decembrie 2022 privind aprobarea cuantumului salariului mediu lunar pe economie, prognozat pentru anul 2023. Prin Hotărîrea menționată a fost aprobat cuantumul salariului mediu lunar pe economie, prognozat pentru anul 2023, în mărime de 11700 lei, pentru utilizare în modul stabilit de legislație. [4]

Activitățile culturale în Republica Moldova sunt gestionate de către Ministerul Culturii. Alocațiile pentru activități culturale în spațiul rural sunt insuficiente. Cu toate

acestea, multe localități, datorită persoanelor interesate realizează diferite festivaluri, concursuri etc bazate pe folosirea rațională a resurselor naturale și agricole. Aceasta se dezvoltă în mare măsură prin contribuțiile afacerilor private, suportului autorităților publice locale și granturilor oferite de către instituțiile internaționale și regionale.

Cele mai importante domenii ar putea fi:

- ❖ dezvoltarea turismului rural în baza tradițiilor locale în pregătirea spațiilor de trai pentru turiști, locurilor istorice, peisajelor, etc;
- ❖ susținerea meșterilor populari care se ocupă cu pregătirea obiectelor de artizanat din fibre naturale și dezvoltarea rețelelor muzeale locale (ex. s. Vadul Rașcov, s. Țaul (zona de nord) s. Văleni (zona de sud) Dubăsarii Vechi etc);
- ❖ extinderea rețelelor de hoteluri rurale cu pregătirea bucătelor și băuturilor naționale cu respectarea tehnologiilor strămoșești;
- ❖ organizarea evenimentelor culturale bazate pe folosirea materialelor naturale și agricole caracteristice pentru zona respectivă cu organizarea spectacolelor folclorice;
- ❖ organizarea excursiilor în ariile protejate (conform rigorilor Ministerului Mediului și Convențiilor internaționale privind funcționarea ariilor protejate, biosferice și parcurilor naționale);
- ❖ cooperarea internațională în dezvoltarea rurală în conformitate cu prevederile Planului de Asociere cu UE și Politicii Agrare Comune al UE.

Multe activități cultural- artistice cu folosirea resurselor naturale și agricole se desfășoară în comun cu țările vecine — România, Ucraina (ex: Ziua Dunării, Nistrului, Mării Negre etc) și atrage în localitățile rurale vizitatori din alte țări ceea ce permite organizarea activităților de dezvoltare a rețelelor de cooperare și atragere a celor mai bune practici de dezvoltare rurală în Republica Moldova.

Republica Moldova beneficiază de asistență internațională pentru dezvoltarea rurală bazată pe folosirea rațională a resurselor naturale și agricole din diferite proiecte comune cu țările UE. În ultimele decenii localitățile rurale au participat în mai multe activități

susținute de diferite țări (Austria, Elveția, SUA, Franța, România etc) care au contribuit esențial în dezvoltarea rețelelor de drumuri turistice, amenajarea ariilor protejate și parcului național, organizarea muzeelor locale etc. Toate aceste activități au fost organizate prin cereri de proiecte din partea autorităților publice locale, organizațiilor societății civile, experților din domeniul culturii și comunităților științifice.

Instituțiile internaționale sunt active prin realizarea proiectelor susținute din partea Comisiei Europene, UNESCO, Agențiilor pentru Dezvoltarea internațională (SUA, Austria, Slovacia etc). Acești agenți contribuie activ în dezvoltarea rețelelor de aprovizionare cu apă potabilă, sistemelor de canalizare, conservare a monumentelor naturale și culturale etc, ceea ce facilitează dezvoltarea afacerilor locale bazate pe activitățile agricole cu conservarea tradițiilor locale.

Activitățile educaționale în domeniul cultural sunt prezentate prin colectarea, documentarea și cercetarea tradițiilor și practicilor locale în folosirea resurselor naturale/agricole. În acest context, au fost elaborate cursurile de instruire privind folosirea resurselor naturale/agricole în dezvoltarea afacerilor locale bazate pe tradiții culturale. Programele educaționale din domeniu au contribuit la identificarea de către proprietari a pensiunilor a resurselor naturale/agricole necesare pentru dezvoltarea activităților economice, crearea locurilor de muncă în spațiu rural, inclusiv și pentru oamenilor cu necesități speciale, au contribuit la apariția noilor tradiții cu menținerea elementelor vechi etc. Cooperarea transfrontalieră (România, Ucraina) a contribuit la elaborarea rutelor turistice în regiunea Deltei Dunării (Prutul Inferior) cu construcția popasurilor din materiale locale (stuf, argilă, etc) și folosirea resurselor locale pentru și prepararea bucătelor tipice din regiunea respectivă. Dezvoltarea localităților rurale în baza promovării tradițiilor culturale bazate pe folosirea rațională a resurselor naturale și agricole este parte componentă a Strategiei Naționale „Culture 2030”, care a introdus prioritățile pentru concepția națională în domeniul culturii și îndeamnă deținătorii de interese sectoriale să contribuie la dezvoltarea social-economică a localităților rurale și, în general, la nivel național prin susținerea conservării tradițiilor culturale bazate pe

folosirea resurselor naturale și agricole. În acest context, realizarea programului „Satul European” susținut de către Uniunea Europeană poate fi realizată prin proiecte înaintate de către autoritățile publice locale, societatea civilă și a persoanelor din sectorul privat din spațiul rural. [5]

Pentru realizarea prevederilor programelor privind dezvoltarea rurală care sunt bazate pe folosirea resurselor naturale/agricole au fost identificate următoarele priorități:

- ❖ Protejarea patrimoniului cultural prin folosirea resurselor naturale/agricole. Pentru realizarea acestui obiectiv se recomandă extinderea zonelor de protecție, plantarea fâșiilor verzi și atragerea apicultorilor, elaborarea rutelor turistice, dezvoltarea infrastructurii în spațiu rural (apă potabilă, canalizare, drumuri de acces etc), studierea tradițiilor culturale și în baza acestora elaborarea programelor culturale pentru vizitator.
- ❖ Accesul cetățenilor la patrimoniul cultural. Restaurarea obiectelor naturale și agricole prin amenajarea lor, elaborarea panourilor informative privind istoria locală cu explicarea tradițiilor locale care au apărut în regiunea dată datorită resurselor naturale/agricole disponibile și modalităților de utilizare lor rațională în dezvoltarea localităților rurale.
- ❖ Identificarea activităților social-economice care pot fi dezvoltate în baza disponibilității resurselor naturale/agricole pentru dezvoltarea rurală. Pentru aceasta este necesar organizarea evenimentelor, activităților orientate spre atingerea rezultatelor concrete în baza pregătirii fișelor de proiecte, care ar putea fi înaintate spre finanțare către diferite instituții investiționale. În acest context, cooperarea transfrontalieră, crearea rețelelor de colaborare și parteneriate pot aduce un beneficiu reciproc tuturor deținătorilor de interese implicate în realizarea proiectelor comune.
- ❖ Dezvoltarea sectorului cultural bazat pe folosirea resurselor naturale/agricole care va contribui la bunăstarea social-economică în localitățile rurale: construcția caselor, popasurilor turistice etc cu utilizarea resurselor locale prin intermediul rețelelor

turistice, pregătirii bucatelor, prezentării evenimentelor istorice etc cere evaluarea profundă a potențialului natural pentru elaborarea propunerilor privind folosirea acestor resurse în mod eficient și rațional. În acest context, participarea localităților și a cetățenilor în realizarea prevederilor directivelor de mediu ale UE va contribui la dezvoltarea durabilă a localităților și atragerii investițiilor europene în spațiul rural în Republica Moldova și realizării obiectivelor acordului de Asocierea cu UE.

- ❖ Promovarea culturii prin educație și cercetare. Aspectele de educație și cercetare sunt promovate de către UNESCO. În acest context, Comisia Națională a Republicii Moldova pentru UNESCO a susținut și a realizat un șir de proiecte privind elaborarea programelor de cercetare și educație la nivel național și local. Cu asistență din partea Comisiei Naționale pentru UNESCO au fost lansate audieri publice privind beneficiile de la crearea ariei biosferei „Prutul de Jos” și „Parcului Național Orhei” pentru localitățile rurale aflate în zonele respective, organizate evenimente privind indentificarea proiectelor necesare pentru reducerea poluării asupra acestor zone, elaborate propuneri privind dezvoltarea sectoarelor social-economice în aceste zone și a ariilor adiacente. Se prevede evaluarea eficienței zonelor umede privind eliminarea poluării din ecosistemele acvatice și elaborării recomandărilor bazate pe folosirea capacităților ecosistemelor pentru autoepurare.

Prioritățile menționate se încadrează în eforturile Republicii Moldova privind implementarea Scopurilor de Dezvoltare ale Mileniului elaborate și realizate de către ONU. Aceasta va permite atragerea investițiilor în sectorul rural din partea instituțiilor internaționale, regionale și va contribui la dezvoltarea social-economică a țării în baza folosirii resurselor naturale/agricole în conservarea eficientă a tradițiilor culturale. [6]





SCOPUL POLITICILOR CONSERVĂRII TRADIȚIILOR CULTURALE ÎN BAZA FOLOSIRII RESURSELOR NATURALE / AGRICOLE

Activitățile culturale bazate pe folosirea resurselor naturale/agricole și produselor agricole sunt în corespundere cu prevederile Programului Național „Moldova 2030”. În același timp, evenimentele creative și culturale contribuie la dezvoltarea sectoarelor ca turism, activitățile de business, educație, tehnologiilor informaționale, dezvoltarea rurală etc și prin aceasta contribuie la implementarea diferitor proiecte care aduc investiții în dezvoltarea activităților culturale. Aceasta facilitează progresul social-economic și asigură dezvoltarea umană conform obiectivelor ONU privind dezvoltarea mileniului.

Elaborarea documentelor strategice și politice de planificare a activităților culturale permite diferitori autorități și cetățeni să fie implicate mai eficient în dezvoltarea social-economică a localităților în baza folosirii resurselor naturale/agricole pentru realizarea diferitor proiecte culturale. Realizarea proiectelor de dezvoltare social-economică a localităților rurale se desfășoară eficient prin organizarea întrunirilor de consultanță cu diferite grupuri țintă a populației, autorităților publice și sectoriale, societății civile pentru discutarea realizării planurilor locale pentru spațiului rural privind realizarea prevederilor acestor documente și promovarea cooperării regionale și transfronteră, cu schimb de experiență a practicilor bune și realizării prevederilor planurilor de asocierea cu UE la nivel local.

Prioritățile de dezvoltarea a tradițiilor culturale este prerogativa Ministerului Culturii, care stabilește prioritățile și obiectivele pentru dezvoltarea activităților culturale și prin aceasta afacerile locale, care se bazează pe folosirea resurselor naturale/agricole, pot beneficia de experiența autorităților respective în dezvoltarea social-economică a

localităților rurale. Aceasta se referă la consultări în decorarea încăperilor pentru turiști, organizarea vizitării rețelelor monumentelor culturale, prezentarea tradițiilor de pregătire a hranei, coaserea îmbrăcăminte tradiționale pentru promovarea tradițiilor culturale la nivel local și cultural. Aceasta include practicile adoptate la nivel de UE în domeniul — patrimoniului, performanțe în artă, muzee, concerte muzicale, pregătirii publicațiilor, editării materialelor video, organizarea zilelor tematice (Ziua Dunării, Biodiversității, Nistrului etc), dezvoltării industriilor creative — design, arhitectură locală, modă (haină, decorarea locuinței, sărbători: Crăciun, Paște etc). În baza întrunirilor de consultanță se identifică provocări și oportunități pentru localnici, privind dezvoltarea tradițiilor culturale bazate pe folosirea resurselor naturale/agricole.



**CELE MAI IMPORTANTE PROVOCĂRI ȘI OPORTUNITĂȚI PENTRU
DEZVOLTAREA ACTIVITĂȚILOR CULTURALE BAZATE PE FOLOSIREA
RESURSELOR NATURALE ȘI AGRICOLE ÎN REPUBLICA MOLDOVA**

Activitățile culturale bazate pe folosirea resurselor naturale și agricole trebuie să implice deținători de interese din localitățile rurale care pot contribui la dezvoltarea acestui sector în RM prin:

- ❖ Dezvoltarea ecosistemului cultural și creativ în stilul european în Moldova. Aceasta presupune dezvoltarea sectorului cultural și creativ prin gândirea strategică, identificarea responsabilităților deținătorilor de interese în desfășurarea activităților concrete. Aceasta va aduce la promovarea realizării Programului „Moldova 2030” prin dezvoltarea capitalului uman în domeniul culturii și creativității pentru progresul societății în spațiul rural.
- ❖ Elaborarea abordărilor culturale în realizarea prevederilor Acordului de Asocierii Moldova-UE bazate pe folosirea rațională a resurselor naturale/agricole. Aceasta va aduce la realizarea obiectivelor stabilite în Directivele ale UE inclusiv și a celor de mediu. Procesul de planificare a activităților respective va contribui la creșterea capacităților instituționale a autorităților publice locale în elaborarea planurilor de

management a resurselor naturale care include și aspectele conservării tradițiilor culturale la nivel local.

