

## **ХРАНАТА, КОЯТО СБЛИЖАВА...**

### **Организиране на кулинарни ателиета като средство за изграждането на социални връзки в работата на терен - проект „Кулинарни традиции“.**

**Иванка Абаджиева-Иванова**

Настоящият текст е представен в програмата на Семинар за докторанти и млади учени „Академични траектории“, проведен в изследователския център „Родопи“, с. Славейно на 16-19 септември 2022 г. Включва резултати от приложната част на изследването на кулинарното културно-историческо наследство и се фокусира върху подходите и предизвикателствата в работа на терен и обучението на студенти, с които се сблъскахме в периода 2019 - 2022 г. Основен двигател в компонента, свързан с участието на студенти в изследователските дейности е д-р Кремена Йорданова, която отдели изключително много допълнително време и усилия за плътното ангажиране на младите хора на терен, а след това и за събирането на обратна връзка от тях и надграждането на знанията им.

#### **За проекта**

В периода януари 2019 - януари 2023 г. в Катедра „Етнология“ на Исторически факултет, Софийски университет „Св. Климент Охридски“ се изпълнява проект „Кулинарни традиции и културно-историческо наследство в малки населени места – изобретяване, популяризиране експлоатиране“. Проектът е финансиран от Фонд ”Научни изследвания“ в рамките на конкурс за фундаментални научни изследвания по обществени предизвикателства през 2018 г. Ръководител на проекта бе проф. д-к Веселин Тепавичаров, а след неговата кончина екипът от катедрата делегира водещата роля на гл. ас. д-р Петя Василева-Груева. Изследователският екип включва общо 12 учени в сферата на етнологията и антропологията. От тях 8 принадлежат към Софийския университет: проф. д-к Веселин Тепавичаров, доц. д-р Виолета Коцева, гл. ас. д-р Петя Груева, гл. ас. д-р Кремена Йорданова, д-р Ивет Фандъкова, д-р Иванка Абаджиева, д-р Илиана Страхилова, д-р Васил Балтаджиев и доц. д-р Илиа Илиев (присъединява се към екипа в края на 2020 г.). Останалата част от екипа включва изследователи от Института за етнология и фолклористика с Етнографски музей - БАН: доц. д-р Вихра Барова, д-р Ивайло Марков и д-р Атанаска Станчева.

Проектът представлява фундаментално научно изследване, но с практически компонент. Конкурсната процедура, по която спечели финансиране се фокусира върху осъществяване на

качествено насочени фундаментални изследвания, обвързани с актуални обществени предизвикателства, определени в Националната стратегия за развитие на научните изследвания в Република България 2017 - 2030. Сред тях са: социално развитие, решаване на демографския проблем и намаляване на бедността; културно-историческо наследство, национална идентичност и развитие на обществото; подобряване на качеството на живота, включително храна и хранене. В този контекст се оформиха основните цели на проекта:

- Изследване на репрезентациите на културно-историческото наследство с методите на етнологията и антропологията.
- Популяризирането на подходите в етнологията и антропологията като подпомагащи идентифицирането и прилагането на локални решения за възникнали икономически, социални, образователни предизвикателства пред обществото.
- Насърчаване на интереса на студентите – бъдещи етнологи към проблемите на културно-историческото наследство и повишаване на техните професионални умения за теренна работа.
- Достигане до младежката аудитория (най-вече ученици в 10-12 клас), която да бъде привлечена към проблемите на културно-историческото наследство и да бъде запозната с етнологията/антропологията като науки и методите, с които боравят.

Няколко са основните теми и изследователски въпроси, които бяха поставени в началото на проучването:

- Храната и храненето като част от общото културно-историческо наследство.
- Промени в храната и храненето под влияние на групи икономически, политически и социални фактори, мобилност и др.
- Фестивалната култура и кулинарията.
- Храната като елемент от изграждането на локална идентичност.
- Как се вписва „традицията“ в трендовете био-, еко-, веган, суровоядство и др.?
- Променя ли се и как културата на хранене и приготвяне на храната в следствие на мобилността и смесването на „национални“ кухни?
- Здравословното хранене – как се интерпретира в града и селото, във връзка с локалните кулинарни традиции?

Тези изследователски въпроси бяха разгледани в контекста на няколко основни „обществени предизвикателства“: обезлюдяването и ефектите на мобилността,

икономическите затруднения и изграждането (поддържането) на идентичност в условията на мултиетничност. За основа на научните търсения послужиха няколко изходни хипотези:

- Изследването на локалната идентичност и репрезентацията ѝ имат потенциал да се превърнат в стратегия за оцеляване и съживяване на селата.
- Изработването