- ❖ Creșterea capacităților autorităților în privința atragerii resurselor financiare pentru dezvoltarea afacerilor bazate pe folosirea resurselor naturale și agricole în cooperare cu instituțiile donatoare din UE, alte agenții cum ar fi: Asistență Globală pentru Mediu, PNUD, Banca Mondială etc. Elaborarea programelor și a cursurilor de instruire în acest domeniu a fost identificată la diferite niveluri de autorități ca un obiectiv necesar pentru dezvoltarea rurală. În acest context, activitățile organizate de către Comisia Națională a Republicii Moldova pentru UNESCO în domeniul instruirii de atragere a investițiilor, au fost eficiente, contribuind la procesul de fondare a Ariei Biosferei „Prutul de Jos”, „Parcului Național Orhei” și în promovarea cooperării, net-workingului și parteneriatelor cu diferite instituții, atât la nivel local, cât și internațional.

În baza consultărilor cu diferite autorități au fost identificate următoarele provocări în dezvoltarea sectorului cultural bazat pe resursele naturale/agricole.

La nivelul politicilor locale:

- ❖ Insuficiență în managementul datelor privind capacitățile localităților de a promova afacerile locale în baza dezvoltării tradițiilor culturale și folosirii raționale a resurselor naturale și agricole. Autoritățile au identificat insuficiență de date statistice privind starea obiectelor culturale și naturale, de resurse disponibile, de capacități ale localnicilor privind dezvoltarea afacerilor locale.
- ❖ Capacitățile insuficiente a autorităților publice locale din spațiul rural de a planifica și a elabora planurile de management privind dezvoltarea social-economică, folosirea rațională a resurselor de mediu, menținerea și conservarea monumentelor culturale, prin activități educaționale la nivel local. Identificarea priorităților pentru o anumită perioadă de timp în baza resurselor disponibile (financiare, umane, tehnice etc) trebuie fie o parte componentă a planurilor de dezvoltarea la nivel local și regional.

- ❖ Implicarea deținătorilor de interese în procesul de planificare și realizare a prevederilor planurilor și proiectelor dezvoltate în localitate. Diseminarea cunoștințelor din domeniu și dezvoltarea capacităților în elaborarea fișelor de proiecte pentru realizarea prevederilor planurilor aprobate de Consiliile Locale și a proiectelor finanțate. În acest context, atragerea celor mai bune practici în conservarea tradițiilor culturale și managementul resurselor naturale/agricole în baza studiilor de caz a fost apreciată de către autorități.
- ❖ Dezvoltarea regulamentelor specifice privind aplicarea practicilor de conservare a tradițiilor culturale bazate pe folosirea rațională a resurselor naturale/agricole în localități. În acest context autoritățile au subliniat necesitatea dezvoltării regulamentelor privind dezvoltarea apiculturii, agriculturii organice, metodelor pregătirii bucatelor, creșterii animalelor domestice etc și folosirii resurselor naturale/agricole în pregătirea hainelor naționale, veselei etc.
- ❖ Creșterea capacităților agențiilor locale care se ocupă de aspectele conservării tradițiilor culturale și de mediu. Elaborarea programelor educaționale pentru școli, a diferitor grupuri țintă de populație în domeniul culturii și resurselor de mediu, organizarea zilelor educaționale și prezentarea celor mai bune studii de caz, promovarea cooperării transfrontaliere, coordonarea activităților respective cu ministerele de resort (Mediu, Culturii, Agriculturii, Dezvoltării Regionale, Educației, etc).
- ❖ Alocațiile financiare în planificarea bugetelor locale și fondurile disponibile din partea Ministerului Culturii, Fondului Ecologic Național etc. Aceste resurse pot fi orientate în susținerea persoanelor care deschid o afacere pe resursele proprii (câștigate pe parcursul muncii peste hotarele țării, a creditelor etc). Studiarea practicilor respective din UE prezintă un interes deosebit și poate fi dezvoltată prin parteneriate și net-workinguri, în special, în zonele tranfrontaliere cu atenție la aspectele demografice, etnice, sociale (grupurile populației cu necesități speciale etc).
- ❖ Folosirea tehnologiilor informaționale în crearea rețelelor de comunicare, schimb de experiență, educației etc. Tehnologiile informaționale trebuie folosite în docu-

- mente de pregătire a rapoartelor financiare, prezentări ale aspectelor culturale a localităților, monumentelor de mediu, comunicarea cu membrii rețelelor de parteneriat etc.
- ❖ Stimularea afacerilor agricole bazate pe tradițiile culturale. În acest context, autoritățile au identificat probleme legate de dezvoltarea capacităților manageriale și de antreprenoriat. Pregătirea setului de documente necesare pentru dezvoltarea afacerii și practicilor de raportare la organele de control, rezultatele activităților și elaborarea recomandărilor respective, inclusiv dezvoltarea afacerii cu evaluarea posibilităților ieșirii la piețele internaționale și locale, verificarea produselor agricole conform standardelor de calitate.
- ❖ Implicarea localităților rurale în Programul Creativ European prin identificarea celor mai buni meșteri populari, prezentării materialelor informative privind agricultura și cultura din Republica Moldova în mod artistic.

Analiza situației existente a arătat bune oportunități pentru dezvoltarea tradițiilor culturale bazate pe folosirea resurselor naturale/agricole la nivel politic prin suport din partea Ministerelor de resort (Culturii, Agriculturii, Mediului etc), autorităților publice locale și a populației. Instituțiile internaționale donatoare susțin acest tip de activități pentru realizarea prevederilor programelor „Satul European”, „Moldova 2030”, „Parteneriatul Estic” etc.





**RECOMANDĂRI PENTRU DEZVOLTAREA
SECTORULUI CULTURAL BAZAT PE FOLOSIREA RAȚIONALĂ
A RESURSELOR NATURALE/AGRICOLE**

Dezvoltarea rurală bazată pe folosirea resurselor naturale și agricole prezintă noi oportunități pentru încadrarea activităților culturale în promovarea proiectelor social-economice necesare pentru realizarea programului național „Moldova 2030”. Cum arată estimările în aceste proiecte pot fi încadrate circa 20% din populația rurală ceea ce ar putea aduce la creșterea veniturilor localităților cu 20—25% prin crearea noilor locuri de muncă, creșterea capacităților deținătorilor de interese în atragerea investițiilor, angajarea persoanelor cu dizabilități și va contribui la rezolvarea problemelor de gender prin crearea oportunităților egale în facilitarea afacerilor locale.

Industria culturală și creativă arată o creștere semnificativă în țările din UE. Experiența acumulată în aceste țări poate fi difuzată în Republica Moldova prin dezvoltarea produsului audiovizual, producerea obiectelor artizanate, pregătirii bucatelor în baza rețetelor tradiționale naționale/locale și a hainelor croitorite în mod național pe facilitățile locale inclusiv și casnice. Trendurile respective în Europa indică la cererea semnificativă la aceste produse prin exprimarea interesul populației la istoria neamului. Acest interes se manifestă prin crearea noilor condiții pentru facilitarea turismului local, dezvoltării serviciilor digitale/informaționale, oportunităților pentru turiști se ocupă cu agricultura la nivel local inclusiv și promovarea practicilor de agricultură organică pe terenurile adiacente facilităților turistice.

Facilitarea dezvoltării bazate pe crearea spațiilor culturale creative cu folosirea resurselor naturale/agricole va contribui la formarea imaginii și spiritului țării cu

orientare spre valori în dezvoltarea durabilă și crearea condițiilor mai favorabile pentru generația tânără care va avea posibilitate se promoveze tradițiile culturale și prin aceasta să atragă investiții în localitățile rurale în cooperare cu diferite autorități.

Politica dezvoltării social-economice a localităților rurale în baza valorilor culturale bazate pe folosirea resurselor naturale și agricole va contribui la atitudinea mai responsabilă a cetățenilor și autorităților la valorile culturale, naturale, educaționale și echității de gender în țară. Aceasta va promova dezvoltarea practicilor de conservare a patrimoniului cultural a etniilor care trăiesc pe teritoriul Republicii Moldova prin dezvoltarea cadrului social privind menținerea tradițiilor culturale ale minorităților naționale (găgăuzii, bulgarii, ucrainenii etc). Această politică va permite diferitor etnii oportunități pentru dezvoltarea soaial-economică prin expresia culturală mai vizibilă și eficientă.

Autoritățile rurale pot lua aceste considerente ca bază pentru promovarea expresiilor culturale bazate pe folosirea resurselor naturale și agricole din localitățile rurale și în baza acestor activități să întreprindă măsuri pentru crearea infrastructurii de marketing a serviciilor care ar putea fi prestate în localitățile respective, cu prezentarea beneficiilor pentru dezvoltarea umană și socială a vizitatorilor precum și a creșterii economiei locale.

În baza considerentelor exprimate pot fi propuse următoarele recomandări pentru dezvoltarea tradițiilor culturale bazate pe utilizarea resurselor naturale/agricole în localitățile rurale și facilitarea atragerii celor mai bune practici din domeniu din spațiu UE. Activitățile respective trebuie să fie incluse în planurile locale de dezvoltare aprobate de către Consiliile locale. Aceasta va arăta investitorilor că potențialul activităților culturale bazate pe folosirea resurselor naturale și agricole este o prioritate pentru localitatea respectivă și prin aceasta proiectele economice vor fi susținute de către autorități, asigurând investițiile în această ramură. Aceasta va fi o experiență utilă pentru a promova dezvoltarea social-economică în baza conservării tradițiilor culturale în spațiul rural al Republicii Moldova.



MĂSURI PENTRU ÎNTĂRIREA CAPACITĂȚILOR AUTORITĂȚILOR PUBLICE LOCALE ȘI A DEȚINĂTORILOR DE INTERESE ÎN FOLOSIREA RESURSELOR NATURALE/AGRICOLE PENTRU DEZVOLTAREA LOCALITĂȚILOR RURALE

Acțiunile și măsurile privind dezvoltarea rurală în baza promovării tradițiilor culturale bazate pe folosirea resurselor naturale și agricole trebuie fi propuse în baza analizei situației efectuate pe evaluarea datelor statistice, aprecierii tradițiilor culturale, estimării capacităților deținătorilor de interese să promoveze dezvoltarea social-economică în regiunile respective în baza disponibilității resurselor naturale și agricole. Autoritățile publice locale și comunitatea rurală trebuie să se ocupe cu colectarea datelor respective cu asistența comunității științifice, organizațiilor nonguvernamentale și antreprenorilor care vor evalua capacitățile financiare, forța de muncă etc pentru dezvoltarea sectorului social-economic bazat pe folosirea resurselor naturale/agricole. Experiența UNESCO prin programul MAB „Omul și Biosfera”, privind dezvoltarea activităților culturale bazate pe patrimoniul natural și agricol este la dispoziția actorilor implicați și cu asistență Comisiei Naționale ale Republicii Molfova pentru UNESCO aceste activități pot fi realizate în spațiul rural al Republicii Moldova în conformitate cu prevederile diferitor programe ale ONU.

Ministerul Culturii al Republicii Moldova este instituția cheie în promovarea tradițiilor culturale bazate pe folosirea resurselor naturale și agricole pentru dezvoltarea social-economică a localităților rurale. Focusarea spre activitățile culturale asigură coordonarea lor în mod eficient și rațional, propune și elaborează regulamente pentru deținătorii de interese care vor se ocupa cu dezvoltarea afacerilor bazate pe conservarea tradițiilor culturale cu utilizarea resurselor agricole și naturale disponibile din diferite regiuni geografice.

Pentru a atinge obiectivele de dezvoltare a Mileniului și a Planului de Asociere Moldova-UE trebuie să se creeze un mediu favorabil pentru dezvoltarea și conservarea patrimoniului cultural în baza folosirii resurselor naturale și agricole locale, regionale, care prezintă o

oportunitate pentru deținătorii de interese în spațiul rural astfel contribuind la dezvoltarea acestor activități pentru diferite grupuri țintă a populației. Acest fapt necesită elaborarea plaului — cadru de colaborare dintre diferite ministere și autoritățile publice locale, și diferiți deținători de interese, agenți economici, instituții financiare internaționale și locale etc. În acest context, este necesară dezvoltarea cadrului educațional în domenii cum ar fi: întărirea capacităților APL-urilor în elaborarea proiectelor, evaluarea potențialului cultural, natural și agricol, resurselor umane etc. Aceasta prezintă un interes deosebit pentru Comisia Națională al Republicii Moldova pentru UNESCO care împreună cu experții din Ministerele de Cultură, de Mediu, Dezvoltării Regionale etc va organiza și facilita întruniri de consultanță pentru a promova dialogul național în acest domeniu și va promova procesul de planificare a activităților de dezvoltare a tradițiilor culturale bazate pe utilizarea resurselor naturale și agricole conform prevederilor programului UNESCO „Omul și Biosfera”, Convențiilor internaționale și elaborării planurilor de management pentru ariile biosferei și parcului național.

Asigurarea cooperării strânse dintre autoritățile regionale și centrale cu instituțiile donatoare internaționale, regionale, locale și afacerii (locale/regionale) în privința familiarizării populației și antreprenorilor privind beneficiile care ar putea fi aduse în dezvoltarea rurală prin creșterea potențialului cultural și creativ a localităților. Aceasta ar putea fi realizată prin organizarea întrunirilor de consultanță cu autoritățile sectoriale, civile etc, prin organizarea evenimentelor de planificare orientată spre țintă cu identificarea proiectelor concrete în localitățile rurale privind dezvoltarea social-economică bazate pe folosirea rațională a resurselor naturale/agricole. În acest context experiența acumulată în Europa în cadrul Strategiei privind dezvoltarea regională ar putea fi folosită pentru elaborarea studiilor de caz care ar putea servi ca baza pentru dezvoltarea și implementarea proiectelor respective în Republica Moldova. Activitățile social-economice în acest domeniu vor fi bazate pe elaborarea proiectelor în sectorul turismului, afacerilor bazate pe dezvoltarea potențialului creativ și cultural a localităților (meserie, evenimentele artistice, festivaluri etc).

Promovarea cooperării dintre deținătorii de interese în procesul de dezvoltare și implementare politicilor și strategiilor, în special, a activităților culturale bazate pe utilizarea potențialului cultural va sprijini crearea parteneriatului privat, va promova identificarea potențialului creativ și inițiativelor noi și va facilita conștientizarea publicului larg în ceea ce privește impactul culturii și creativității asupra dezvoltării social-economice și atragerii investițiilor în domeniul conservării tradițiilor culturale, prin facilitarea afacerilor bazate pe activități agricole și dezvoltare rurală. Autoritățile centrale și regionale, prin susținerea realizării prevederilor documentelor elaborate privind planificarea activităților culturale în spațiul rural, vor susține măsuri concrete privind renașterea practicilor agricole și industriale a strămoșilor. Aceasta va contribui la implementarea prevederilor strategiilor naționale și, în general, a programului național „Moldova 2030” în spațiul rural și în orașele mici ale țării. Promovarea dezvoltării agricole în localitățile rurale va permite elaborarea ghidului/recomandărilor privind dezvoltarea economiei „creative” bazate pe valorile culturale acumulate în spațiul rural pe parcursul secolelor și va permite elaborarea strategiei de dezvoltare culturală atât la nivel local, cât și la nivel național.

În acest context, se recomandă ca autoritățile publice locale în cooperarea cu oamenii de afaceri să organizeze evenimente anuale culturale dedicate culturii pregătirii bucatelor din făină, carne, legume, fructe etc. Primăriile au funcția de intermediari pentru susținerea participării întreprinderilor locale în diferite rețele de parteneriat (țările Dunărene, Mării Negre, Europei Centrale și de Est etc) și extinderea experienței acumulate pentru alte localități, atrăgând investiții din alte țări. Participarea Republicii Moldova în proiectul European „Parteneriatul Estic” ar putea contribui la atragerea practicilor și resurselor acumulate în EU privind dezvoltarea agricolă în baza resurselor culturale a localităților rurale.



PRACTICI AGRICOLE LA FERMELE MICI ÎN LOCALITĂȚILE RURALE

Definiția unei ferme mici a variat de-a lungul timpului și în funcție de țară. Economisții agricoli au analizat diferențele dintre dimensiunile fermelor încă de la începuturi. Teoria economică agricolă tradițională a considerat fermele mici ineficiente, o poziție care a în-

ceput să fie contestată în anii 1950. O prezentare generală a cercetărilor publicate a indicat că productivitatea fermelor mici o depășește adesea pe cea a celor mai mari. [9]

Concentrarea producției pe operațiuni mai puține și mai mari este o preocupare de lungă durată în rândul unor segmente ale comunității agricole. Alții consideră aceste schimbări ca fiind inevitabile și chiar necesare pentru a menține eficiența și competitivitatea sectorului. Dezbaterile privind rolul fermelor mici în Uniunea Europeană este în desfășurare. Începând cu 2009, nu a stabilit o definiție oficială a termenului care să poată fi utilizat în Politica Agricolă Comună [7], deși percepția publicului asupra posibilităților beneficii ale acestora a condus la solicitări de studii suplimentare din partea Comisiei Europene [8]. În baza acestora pot fi elaborate recomandări pentru dezvoltarea businessului agricol în spațiul/localităților rurale care se realizează prin metode, contribuind la dezvoltarea durabilă într-un cadru familiar a localităților rurale în Moldova.

Pentru inițierea unei ferme mici se recomandă următorii pași:

- ❖ **Inregistrați ideile dumneavoastră în scris**, notați pe hârtie viziunile și gândurile privind dezvoltarea fermei sau afacerilor agricole. Orice idee, care pentru moment pare a fi nerealizabilă peste o anumită perioadă de timp poate fi pusă în practică în folosul fermierilor și clienților lor. Această afacere aduce atât valori adăugate pentru client, cât și pentru fermier. Fiți gata să răspundeți la întrebările consumatorilor privind tehnologia pregătirii produselor dumneavoastră în condiții casnice, organizând sistematic traininguri și master classuri tematice. La sfârșit prezentați un produs finit pentru consum persoanelor care sunt deja la ferma Dvs și colectați opiniile lor despre produs și procesul de pregătire. Evident, că atunci când produsul prezentat este gustos, consumatorii vor opta pentru acel produs și se va întoarce la ferma dvs ori de câte ori va avea ocazia și, evident, va veni cu recomandări și prietenilor lor. Acest fapt va duce la creșterea veniturilor și perspectivelor de dezvoltare a afacerii.
- ❖ **Educația de meserie** — studiați experiența oamenilor, fermierilor, din cărți, din cursuri agricole etc. În afară de aceasta acumulați cunoștințe din studii universitare, politicilor ministeriale etc și creați rețele de networking și parteneriate cu alți

fermieri. Aceasta va contribui la crearea noilor condiții și oportunități pentru realizarea ideilor scrise în realitate. Pentru atingerea scopurilor dorite la aceasta fază de planificare a activităților, conturați un plan care ar putea fi realizat și va direcționa spre identificarea măsurilor necesare în realizarea acestor idei. Mulți fermieri, inclusiv și cei tineri din UE au pornit pe drumul agricol și-au ajuns să învețe social media, marketing, content digital, cum să faci businessul pe rețelele de socializare și prin contacte cu autoritățile sectoriale și publice.

- ❖ **Crearea sistemului de dezvoltare a afacerilor cu clienții deja existenți și cu oamenii cu aceleași valori, care **gândesc ca și tine****. Ei pot deveni mai apoi clienți și deținători de interes în afacerile tale. Dacă apreciezi calitatea și învățarea de meserie, în producerea și realizarea produselor noi, folosește canalele de social media să ajungi exact la oamenii interesați.
- ❖ **Colaborează cu fermieri din apropiere** — dacă ferma dvs produce brânzeturi, iar fermierul vecin recoltează nuci, creați oportunități pentru afacere comună în realizarea produselor mixte, cum ar fi brânză cu nuci, nuci conservate în miere ș.a. Dezvoltați recomandări pentru extinderea cercurilor de networking și vânzare. O colaborare fructuoasă poate aduce venituri incontestabile!
- ❖ **Organizează vizite la fermă** — pentru o cunoaștere reciprocă, adică lumea te cunoaște pe tine și tu afli necesitățile potențialilor consumatori. Astfel îți poți răspunde mai bine la întrebări de genul: cine sunt clienții mei? ce produse ar prefera? cum pot să utilizez experiența generațiilor anterioare, păstrând tradițiile și obiceiurile locale, încât generațiile viitoare să contribuie la dezvoltarea sectorului agricol în localitățile de baștină.
- ❖ **Organizează ore demonstrative la tine în gospodărie** — cel mai simplu mod de a cunoaște pe cineva este la o masă, la care fiecare vine cu o apreciere a produselor pregătite la ferma lui. Când începe degustarea bucatelor și băuturilor se creează o atmosferă relaxată, astfel încât e mult mai ușor să comunici. Cele mai bune și eficiente idei ce țin de gastronomie și băuturi, de dezvoltarea afacerilor apar la ore-

le practice, când invitații au și posibilitatea de a pregăti ceva, ghidați de fermierii cu experiență. Gustul intens rămâne ca amintire pentru mult timp, aranjamentul unei farfurii devine memorabil pentru a fi utilizat în producerea artizanatului rural.

- ❖ **Mergi în vizite la alte ferme** — aceasta este necesar pentru cunoașterea altor fermieri, pentru a promova eficient un schimb de experiență, idei noi privind combinațiile noi de produse, instrumente și tehnică agricolă de ultima generație care la sigur vă va aduce un succes răsunător în țară și peste hotare.
- ❖ **Participă la evenimente** — târgurile și festivalurile organizate în țară și peste hotare îți dau posibilitatea de a vinde produsele proprii la prețuri accesibile direct consumatorilor, fără intermediari. Extinderea rețelei de magazine pentru promovare a produselor locale ecologice/organice este un instrument important în dezvoltarea economică a fermei. Chiar dacă nu mai sunt șezătoarele de altă dată, actualii oameni de afaceri utilizează cunoștințele agricole alături de cele digitale. În secolul 21 promovăm produsele pe rețelele de socializare, pagini-web specializate cu posibilitate de livrare a unui coș plin de produse eco/organice direct la adresa solicitată.
- ❖ **Parteneriate cu grupuri de interese locale în realizarea produselor fermei.** Închirierea contractelor cu/între agenți economici și publicitatea produselor eco/organice din regiune vă asigură piața de desfacere a produselor din fermă. Elaborarea și publicarea broșurilor cu oferte de reducere a produselor proprii, alături de rețete culinare de pregătire a bucatelor tradiționale duc la atragerea noilor clienți, astfel încât se promovează și produsul și ferma, și pensiunea.
- ❖ **Deschide un Punct Gastronomic Local pe lângă fermă** cu oportunitatea de pregătire a bucatelor alături de cei mai iscusiți bucătari, somelie învață se distingi aromele unui vin produs după rețetele și tradițiile localității. [9]

Realizați visurile Dvs și a clienților Dvs!





RESURSELE NATURALE ÎN PERFORMANȚA ARTIZANĂ ÎN DEZVOLTAREA LOCALITĂȚILOR RURALE

Folosirea materialelor naturale și celor produse din activitățile agricole prezintă o valoare incontestabilă a tuturor bogățiilor naturale care ar putea fi folosite pentru dezvoltarea rurală și prosperitatea social-economică a comunităților. Metodele și tehnologiile noi de prelucrare și utilizare a resurselor naturale ne dau posibilitatea de a valorifica potențialul agricol și de mediu în conservarea patrimoniului imaterial. Aceasta se referă la prelucrarea lemnului, fierului, pietrei, fibrelor vegetale, nuielor, produselor animaliere etc., moștenite din buni-străbuni, fiind aplicate în activitățile actuale pentru producerea obiectelor necesare în viața modernă. Aceste activități sunt promovate și se dezvoltă datorită ocupațiilor de bază a locuitorilor din spațiul rural. Producția animalieră (lână, pielea etc) este utilizată în confecționarea hainelor, țesăturilor, obiectelor artizane, grație dezvoltării agriculturii. În baza materiei prime obținute din activitățile agricole meșteșugarii din spațiu rural confecționează obiecte cu decor istoric, literar, folcloric etc care reprezintă patrimoniul localităților rurale.



FUNCȚII PRACTICE ALE OBICEIURILOR CULTURALE ÎN DEZVOLTAREA RURALĂ

Cadrul natural, prin resursele oferite, și-a pus amprenta în timp asupra habitatului locuit, a gospodăriei și locuinței, ocupațiilor și meșteșugurilor și, implicit, asupra manifestărilor de factură spirituală. Pe de altă parte, izolarea sau proximitatea unei așezări rurale față de un centru urban a avut implicații în păstrarea sau trecerea către moderni-

tate a elementelor de patrimoniu material și imaterial, sub influența modelor timpului, a altor tipuri de artefacte sau a existenței unor servicii specializate externalizate. În trecut satul constituia un rezervor demografic și un depozit cutumiar, putând influența cultura orașelor, în sensul menținerii unor obiceiuri, prin transferul de populație dintre spațiul rural spre cel urban. Astăzi, satul este din ce în ce mai secătuit de resurse, orașul, modernitatea sau deschiderea către lume aducând în prim-plan noi mentalități, tradiții, instituții, relații socio-culturale.

Pentru construcția acoperișilor caselor cu două sau patru camere se folosea stuf, olane, țigla sau tablă. Sistemele de încălzire și preparare a hranei erau alcătuite din soba oarbă și sobele cu plită construite în bucătărie, din ceamur sau chirpici, iar în unele case se folosea, ca element preluat, lejanca.

În structura casei se întâlnesc elementele decorative, concentrându-se pe frontonul din scânduri (motive geometrice, florale, zoomorfe, avimorfe) și țepușa din vârf, la florăria de la paza casei și stâlpii de la prispă și de la balcon ciopliți, cu capitel sau încadrați cu motive geometrice sau florale traforate.

Meșteșugurile țărănești au răspuns unor cerințe comune de prelucrare a produselor agricole (morăritul), de construire a locuințelor și adăposturilor pentru animale, de finisare a diferitelor țesături de lână, de reparare și recondiționare a uneltelor de fier, de confecționare a butoaielor. Trebuie menționată activitatea meșterilor care realizau lăzile de zestre, deoarece aceste piese de mobilier se regăsesc în majoritatea locuințelor tradiționale.

Dezvoltarea practicilor casnice de confecționare a țesăturilor se bazează și este corelată cu activitățile agricole, care furnizau materia primă pentru diferite tipuri de meșteșuguri: producerea lânii, lemn, pielea etc prelucrate în fiecare gospodărie conform tradițiilor strămoșilor și celor dezvoltate recent. Obiectele artizanate realizate se încadrează în două categorii, în raport cu funcționalitatea lor: de uz gospodăresc și decorative. În prima categorie sunt incluse traistele (tastre), desagi (tisagi), sacii mari (hăraie sau hărari) și fețele de masă (misăi sau misale), realizate din lână de culoare naturală, cu decoruri simple de tipul

carourilor. O subcategorie este reprezentată de țesăturile folosite pentru învelirea sau transportul nou născuților: spargânu și trocna. Țesăturile decorative cuprind cergile (anfluatele) iambulele și fețele de pernă (căpetiniu). La nivel local, apare o varietate de denumiri pentru aceste țesături, în funcție de tehnică, decor, cromatică sau utilitate: doagă anflocată; iruști cu ocl'; iambulici anflocat pentru calul din față; iambulă pentru după tendă, la cortu' dinainte; verdi. Motivele predominante sunt cele geometrice: pătratul sau tava (tâvli), țarcul oilor (cutar), ochiul (ocli), vrăstele (băierușe), încăpestrate. Cromatica țesăturilor se înscrie în următoarele culori sau nuanțe dominante: negru (lai), albastru (nirlu), roșu deschis (alic), roșu închis (cărmezic), bleu-jardin (jengarină), verde (veardi)

Tehnicile și procedeele de prelucrare artistică a lemnului: cioplirea, crestarea, scrijelirea, scobirea, sculptarea, ștanțarea, incizarea, îmbinarea, încovoierea, îndreptarea, înnegrirea, tăierea, traforarea, pictarea, pirogravarea lemnului și celelalte aferente unității procesului, împreună cu instrumentele utilizate și cu spațiile de practicare a meșteșugului.

Locuința și acareturile gospodărești (poarta și gardul, șurile, poiețile, beciurile, pivnițele, săsăiacele, studoalele), împreună cu elementele arhitectonice de lemn ale construcțiilor (ușile, ferestrele, cerdacele, frontoanele, galeriile și altele asemenea), cu decorul și motivele ornamentale consacrate.

Bisericile și elementele arhitectonice de lemn: porțile împărătești, icoanele, polican-drele, tronurile și scaunele, sfeșnicele, răstignirile și troițele, ușile, ferestrele, cerdacele, frontoanele, galeriile și altele asemenea, împreună cu decorul și motivele ornamentale consacrate. Fântânile împreună cu ulucele, ciuturile, săgețile, răstignirile și altele asemenea aflate în preajmă. În continuare vom prezenta, pe scurt, câteva lucrări a meșterilor populari și amatori din Republica Moldova. [20]





RESURSELE NATURALE FOLOSITE ÎN DEZVOLTAREA CULTURALĂ

Agricultura asigură cea mai mare parte a alimentelor, materialelor necesare pentru îmbrăcăminte și materie pentru industrie. Produsele agricole majore pot fi grupate în alimente, fibre, combustibil și materii prime. Principala îndeletnicire în mediul rural este cultivarea cerealelor, legumelor, fructelor care stau la baza producerii uleiurilor, conservelor, sucurilor etc. La sudul Republicii Moldova accent se pune pe creșterea bovinelor pentru carne, lapte, lână etc.

CULTIVAREA CEREALELOR

✱ **GRÂU** este un termen generic care desemnează mai multe specii aparținând genului *Triticum*. Acestea sunt plante anuale din familia gramineelor (*Poaceae*), cultivate în aproape întreaga lume. Grâul este cea mai cultivată plantă în lume și a patra cultură mondială ca producție după trestia de zahăr, porumb și orez. Pe locul 2 ca suprafață se află porumbul. În Europa Occidentală și în Orientul Mijlociu, grâul și derivatele sale fac parte din alimentația curentă. În continuare, am vrea să punem accent pe două produse principale în rezultatul prelucrării grâului: făina de grâu și tărâțele. [10]

Pâinea ține trează fruntea omului...

Ștefan Radu Mușat

În rezultatul prelucrării grâului, se obține făina cea de toate zilele, care o transformăm cu drag în cele mai diverse articole de panificație. Pâinea a fost și este unul din alimentele principale ale omului. Astăzi avem un sortiment variat de pâine, realizat cu multă sărguință și fantezie de la cele mai tinere la cele mai experimentate gospodine, inclusiv și com-



GHEORGHE ȘOVA, Promotor al instrumentelor populare vechi



*Pâinică frumoasă,
 Din cuptor scoasă,
 Pâiniță cuminte,
 Cu fața fierbinte*

*Cu fața măicuței,
 Cu mâna tăicuței,
 Ca soarele-n vară,
 Ca bulgăru-n țară!*

Grigore Vieru

panii mai tinere pe piață care ne oferă cele mai gustoase combinații ale grâului cu semințe de tot felul și alte tipuri de făină. S-a vorbit mult despre Măria Sa, Pâinea. Găsim multe citate, proverbe, zicători, cîntece populare și nu numai, dedicate pâinii, spicului, grâului, lănului și tot ce ține de câmpul semantic al lexemului **grâu**.

Curiozități:

- ❖ Cercetătorii au descoperit că pâinea, sub diversele sale forme și compoziții, este un aliment vechi ce depășește 30.000 de ani. Primele forme de pâine nedospită datează din Paleoliticul Superior din Europa. Primele forme de pâine dospită și crescută înainte de a fi coaptă datează din perioada Egiptului Antic.
- ❖ Comportamentul de odinioară al românilor din comunitățile rurale în fața pâinii proaspete puse pe masă, dar și de astăzi pe alocuri, este de a face semnul crucii deasupra pâinii înainte de a se tăia sau rupe. În ceremonialurile românești pâinea este asociată cu sarea și oferită înalților conducători.
- ❖ Unele tipuri de pâine au tendința de a se acoperi de crăpături, motiv pentru care tăieturile sunt necesare pentru evitarea acestor crăpături.
- ❖ Ideea pâinii feliate aparține lui Otto Frederick Rohwedder, un oftalmolog american devenit bijutier. Prototipul mașinii de feliat pâine a fost gata în anul 1912, însă de abia în anul 1928 a fost gata mașinăria. Pâinea nu era doar feliată, ci și ambalată, având un succes răsunător în America la acea vreme.
- ❖ Există sute de feluri de pâine în lume, cu texturi, forme, compoziție și mărimi diferite. Italia este locul de origine al pâinilor Foccacia și Ciabatta, bagheta este originară din Franța, în Germania cea mai gustată pâine este Pumpernickel. În Grecia este pita, țările arabe lipia numită khubz, pâinea Americii Latine este tortillas, roti este pâinea nedospită întâlnită în țări precum India, Pakistan, Thailanda, Bangladesh, Sri Lanka.
- ❖ Cea mai veche pâine din lume a fost descoperită de arheologi pe un șantier din nord-estul Iordaniei. Este vorba despre fragmente de pâine nedospită, asemănătoare

re lipiilor, făcută din făină obținută din măcinarea cerealelor sălbatice precum orz și ovăz, și este veche de 14.500 de ani.

- ❖ Pâine în Cartea Recordurilor: cea mai mare pâine cu cartofi rustică, din lume, desemnată de Cartea Recordurilor, a fost coaptă în România, în anul 2013, pentru târgul internațional agricol Indagra, ce s-a desfășurat la București. Pâinea a fost coaptă în stil tradițional, timp de șase ore, la o temperatură de circa 300 de grade Celsius. În compoziția ei s-au folosit 57 kg de făină, 34 litri de apă, 5 kg de cartofi și 1 kg de drojdie și de sare. Pâinea se spune că ar fi hrănit peste 800 de persoane.
- ❖ Pâinea, platou pentru mâncare: în Evul Mediu, în Europa, pâinea era servită și ca fel principal dar și ca platou pentru mâncare. La finalul mesei platoul de pâine se mănca sau se dădea la săraci ori la câini. Platoul de pâine s-a înlocuit cu vasul de lemn în secolul al XV-lea.
- ❖ Monedă de schimb: în trecut, pâinea a constituit și monedă de schimb. Un muncitor era plătit pentru ziua de lucru cu o pâine. [11]

PRODUSE DIN FĂINĂ DE GRÂU

Produsele din făină de grâu sunt diverse, dar cea mai întrebăată este pâinica de toate zilele. Mai jos, avem exemple de pâine realizată cu multă dragoste de gospodinele, care aici reprezintă nordul, centrul și sudul republicii noastre. Hulubașii mult râvniți de copiii sec. al XX-lea și noutate, pentru copiii sec. al XXI-lea, au revenit pe mesele multor moldoveni, indiferent de unde s-ar afla, acasă sau peste hotare. [12]



Gata, putem să o scoatem, emană o aromă deosebită



Pâinica dospită, gata de a fi dată în cuptor



Hulubii păcii, plămădiți din făină de pe lanurile din partea centrală Republicii Moldova



Pentru cei mici-mici niște hulubași ghiduși



Pâine ca la mama acasă, coaptă în cuptorașul fermecat al LUDMILEI SÎRGIH, director al casei de cultură s. Recea, r-nul Strășeni



Aluatul dospit așteaptă să-i dăm forme



Pâine realizată cu mult drag de LIDIA TURCANU, s. Bălășinești, r-nul Briceni



Pâine împletită de VIORICA PASCARI,
s. Ruseștii Noi, r-nul Ialoveni



Pâine coaptă ca la mama acasă de VICTORIA CUCU,
emigrată în Germania care nu uită de unde a plecat,
din Republica Moldova



Pâine cu făină de grâu combinată cu făină de
porumb de LB



Și la 90 de ani coace pâine, tot albă și tot împletită,
TUDORA IVANȚOC, s. Opaci, r-nul Căușeni



Oaspeții se întâlnesc cu colac și sare și în cadrul confe-
rințelor științifice a USM
Conferința Internațională „Gastronomia în textul
(non) literar – abordare interculturală”, 4-5 mai 2023

PRODUSE DIN TĂRĂȚE



Rețeta pentru umplerea borșului acru, după VIORICA PASCARI,
cerc. șt., paleozoolog, s. Ruseștii Noi, r-nul Ialoveni



Într-o găleată cu volumul de 8—10 l punem 1,5—2 kg de țărâțe de grâu, adăugând apă rece, amestecăm până la obținerea unui terci moale. Adăugăm o crenguță de vișin (15—20 cm), o crenguță de cimbru, o crenguță de leuștean, o crenguță de mărar, vezi poza alăturată. Peste acest amestec turnăm huștele 1,5 –2 l, amestem bine și adăugăm 3—4 l de apă clocotită. De la marginea găleții trebuie să rămână loc vreo 15 cm pentru a însura borșul. Se amestecă bine, se acoperă cu un prosop și se pune la un loc cald pentru fermentare. Peste două zile se însoară borșul. Da, da, ați citit corect, însurăm borșul, adică se toarnă 1—2 l de apă rece peste compoziția fermentată, se amestecă, se acoperă și se dă la un loc răcoros, după posibilități (beci, frigider).

Peste alte 2 zile scoatem borșul, îl depozităm în sticle și-l punem la frigider. Huștele, sedimentul rămas, îl depozităm tot la rece în vase de sticlă, pentru a fi folosit la următoarea umplere de borș.

Poftă bună, să fiți sănătoși!

RECOMANDĂRI PRACTICE CARE IMPLICĂ UTILIZAREA BORȘULUI ȘI A TĂRĂȚELOR

- ✓ Pentru cei care suferă de dureri de stomac, recomand o cură de tratament cu borș acru. Timp de 10 zile servim 100 ml de borș acru de trei ori pe zi.

- ✓ Cei cu aciditate ridicată, e benefic să ia o lingura de tărațe, urmată de o cană de apă, la fel pentru a neutraliza aciditatea.
- ✓ În cazul înțepăturilor cu un spin care a rămas în piele, punem la locul afectat un pansament cu huște și acoperim. Rolul acestei compoziții este de a extrage natural spinul, sticla.



Rețetă de zeamă moldovenească după
VALENTINA BUDEANU



Zeama este felul întâi de mâncare, la mare căutare în Republica Moldova. Cine a vizitat țara noastră a rămas profund impresionat de gustul deosebit și de primirea oaspeților de către gospodari.

Preparăm zeama în felul următor: punem la fiert 2,0 l apă cu o jumătate de găină de casă, tăiată mărunt, o fierbem, scoatem

puma și apoi aruncăm apa. Punem la fiert apă 2,5 l, după ce a început a fierbe punem carnea de găină, o ceapă și un morcov întregi, 4 căței de usturoi, o rădăcină de pătrunjel și țelină, evident că, totul raportat la mărimea jumătății de găină.

Între timp facem tăieței de casă: spargem un ou într-un vas și adăugăm treptat făină, încât să obținem un aluat bun de modelat, presărăm puțin sare. Întindem o foaie mare și tăiem tăieței după bunul plac.

După ce a fiert carnea cu legumele, scoatem legumele fierte din zeamă, punem morcov, rădăcina de pătrunjel, 3 cartofi, tăiate cuburi, adăugăm condimentele (cimbru o linguriță rasă, leuștean și pătrunjel).

Tăieței îi fierbem aparte în apă clocotită cu sare, până se fac cușmă, vărsăm apa și-i clătim cu apă caldă, apoi îi punem în zeamă, atunci când sunt gata cartofii.

Adăugăm o cană de borș, lăsăm la foc mic până la fierbere.

Dupa ce a fiert totul punem zarzavaturi verzi (pătrunjel, leuștean) la preferință.

Poftă bună!



✳ **PORUMBUL** este o cereală originară din America Centrală cultivată azi în multe regiuni ale lumii ca plantă alimentară, industrială și furajeră, reprezintă alături de grâu, 80% din producția de cereale. Porumbul aparține familiei Poaceae. Are tulpina înaltă și groasă, neramificată, care se numește popular „cocean”, cu frunze lungi și ascuțite la vârf, aspre. Pe aceeași plantă se găsesc flori feminine și flori masculine pe aceeași tulpină. Florile masculine se găsesc în vârful tulpinii. Inflorescența este sub forma unui spic sau panicul. Florile feminine se găsesc la subsuoara frunzelor. [13]



Desfăcător de porumb, ușor, ieftin, rapid,
unealtă vechi mănuită de generațiile
noi ale FAMILIEI MOROZ,
s. Palanca, r-nul Ștefan Vodă ➤

Asocieri perfecte a mămăligii**Mujdei**

Borș acru, puțină apă, roșii murate tăiate mărunt, sare, ulei, usturoi zdrobit.

Mămăliga

Ingrediente: 1 litru de apă, 400 g mălai, 1 linguriță rasă de sare, 1 lg ulei.

Într-un ceaun se pune apa la fiert cu

sarea și apa, cînd apa fierbe presurăm mălaiul ploită, la foc încet, amescînd continuu, cu un tel de lemn. Punem capacul, vreo 15 min, amestecăm 20 min, îl lasăm la foc încet. Pe un platou, rasturnăm mămăliga.

Pește proaspăt, prăjit

Pește, ulei, făină de porumb.

Încingem o tigaie, prăjim peștele, apoi turnăm mujdeiul peste și lăsăm la foc mic, 4 min.



◀ *Alivancă dulce după rețeta bunicilor,
s. Codreanca, r-nul Strășeni*

Pentru această rețetă avem nevoie de următoarele ingrediente:

Într-un vas punem chișleagul împreună cu bicarbonatul de sodiu, amestecăm. În alt vas batem ouăle cu zahărul și sarea, adăugăm pe rând brînză, făina de porumb și uleiul, vom avea nevoie de o tavă rotundă, pe care o vom tapeta cu hîrtie. Punem amestecul în tavă și o dăm în cuptorul încălzit la 180° C timp de 35—40 min. Scoatem tava din cuptor și o lăsăm 20 min să se răcească, apoi o putem servi.



✱ **FLOAREA — SOARELUI** este o plantă anuală din familia Asteraceae, nativă din America. Este una din compozitele cele mai cultivate pentru semințele bogate în ulei, din acestea fiind extras uleiul de floarea-soarelui. Frunzele sunt mari, întregi, pețiolate și cordate. Tulpina se termină cu un singur calatidiu sau, uneori, este ramificată și are mai multe inflorescențe. Calatidiile sunt mari, cu receptaculul plan, avînd culoare galbenă. Semințele sunt bogate în ulei, conținînd, fără coaja fructului, circa 55% ulei comestibil și cu întrebuințare industrială, de exemplu, la fabricarea săpunului. Turtele rămase ca reziduuri de la extragerea uleiului alcătuiesc un nutreț concentrat, bogat în proteine brute și digestibile. [14]

Pentru Republica Moldova uleiul de floarea-soarelui se utilizează în pregătirea majorității bucatelor, în diferite forme: la prăjit, la copt, la salate, în medicină ș. a

Vă prezentăm cum se fac plăcintele tradiționale în zona centrală a Republicii Moldova.

Plăcintele pe tigaie, din s. Ciuciuleni, r-nul Hîncești

Într-un vas punem 300 ml apă, 1 lg ulei, 1 lg oțet, 1 lgr sare, 550 g făină de calitate superioară. Amestecăm, frămîntăm, facem biluțe, le lasăm un pic la odihnit, apoi întindem foaia, adăugăm 2 lg brînză, compoziție, făcută mai devreme și facem modelul din poza alăturată. Prăjim pe ambele părți, la tigaie, pe plită, la foc de lemne.





▲
 ◀ Roada anului 2022, soiul Moldova, s. Cojușna, r-nul Strășeni ▶

VITICULTURA

Strugurii se folosesc în stare proaspătă pentru producerea:

- ❖ Vinurilor
- ❖ Divinurilor
- ❖ Producerea stafidelor
- ❖ Spumantelor
- ❖ Alte produse alcoolice
- ❖ Industria alimentară

Boboțele de struguri conțin până la 35% glucide (glucoză, fructoză), vitaminele A, C, P, PP, B₁, B₂, B₆; 11 acizi organici (acid dartric, acid malic, acid fosforic, acid malic, ș. a.); 24 microelemente (Mn, Zn, I, Ti, etc.); multe săruri minerale (K — 235 mg%, Ca, Na, P₂O₅, ș. a.). Viticultura are o importanță deosebită având în considerare că vița de vie poate fi cultivată pe pante, soluri nisipoase, adică pe locuri puțin utile pentru culturile agricole. S-a calculat că eficiența economică a viticulturii pe glob este mai înaltă decât a culturilor agricole de câmp de 10 ori. [15]



Conform *Legii Viei și Vinului* patrimoniul viticol este constituit din plantații viticole pentru struguri, care, după vârstă, se disting în:

- plantații tinere (1—3 ani);
- plantații ce intră pe rod (anul 4);
- plantații pe rod (începând cu anul 5 după plantare);
- plantații portaltoi și plantații altoi, complexe de altoi, școli de vițe cu asolamentul respectiv;
- terenuri rezultate în urma defrișării plantațiilor viticole pe o perioadă de repaus pînă la replantare și terenuri aflate în perioada de pregătire pentru plantare;
- alte terenuri din arealul vitivinicol

care pot completa ori consolida plantațiile viticole existente. [16]



POMICULTURA

Republicii Moldova se dezvoltă prin activitățile pomicole în cadrul agriculturii naționale. Această ramură contribuie la asigurarea populației cu fructe proaspăt și aprovizionează industria alimentară cu materia primă, pentru fabricarea sucurilor, compoturilor ș.a, contribuind la crearea locurilor de muncă și atragerii investițiilor în sectorul agricol. Această prezintă o sursă esențială de venit în spațiul rural și reprezintă o atenție deosebită în realizarea planurilor de dezvoltare a localităților rurale, prin conservarea tradițiilor culturale bazate pe utilizarea produselor pomicole.



◀ Livadă superintensivă de mere dotată cu sistem de irigare și plasă antigrindină în Gospodăria Țărănească „POPOVICI VIOREL VLADIMIR”, s. Scăieni r-nul Donușeni ▶





APICULTURA

O altă ramură pentru dezvoltarea localităților rurale este albinăritul. Strămoșii noștri obțineau miere de la albinele sălbatice, care colectau nectarul din diferite ecosisteme, inclusiv și practicile respective sunt des prezente în pădurile din zona Codrilor. Apicultura se dezvoltă în Republica Moldova ca un meșteșug din spațiul rural unde sunt oameni care cunosc tradițiile apicole și au învățat această meserie conform tradițiilor moștenite de la străbuni asigurând transmiterea lor din generație în generație.



În prezent pentru persoanele interesate au fost create centre de consultanță în domeniul apicol. Cele mai populare tipuri de miere din RM sunt: „miere de salcim/mai”, „miere de floarea-soarelui”, „miere de tei” etc. Aspectele culturale de folosire a produselor apicole se referă la alimentație, la aspectele de asigurarea sănătății publice și pregătirii bucatelor specifice pentru sărbătorile pascale, de Crăciun etc. Albinele lucrează!



Lucrăm



6.5 PRELUCRAREA ARTISTICĂ A LEMNULUI

Pădurea, loc al civilizației lemnului a oferit comunităților umane de-a lungul istoriei lemn pentru a edifica diferite construcții, a meșteri diferite obiecte de uz casnic. [19]



O deosebită plăcere avem atunci când putem procura copilului o jucărie ecologică, realizată din materiale naturale. În acest context cu 12 ani în urmă, pornea la drum dnul Maxim Alexeev, la el acasă în s. Molovata Nouă, r-nul Dubăsari. Utilizează materie primă, cumpărată de la localnici, dar și din alte sate din regiune. Proveniența — din surse sustenabile — copaci fructiferi care

au ajuns la nivelul maxim de exploatare. Această metodă de aprovizionare le permite să folosească sustenabil resursele naturii, să aducă un plus valoare comunității în care locuiesc — oferind un preț bun localnicilor pentru lemnul pe care îl procură de la ei.

Mai departe, Maxim, meșterul nostru, dă o a doua viață fiecărei bucăți de lemn.

Cea mai vândută jucărie din magazinul lor — Rainbow-ul de 11 cercuri. Dacă copilul este prea mic, începe tu să faci diferite construcții, copilul va fi încântat să le strice. Transformați această joacă într-o activitate pentru toată familia — mama, tata construiește — copilul strică. Va fi super amuzant și distractiv pentru toți. Puteți face niște grimase pline de emoții atunci când cel mic distruge construcțiile. Copilul va învăța totodată despre emoții și expresivitate.

După vârsta de 18 luni implica-l și pe cel mic în joacă. Îl poți încuraja să adauge și el câte un cerc, făceți construcții simple și bucurați-vă de rezultat. Pune jucăria la un loc vizibil, astfel încât să fie mereu disponibilă pentru copil. Jucăriile din lemn sunt minimaliste și se potrivesc foarte bine ca și decor într-un interior. Povestește cum a fost creată această jucărie. Compune tu o istorioară despre un copac și meșterul care a transformat o bucată de lemn într-o jucărie.

Joacă-te!





Lucrul meșterului în atelier



Expoziția meșterului popular ALEXEEV MAXIM în cadrul
 „Festivalul Tradițiilor Românești”,
 desfășurat în inima Grădinii Botanice „Alexandru Ciubotaru”,
 Chișinău, 12—14 mai 2023



Lucrări realizate de
VASILE COJOCARI în cadrul
S.C. MB SERVICE S.R.L.



Ramă din lemn de nuc



Păuni, lemn de tei



Biserica "Sf. Trei Ierarhi" paroh Prot. Mitr. ADRIAN NEMERENCO,
s. Balasinești, r-nul Briceni



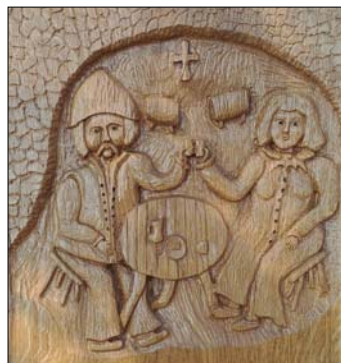
Fundișoare decorative din lemn

◀ VEACESLAV BUGA, sculptor, „Am diferite lucrări, am început cu lucrări pentru biserica din sat, am făcut o lucrare frumoasă, după ce am făcut mai multe comenzi pentru alte locașuri sfinte, acum mai mult pentru mine, pentru a îmi amenaja gospodăria.”

Satul Balasinești, raionul Briceni se mândrește cu sculptorii neamului!



Ștefan cel Mare în lemn de stejar



La masă, în gura beciului



Veveriță în lemn de nuc



Vultur în lemn de tei

Caracatiță în rădăcinile unui nuc și câine în lemn de tei



▲ Sculptorul în lemn, ANDREI MADAN,
s. Cojușna, r-nul Strășeni



SVETLANA COJUHARI, r-nul Slobozia, stânga Nistrului

Ocarine, fluier, tilinca, iorgafon, caval,
corn, vioara, cimpoi din colectia
maestrului VICTOR BOTNARU AMTAPVALERIU VRĂJITORU ne delectează la
muzicuță, s. Scumpia, r-nul Fălești

INSTRUMENTE MUZICALE

Materialul din care sunt confecționate instrumentele muzicale are un rol extrem de important. Pentru fabricarea instrumentelor muzicale se folosesc cele mai diverse materiale: lemnul, metalele feroase și neferoase, masele plastice, coloranții și diferite lacuri.

Lemnul este materialul cel mai valoros pentru confecționarea instrumentelor muzicale și în funcție de prelucrarea lui poate să asigure un sunet mai curat și melodiile sunt mai plăcute. Pinul și bradul alb se utilizează la fabricarea plăcilor de rezonanță, iar arțarul, fagul, carpenul la fabricarea instrumenlelor de suflat și a detaliilor pentru țambal, vioară. Întrucât de calitatea lemnului depind particularitățile sonore ale instrumentelor, el trebuie să posede bune calități acustice, duritate și textură elegantă, să fie păstrat nu mai puțin de 2—3 ani, astfel ca umiditatea lui să nu depășească 7%. [17]

Cavalul, naiul, tilinca se confecționează, de obicei, din bambuc. În RM nu sunt plantații de bambuc care ar satisface meșterii populari pentru a confecționa instrumentele respective. De aceea, se solicită material de bambuc importat din Franța, Georgia, Olanda sau de oriunde. Moldovenii descoperă, apoi trimit prin serviciile de transport colete ale autobuzelor.





ANTON PORT, 
s. Popeasca, r-nul Ștefan Vodă,
cântă la tilincă

 ION ROGACI,
s. Cornești, r-nul Ungheni

TUDOR DEDIU, 
or. Dondușeni, profesor de muzică



 ALEXANDRU GALIȚ cobzar, Ungheni



Lucrări ale sculptorului **ANDREI DOHOTARU**
din Chișinău,
membru al Uniunii Artiștilor Plastici din RM

PRELUCRAREA ARTISTICĂ A METALELOR

Tehnicile și procedeele de prelucrare artistică a metalelor: la rece, pentru a face obiecte din sârmă (încovoiere, răsucire, încovoiere, tăiere) și tablă (ciocănire, găurire, îndoire, tăiere, traforare); la cald, pentru a face unelte și obiecte din fier (călire, înșoțire la foc, forjare, găurire, incizare, sudare, turnare, ștemuire) celelalte aferente unității procesului, împreună cu formele și motivele ornamentale consacrate, cu instrumentele utilizate și cu spațiile de practicare a meșteșugului. Aceste obiecte din metal poate fi folosite în uz casnic și pentru comercializarea la turiști cu prezentarea practicilor respective de producerea către vizitatori cu implicarea turiștilor la procesul de prelucrare a metalului.

Obiecte agricole (plugurile, boroanele, sapele, coasele, coșoarele și altele), dulgherilor, butnarilor, vâsarilor, tâmplarilor (compasuri, cuțitoaie, dălți, fereștraie, securi, sfredele, tesle, topoare), pietrarilor (cazmale, compasuri, dălți, mistrii, rașpele, târnăcoape, topoare). Aceste obiecte prezintă elemente de uz casnic care sporesc funcționalitatea pieselor (balamale, broaște, clanțe, cuie de tot felul, ferecătura metalică a ușilor, lăzilor, cuferelor, scoabe, țățâni, zăbrele, zăvoare) în viața cotidiană a locatarilor și represint cunoștințe, practici și simboluri despre om, natură și societate. [20]





ION AȘTEFĂNOAIE, meșter popular

la AO Uniunea Meșterilor Populari din Moldova

(din colecția Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală, 27.06.2021)





OLĂRITUL / CERAMICĂ ARTISTICĂ

Cunoștințele despre proprietățile lutului/rocilor materne (lut roșu, lut verde, lut albastru, lut alb), despre sporirea calităților obiectelor de lut și despre păstrarea/conservarea acestora în timp. Tehnicile și procedeele de lucru cu lutul pentru a-i conferi calități plastice: alegerea impurităților, frământarea pastei (bătut cu maiul, cu picioarele, cu ajutorul animalelor, cu mâinile); tehnicile de modelare a vaselor (pe roată, cu mâna din susuri); tehnicile de turnare în forme a detaliilor arhitectonice (cahle, colțari de la cornișa casei, lucarnele); decorarea vaselor prin: aplicarea angobei cu ajutorul pensulei, smălțuire (măcinarea smălțului, aplicarea lui pe pereții interiori și exteriori ai vasului), incizare (imprimarea motifelor ornamentale cu ajutorul unui os/bețigaș); uscarea pieselor; arderea pieselor (o singură dată/oxidantă — pentru ceramica roșie, sau de două ori/reducătoare — pentru cea neagră; prima ardere și a doua ardere pentru ceramica smălțuită), împreună cu spațiile aferente acestor activități.

Obiecte casnice: cuptoarele de ars piesele de lut: după poziționarea față de sol (de suprafață, semiîngropate, îngropate); după tipul construcției (circular, median, mixt); după camera de ardere (cu bolți zidite, cu două semicercuri de pământ, cu grătar perforat, cu placă zidită, cu șanț circular, cu șanț median acoperit; de formă eliptică, semisferoidală-ovoidală, tronconică-ovoidală); după vatra cuptorului (organizată sau neorganizată; guri de foc: una, două sau trei). [20]



Vasele de ceramică: pentru păstrarea alimentelor (gavanoase, chiupuri, borșărețe, oale, lăptare); pentru transportul alimentelor (ulcioare, burluie, tortare, tocitoare); pentru prepararea alimentelor (marcotețe, tigăi; forme pentru copturi); pentru consumul alimentelor (câni, străchini, farfurii), împreună cu decorul și motivele ornamentale specifice.

Materialul pentru producerea ceramicii: cahlele împreună cu frizele figurative; colțarele figurative de pe cornișa caselor cu țigla, lucarnele din ceramică, tuburile pentru apeduct și canalizare, țigle, scocuri, detalii pentru amenajarea grădinițelor de flori, cărămizi ornamentate și altele asemenea. Centrul de ceramică Iurceni, cu formele, tehnicile și decorul specific, împreună cu spațiile aferente producerii și comercializării ceramicii.



Tradiții de sărbătorile de iarnă





ANDREI SCLIFOS, meșter în ceramică artistică,
or. Durlești, mun. Chișinău, Republica Moldova
(la Muzeul Național de Etnografie și
Istorie Naturală din Chișinău)



Fotografie realizată de CNCPPCI Chișinău cu ZAHARIA TRIBOI



ÎMPLETIREA FIBRELOR VEGETALE

Tehnicile și procedeele de lucru utilizate la împletirea obiectelor din lozie: decojirea, despicarea, fierberea, formarea calapoadelor, împletirea liberă, împletirea pe calapoade, lustruirea, tăierea, tragerea la cuțitoaie. Obiectele împletite din lozie: piesele de mobilier (mese, scaune, șezlonguri, fotolii, canapele, rafturi, etajere, suporturi pentru vase, rame



Utilizarea resturilor de la curățitul viței de vie, utilizat drept un ghiveci original de flori pentru amenajarea oricărei încăperi și nu numai

pentru oglinzi și fotografii); coșuri (pentru transportat fructe și legume, pentru rufe); unelte pentru pescuit (coboace, garduri), împreună cu tehnicile și locurile de utilizare.

Tehnicile și procedeele de lucru utilizate la stuf: acoperișuri pentru construcții; garduri pentru gospodării și stâne, ocoale; cotețe de prins pește; rogojini, inclusiv vestimentația urșilor de stuf din reprezentările teatralizate de Anul Nou/Sf. Vasile. Tehnicile și procedeele de lucru utilizate la împletirea obiectelor din papură: rogojini, coșuri, coșnițe, sipețele, pălării, papuci de casă, inclusiv vestimentația Paparudei, în ritualurile de invocare a ploii. [20]

Din mai mulți meșteri populari și a iubitorilor de frumos, mi-a atras atenția expoziția lucrărilor din fibre vegetale a d-nei Eugenia Moldovanu din care confecționează pă-

lării, panouri decorative, figurine și mărtișoare. Activează în cadrul Studioului „Tezaur” de pe lângă Centrul de Cultură și Tineret al mun. Bălți, unde predă arta fibrelor vegetale, a confecționării mărtișoarelor tradiționale și decorative.



Covoraș realizat de Cezaria Orac, s. Trinca, r-nul Edineț



Colectarea fibrelor vegetale de copii Studioului „Tezaur” de pe lângă Centrul de Cultură și Tineret al mun. Bălți sub conducerea doamnei EUGENIA MOLDOVANU

Lucrări realizate din fibre vegetale de copii Studioului „Tezaur” de pe lângă Centrul de Cultură și Tineret al mun. Bălți sub conducerea doamnei EUGENIA MOLDOVANU



EUGENIA MOLDOVANU, 
meșter popular în confecții din fibre
vegetale în cadrul „Festivalul Tradițiilor
Românești”, desfășurat în inima Grădinii
Botanice „Alexandru Ciubotaru”,
 Chișinău, 12—14 mai 2023





Fotografie realizată de Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală, meș-
terii populari CONSTANTIN ȘI ELENA COJAN, 
s. Colibași, r-nul Cahul

PRELUCRAREA PIEILOR, BLĂNURILOR, CORNULUI ȘI OSULUI

Tehnicile și procedeele de lucru utilizate de pielari, blănari și buiucani pentru a prelucra pieile și blănurile: răzuirea de straturile inutile, dubirea, uscarea, curățirea, împreună cu spațiile aferente acestor activități. Tehnicile și procedeele de lucru utilizate de căciulari și cojocari pentru a confecționa piesele vestimentare din pieile și blănurile prelucrate: căciuli pentru bărbați (din piei de miei de caracul, din piei de miei de oaie țigaie); cojoace pentru femei și bărbați (evazate sau drepte), bondițe/cheptare (scurte, lungi; cu tăietura dinainte, înfundate; brodate cu lănețuri, cu decor din aplicații de piele multicoloră, cu ciucuri din lână sau piele; cu margini din caracul, dihoare sau din primă); chimire (cu cataramă, ghintuite cu ținte), cingători, curele, împreună cu spațiile



Cușme și bondițe realizate de meșterul popular
Constantin Cojan



aferente acestor activități. Tehnicile și procedeele de lucru utilizate de ciubotari/papucari/pantofari pentru a confecționa încălțăminte din pieile prelucrate: cizme/ciobote, papuci, pantofi pentru femei și bărbați, împreună cu spațiile aferente acestor activități. [20]





Rochie stilizată,
purtată cu mândrie de
◀ STELA CURCUBĂȚ,
dr. în geografie



PORTUL POPULAR



▲ LIDIA BOJESCU, meșter popular, în atelierul căreia cămașa cu altiță a fost recunoscută ca fiind parte cu drepturi depline din patrimoniul UNESCO a Republicii Moldova și a României

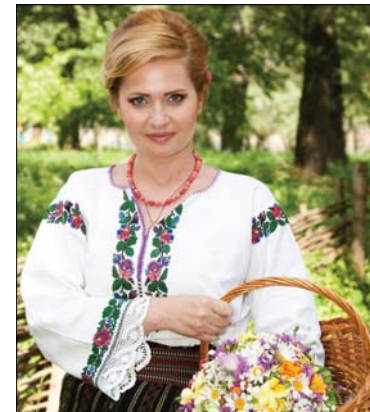




▲ Familia CÎRJA — nași, familia DONOS și familia ROTARI — fini ▲

TRADIȚII DE NUNTĂ ȘI BOTEZ ÎN PORT NAȚIONAL

Modurile de purtat părul în toate zilele și de sărbătoare (displetit, împletit într-o coșită, două trei, patru, purtat pe spate, purtat pe frunte, rețezat) și de montat coșițele/gâțele pe cap (roată în jur, coc la ceafă, coc în vârful capului, strânse la urechi; puse pe suport de păr căzut, pânză, sârmă, lemn), împreună cu accesoriile fetelor (cosițarul, cununa de flori, florile, panglicile) și cele ale femeilor (de acoperire cu fes roșu/alb, cu moadă/modiță, colț).



NATALIA CÎRJA, director adjunct pentru educație în IPLT Budești

Tehnicile și materialele de confecționare a acoperitorilor de cap purtate zilnic sau de sărbători: ștergar de cap/mâneștergură/năframă; maramă (din borangic); colț/corn (brodat, cu horboțele/tandică); basma/tulpan; bertă, șalincă, formele, decorul acestora, împreună cu modul de aranjare, de compunere și cu accesoriile specifice. Tehnicile și materialele de confecționare a pieselor de podoabă: pentru păr și accesoriile lui (ace, bolduri, cununi, cosițare, fruntare); pentru urechi (cercei din aur, argint sau alte metale); pentru gât (salbe/lești/mamudele, mărgelă, gherdane, zgardă, cruce); pentru mâini (brățări) și degete (inele, verigi); pentru brâu (zale cu inele, zale cu chei, paftale). Tehnicile, materialele și croiurile de confecționare a cămășii femeiești, purtate zilnic și la sărbători: de tip tunică, încrețită la gât (cu poale prinse sau separate), cu petic/platcă (la gât, la spate, dinainte, dinapoi), împreună cu specificul decorării acestora. [20]



Cîrja Rafaela-Smaranda

Cămașa națională — element de identitate culturală în Republica Moldova

Tehnicile și materialele de confecționare a pieselor care acoperă poalele cămășii femeiești, purtate zilnic și la sărbători: catrință formată dintr-o foaie (cu dungi înguste verticale și bete sus și jos; cu motive vegetale și geometrice alese; cu dungi oran și albe dispuse orizontal în partea inferioară); fotă din două piese, șorț, împreună cu specificul decorării acestora.

Tehnicile și materialele de confecționare a brâielor, purtate zilnic și la sărbători pentru a fixa piesele vestimentare: bârnet, cingătoare, chingă, frânghie.

Tehnicile și materialele de confecționare a hainelor de deasupra, purtate pe timp rece: bondiță/pieptar; cojoc, ilic, suman, împreună cu specificul decorării acestora. Tehnicile și materialele de confecționare a încălțăminte: opincilor (fără gurgui, încrețite uniform în partea superioară; cu gurgui; cu gurgui și limbă); pantofilor, papucilor, cizmelor/ciobotelor; papucilor de casă/totoceilor (croșetați din cânepă sau lână; confecționați din postav de casă).



FAMILIA LESENCO, s. Gura- Căianului, r-nul Florești Bucuroși de oaspeții Dorin Lozovanu și Ivan Moroz, la „Muzeul Mamei”, realizat în memoria mamei dnei Olga Leșenco

Tehnicile și materialele de confecționare a pieselor de podoba: pene, ciucuri de lână multicoloră, flori, negară, panglici pentru decorarea pălăriilor flăcăilor; flori, panglici pentru căciuli/cușme purtate de flăcăi în cadrul obiceiurilor de nuntă, de petrecere la armată, la Crăciun, Anul Nou/Sf. Vasile.



FAMILIA BUGA, s. Balasinești, r-nul Briceni, Republica Moldova

Tehnicile, materialele și croiurile de confecționare a cămășii bărbătești: cămașă de tip tunică (cu poale lungi, guler drept sau răsfrânt), cămașă cu petic/plată (cu poale lungi, cu poale scurte; cu manșete), împreună cu motivele ornamentale specifice. Tehnicile, materialele și croiurile de confecționare a pantalonilor bărbătești: izmene (de cânepă, de in, de bumbac); cioareci (de lână de capră, în 4 ște), țătari (de lână de capră, în 4 ște), nădragi/bernevici (din stofă de casă, bătută), meșini (din blană), împreună cu motivele ornamentale specifice și moduri de purtare.

Tehnicile și materialele de confecționare a cingătorilor bărbătești: brâu lat ales cu fusul; brâu lat țesut în 4 ște; frânghie, bârnet/bârneață; chingă; chimir, curea, cingătoare, împreună cu motivele decorative și atributele specifice. Tehnicile și materialele de confecționare a hainelor de deasupra, purtate pe timp rece: bondiță/pieptar; cojoc (lung, scurt), ilic, suman, burcă, manta, zăbun; împreună cu specificul decorării acestora.

Tehnicile și materialele de confecționare a încălțăminte: opincilor (fără gurgui, încrețite uniform în partea superioară; cu gurgui; cu gurgui și limbă); papucilor, cizmelor/ciobotelor, pantofilor, împreună cu detaliile și ornamentările specifice.

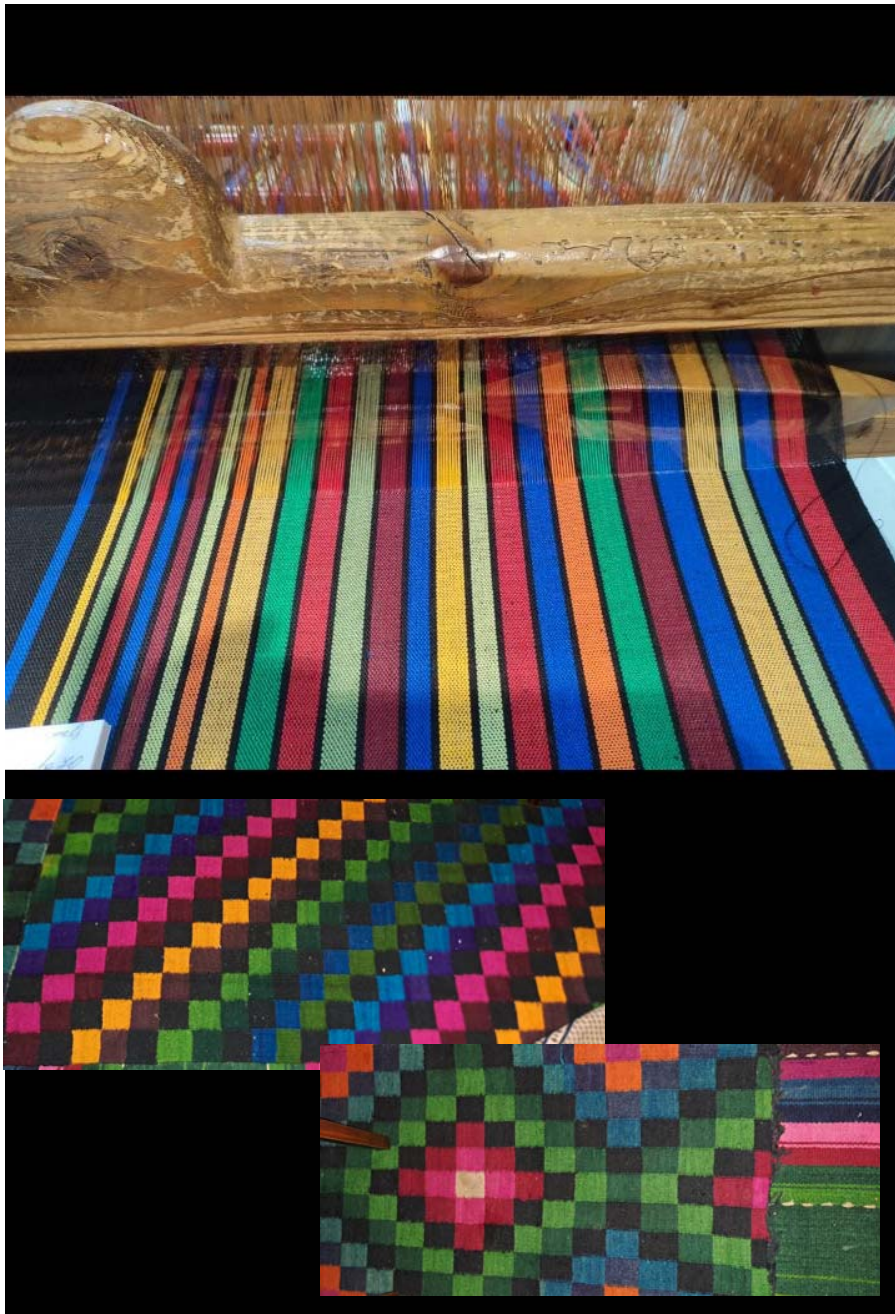
ȚESĂTURILE

◀ Tehnicile, procedeele și uneltele de pregătire firele de cânepă, în și lână pentru țesut

Cunoștințele, tehnicile, procedeele și materialele de vopsit firele de lână, cânepă, în și bumbac cu ajutorul coloranților naturali, în special cei vegetali. Tehnicile, procedeele și materialele de țesut țoluri pentru așternut (pe pat, laviță, cuptor, pe jos), împreună cu decorul specific acestora. Tehnicile de țesut păretare în mai multe ițe și materialele (în carouri, în scaune, în vrăste, cu alesături), împreună cu decorul specific acestora și cu procedeele de finisare a acestora (margini croșetate din lână multicoloră, ciucuri, franjuri legați). Tehnicile, procedeele și materialele de țesut lăicerele alese și bătute în pieptene (în vrăste, în scaune, cu motive alese), împreună cu ornamentele decorative specifice. Tehnicile, procedeele și materialele de țesut scoarțele alese și bătute în pieptene, împreună cu motivele decorative (geometrice, vegetale, antropomorfe, zoomorfe, scheomorfe) specifice.

Tehnicile, procedeele și materialele de țesut războaie alese și bătute în pieptene, împreună cu motivele decorative (geometrice, vegetale, antropomorfe, zoomorfe, scheomorfe) specifice. Tehnicile, procedeele și materialele de țesut covoarele alese și bătute în pieptene, împreună cu motivele decorative (geometrice, vegetale, antropomorfe, zoomorfe, scheomorfe) specifice.

▼ **Tehnicile, procedeele și materialele de țesut cergile alese și bătute în pieptene, împreună cu motivele decorative (geometrice, vegetale, antropomorfe, zoomorfe, scheomorfe) specifice.** Tehnicile, procedeele și materialele de țesut piesele cu decorul buclat/factură pufoasă: rumbele, macaturile, nițurcile, iorganele, fețele de pernă,





▲ împreună cu motivele decorative (geometrice, vegetale) specifice. Tehnicile de țit, materialele și motivele decorative utilizate la țesutul păretarelor, cuverturilor, perdelelor și fețelor de masă. Tehnicile, procedeele și materialele de țesut prosoapele/ștergarele, pânzele pentru acoperit hainele, culmile/drănișoarele, împreună cu motivele decorative specifice. Tehnicile, procedeele și materialele de țesut zolnicele, șervetele/ștergarele, fețele de masă, șervețelele, împreună cu motivele decorative specifice. Tehnicile, procedeele și materialele de țesut țesăturile de uz gospodăresc: veretcele, pânza de sac, traistele, desagi, împreună cu motivele decorative specifice.

CUSĂTURILE

Tehnicile, procedeele și materialele utilizate la coaserea obiectelor: cămăși, ii, colțuri, năframe, năfrămițe, batiste/băsmăluțe, ștergare, fețe de masă, șervețele, drumuri (cruciu-liță, bătut pe două fețe, cheiță, încheiat cu acul, încheiat cu croșeta, festonat, punct bătrânesc, țit cu găurele); **bondițe/cheptare, cojoace/cojocole (brodat după desen, coaserea aplicațiilor), împreună cu motivele decorative specifice.** ▼



CROȘETAREA

Tehnicile, procedeele și materialele utilizate la împletirea pieselor de port: stănuți, flanele, bluze, bluzoane, ciorapi/colțuni, mănuși, fulare, șal, detalii la poalele cămășilor femeiești și bărbătești, împreună cu motivele decorative specifice. Tehnicile, procedeele și materialele utilizate la împletirea pieselor de interior: fețe de masă, perdele, colțuri la prosoape/ștergare, împreună cu motivele decorative specifice. [20] ▼





◀ *Nepoțica și bunelul, gata
de plecare în ospeție*



▶ *Tândală și Păcală,
realizați de scriitoarea
LILIANA VIERU*



ALIMENTAȚIA TRADIȚIONALĂ

Alimentația tradițională în localitățile rurale prezintă un patrimoniu foarte prețios în dezvoltarea activităților social-economice în spațiu rural pentru atragerea turiștilor și foarte bogat de cunoștințe, transmis din generație în generație, îmbogățit cu noi achiziții gastronomice ca urmare a schimburilor culturale, a adaptării la dezvoltare, dar și cu noi interpretări ale vechilor practici culinare. Sistemul alimentar tradițional s-a format pe parcursul istoric și este determinat cu ocupațiile principale și secundare a populației, mediul natural și condițiile climaterice, tradițiile religioase și condițiile socio-istorice. La elaborarea, perfecționarea și promovarea în timp a rețetelor de bucate și băuturi, au fost implicate diferite grupurile sociale, toate generațiile și comunitățile. Din această conlucrare socială a rezultat un sistem alimentar destul de bogat în cunoștințe, deprinderi și practici care și-a păstrat actualitatea și în prezent și care poate fi folosit pentru dezvoltarea diferitor activități din spațiul rural. Preferințele alimentare sunt destul de variabile și depinde în mare măsură de practicile agricole desfășurate în diferite localități. Comunitățile rurale din Republica Moldova se deosebesc prin bucate specifice pentru diferite evenimente, cu anumite ingrediente, băuturi, cu obiceiurile specifice de preparare sau de consum a acestora.

Procesul de pregătirea bucatelor se bazează pe următoarele abordări:

- ❖ Pregătirea bucatelor și băuturilor pentru diferite evenimente (Paște, Crăciun, zile de naștere, etc).
- ❖ Folosirea materiei prime pentru pregătirea produselor: fructe, legume, carne de diferite tipuri (porc, găină etc), lactate.

- ❖ Respectarea tradițiilor de sărbătoare prin pregătirea mâncării de post, Crăciun, nuntă etc inclusiv, și bucatele pentru mesele festive (zi de naștere, aniversări din familie etc). Procesul de pregătire a bucatelor precum și degustarea lor împreună cu băuturile prezintă un interes sporit pentru diferite grupuri de populație și turiști, contribuind la dezvoltarea tradițiilor culturale și istorice pentru localități. Folosirea lor împreună cu specificul lanșufului local contribuie la dezvoltarea localităților în baza atragerii turiștilor, extinderii rețelelor hoteliere, balneologice etc.
- ❖ Implicarea grupurilor vulnerabile a populației în dezvoltarea activităților culturale bazate pe folosirea resurselor naturale/agricole în dezvoltarea proiectelor sociale și economice prin crearea noilor locuri de muncă, creșterea veniturilor cetățenilor și autorităților publice locale (primării, întreprinderi locale, caselor de cultură etc).
- ❖ Implicare grupurilor etnice în activitățile culturale bazate pe folosirea resurselor agricole și naturale prin pregătirea bucatelor și băuturilor specifice pentru aceste etnii și localități și prezentarea tradițiilor naționale în construcții, prelucrării resurselor naturale pentru diferite scopuri etc.
- ❖ Pregătirea sucurilor, compoturilor, mustului etc în dezvoltarea activităților culturale în localitățile rurale.
- ❖ Tehnicile, procedeele, instrumentele și materialele utilizate la încondeierea ouălor pascale, împreună cu motivele ornamentale specifice.

Panificație de sărbători

Cunoștințele, tehnicile, procedeele și materialele utilizate la modelarea artistică și coacerea pâinii rituale: forme sculpturale obținute prin răsucirea și împletirea sulurilor de aluat care întruchipează sărbătorile calendaristice (Ajunul, Crăciunul, Sf. Vasile, Sfinții, Paștele); forme discoidale (lipiile, turtele); forme sculpturale specifice obiceiurilor de naștere (colacii cumetrilor, pupăza moașei/babei); formele specifice nunții (colacii, jemnele, jemna îngemănată, pupăza miresei); formele mortuare (colacii, creștățile, scara, porumbelii/hulubașii, pupezele, ciurul, covata), împreună cu motivele ornamentale specifice. [20]

PASCA, COZONACUL, ÎNCONDEIEREA OUĂLELOR

Pasca este simbolul învierii trupurilor și a vieții veșnice. Dulceața aluatului crescut sugerează împlinirea sufletească de pe urma strădaniei din post. [18]

Pască cu brânză după rețeta MARIEI SAMSON, cofetar, s. Cojușna, r-nul Strășeni ➤

120 ml apă caldă, 1 lg zahăr, 25 g drojdie proaspătă,

1 ou, 150 g zahăr, 30 g unt topit, 1 lg rasă de sare, 650 g făină

Modul de preparare:

Se pregătește maioua din 120 ml apă caldă cu 1 linguriță de zahăr și 25 g de drojdie.

Se cerne făina în alt vas, se amestecă cu o linguriță rasă de sare.

Se bate oul cu zahăr, se încorporează laptele cald și se toarnă peste făină și apoi maioua, și untul topit.

Se amestecă bine până se obține un aluat fraged pentru a-l modela ușor.

Umplutura:

brânză 500 g, zahăr 100 g,

1 pachetel de vanilie sau altă aromă dorită

Se lasă aluatul la dospit, apoi se modelează pasca, se umple cu brânza pregătită, dăm la cuptor la 200 °C.



COZONAC

500 ml lapte, 1 kg făină, 20 g drojdie uscată, sare, vanilie, 150 g unt, 2 ouă sau 5 gălbenușuri

Amestecăm 2 lg de făina cu 20 g de drojdie, 3 lg de lapte cald, ½ lgt zahăr, un pic de sare, lăsăm masea 20 min la crescut. Apoi adăugăm restul ingredientelor, amestecăm și frământăm. Încorporăm untul și frământăm 25 min.



Lăsăm un pic la crescut, îi dăm forma dorită. Lăsăm la crescut în tava și la cuptor pentru 45 min, la 220°C.



*Pască și ouă vopsite tradițional de
dna LIDIA ȚURCAN, s. Balasinești, r-nul Briceni*



*Pasca și ouăle vopsite, deja sfințite,
DUMINICA PAȘTELUI, s. Scumpia,
r-nul Fălești în familia ZINAIDEI ZABORNAIA*

Dezvoltarea social-economică bazată pe tradițiile culturale în acest domeniu poate fi legată cu prezența tradițiilor și folclorului muzical, relații dintre societatea umană și natură, istorie, prezentarea tehnicilor de producerea a bucatelor și a procesului de fabricare a vinului, cu degustări produsului pur local. Pentru aceasta se explică publicului anumite calități a solului și apei care aduc la crearea produsului specific numai pentru aceasta zonă și condițiile geografice, care sunt caracteristice pentru localitatea respectivă și ce practici ar putea fi folosite anume în această zonă.

Un loc deosebit ocupă sarmalele la mesele de sărbătoare și de zi cu zi. Astăzi am gătit alături de o doamnă minunată, Ludmila Sirghi, în cuptorașul fermecat, în care am copt și pâine la începutul cărții, director al Casei de Cultură s. Recea, r-nul Strășeni.



*În vizită la VIORICA PASCARI,
s. Ruseștii Noi, r-nul Ialoveni*

SARMALE

Pentru un ceaun de 5 l de sarmale avem nevoie de: 1,5 kg de ceapă, 1 kg de morcov ras, 400 ml ulei, 1 lg de pastă de tomate, 1 kg ciuperci (mărunțite)/1 kg carne tocată, 1 kg de orez, 300 g de bulgur, 2 căpățini de varză murată medie/proaspătă sau frunze de vie murată/proaspete sau frunze de arțar.

Tăiem mărunț ceapa, dăm prin răzătoare morcovul, le călim în ulei, adăugăm orezul opărit, bulgurul opărit, pastă de tomate și buruiene verzi (mărar, pătrunjel), amestecăm, condimentăm. Dacă-i post adăugăm ciuperci, dacă nu, punem farșe de carne sau cubulețe tăiate mărunț și, hai, la învârtit sarmale.



Varza murată se dezvelește de foi, se opăresc frunzele și se lasă să se răcească. Sau se opăresc frunzele proaspete.

La fundul ceaunului punem ulei, apoi începem să învârtim sarmalele, până rămâne loc de trei degete de la gura ceaunului și acoperim cu frunze de varză.



Apoi adăugăm o compoziție din apă, suc de roșii un pic borș acru și le fierbem la foc încet 2 ore. Lăsăm să se coacă încet. În cuptor lăsăm pentru toată noaptea.

Poftă bună!

ÎNCHEIERE

Aspectele culturale și creative aduc valori social-economice în dezvoltarea localităților rurale. Datele respective din Europa arată că sectorul creativ și cultural este în creștere continuă, contribuind la crearea locurilor de muncă, oportunităților pentru afaceri mici și mari, și dezvoltare teritorială echitabilă. În Republica Moldova acest sector actualmente este subfinanțat și subapreciat. Dezvoltarea localităților rurale în baza activităților agricole trebuie să fie bazată pe introducerea celor mai bune practici în sporirea capacităților ecosistemelor, de prestare a serviciilor și funcționării durabile în care trebuie să fie asigurată dezvoltarea viitorului Republicii Moldova.

Astăzi, una din cele mai mari provocări de schimbare vertiginoasă a mediului informațional este problema păstrării informației electronice și asigurarea accesului la informație. Odată cu apariția tehnologiei informației și comunicațiilor digitale, sarcina privind stocarea informației a devenit tot mai sofisticată. Pe lângă informația din sursele mass-media tradiționale, ne informăm și de pe multe canale particulare, de socializare. Cantitatea de informații disponibile în format electronic a depășit deja cu mult cantitatea de informații din sursele mass-media tradiționale și analogice.

Obiectivul privind crearea și dezvoltarea conținutului cultural în formatul digital va fi realizat prin intermediul următoarelor acțiuni: crearea resurselor naționale generale de informare cu privire la cultură, inclusiv cu accent pe turism, crearea internet-portalului unic despre cultura Republicii Moldova „e-cultura Republicii Moldova”, dezvoltarea conținutului educațional, digital, multimedia și interactiv, inclusiv pentru sprijinul educației pe parcursul întregii vieți, implementarea noilor tehnologii de servire a utilizatorilor în bibliotecă, inclusiv servicii complete online, nominalizarea bibliotecilor/muzeelor ce vor supune digitizării documentele, crearea condițiilor pentru depozitarea materialului cinematografic digital, ca parte a patrimoniului audiovizual al țării, crearea punctelor de acces public la informație în baza bibliotecilor publice, etc.

Cooperarea internațională

Extrem de importantă este extinderea constantă a cooperării internaționale în scopul utilizării celor mai bune practici europene și mondiale în ceea ce privește digitizarea și păstrarea pe termen lung a informației electronice, politicilor, programelor și proiectelor unor organizații internaționale de autoritate cum ar fi UNESCO, IFLA, Consiliul Internațional al Arhivelor, Consiliul Internațional al Muzeelor, Consiliul Internațional al fonogramelor, structurilor specializate ale Comisiei Europene și altele. Este necesar de a promova participarea activă a celor mai importante instituții de cultură, știință și educație din Republica Moldova în proiectele și programele acestor organizații, astfel încât specialiștii moldoveni să fie informați despre cele mai recente cercetări și evoluții în domeniul păstrării informației electronice, să participe efectiv în soluționarea problemelor și să obțină accesul la noile tehnologii de digitizare și păstrare a informației.

O condiție necesară pentru punerea în aplicare a acestui Program este finanțarea proiectelor și măsurilor relevante, planificate de acest tip de activitate. În calitate de surse de finanțare se consideră:

- ❖ fondurile bugetare;
- ❖ fondurile extrabugetare (creditele, granturile, investițiile și altele).

Totuși, unele măsuri necesită o finanțare suplimentară din bugetul de stat și din bugetele locale. Drept sursă alternativă de finanțare pot servi mijloacele financiare alocate de partenerii de dezvoltare prin proiecte de asistență tehnică, precum și din mediul privat.





BIBLIOGRAFIE

Bibliografie selectivă:

1. Convenției privind salvagardarea patrimoniului cultural imaterial. LEGE Nr. 12 din 10-02-2006. URL: https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=7239&lang=ro
2. Protejarea patrimoniului cultural imaterial. LEGE Nr. 58 din 29-03-2012. URL: https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=106304&lang=ro
3. Salvagardarea patrimoniului cultural imaterial al Republicii Moldova. URL: <https://patrimoniuiaterial.md>
4. Aprobarea cuantumului salariului mediu lunar pe economie, prognozat pentru anul 2023. URL: <https://cnas.gov.md/libview.php?l=ro&idc=360&id=6116&xt=/Mass-media/Noutati/Aprobarea-cuquantumului-salariului-mediu-lunar-pe-economie-prognozat-pentru-anul-2023>
5. Satul European. 2023: URL: <https://www.google.com/search?q=Strategiei+Na%C8%9Bionale+%E2%80%9ECulture+2030%E2%80%9D%2C&oq=Strategiei+Na%C8%9Bionale+%E2%80%9ECulture+2030%E2%80%9D%2C&aqs=chrome..69i57j0i546l3.1138j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>
6. Notă de concept privind viziunea strategiei naționale de dezvoltare. 2023. URL: <https://cancelaria.gov.md/ro/apc/moldova-2030>
7. Politica agricolă comună. 2023. URL: <https://www.consilium.europa.eu/ro/policies/cap-introduction/>
8. An official website of the European Union. URL: <https://eur-lex.europa.eu>
9. IATP. URL: https://www.iatp.org/sites/default/files/Benefits_of_Small_Farm
10. Inciclopedia liberă. URL: <https://ro.wikipedia.org/wiki/Grâu>
11. Brutăria Kovács Pékség. URL: <https://kovacs.ro/10-curiozitati-despre-paine/>



12. Simbolistica Porumbelului În Cultura Românească și Universală. URL: <https://www.scribd.com/presentation/479514253/Simbolistica-porumbelului-in-cultura-romaneasc%C4%83-%C8%99i-universal%C4%83-pptx>
13. Inciclopedia liberă. URL: <https://ro.wikipedia.org/wiki/Porumb>
14. Inciclopedia liberă. URL: <https://ro.wikipedia.org/wiki/Floarea-soarelui>
15. Inciclopedia liberă. URL: <https://ro.wikipedia.org/wiki/Viticultură>
16. Republica Moldova PARLAMENTUL LEGE Nr. 57 din 10-03-2006 viei și vinului. URL: https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=25282&lang=ro
17. Materiale pentru fabricarea instrumentelor muzicale. URL: <https://bibliomusic.wordpress.com/2013/04/16/materiale-pentru-fabricarea-instrumentelor-muzicale/>
18. Brașoveanu A., Rybaleov R. *Moldova, oameni, locuri, bucătărie și vin*. Chișinău: Cartier. 2022. — 67 p.
19. Buzilă V. *Arta tradițională din Republica Moldova*. Chișinău: Cartier. 2018. — 272 p.
20. Postolachi E., Buzilă V., Bălriteanu I. *Tehnici și cunoștințe legate de meșteșugurile artistice tradiționale*. URL: <https://mecc.gov.md/ro/content/capitolul-viii-tehnici-si-cunostinte-legate-de-mestesugurile-artistice-traditionale>



MULȚUMIRI

**Omul sfințește locul și
aduce curcubeul după o ploaie de vară.
Activitatea dumneavoastră aduce bucurie în sufletul
celor care Vă admiră la expoziții, festivaluri și
concursuri în care de fiecare dată luați premiile meritate
cu prisosință.
Ne bucură faptul că V-am cunoscut și am avut
posibilitatea să scriem despre dvs.
Nu ne oprim aici, mergem mai departe cu colaborarea!
De fiecare dată cunoștința cu oameni buni ne face să
înțelegem că valorile noastre naționale există, sunt
promovate prin activitățile dvs și prin reacțiile pozitive,
binevoitoare ale consumatorilor de frumos.
Republica Moldova are un Patrimoniu nesecat care
contribuie la dezvoltarea multiculturală în contextul
european, asigurând adaptarea valorilor europene în
viața social-economică a țării noastre!
Mulțumim pentru colaborare tuturor meșterilor
populari și gospodinelor care au dat culoare acestei
lucrări.
Gustul bucatelor și aroma vinului, sucurilor le putem
găsi în casele tuturor gospodariilor moldoveni.**

Cu stimă, autorii.

Dumitru Drumea,
Svetlana Debelia-Buracinski

TRADIȚIILE CULTURALE ȘI DEZVOLTAREA RURALĂ

2023. — 104 pp.
Endorsed for print Iuny 20, 2023.

High Anthropological School University,
Instituția Privată Publicația Periodică
"STRA TUM PLUS"
Address: Iorga St., 5, Kishinev, MD-2009,
Republic of Moldova
Format 60×84¹/g. Font "Liberation".
700 copies. Order no. 425.

Printed by State Owned Publisher "Blitz Poligraf" Address:
M. Frunze St., 1, Kishinev/Stauceni,
Republic of Moldova

MD-2059

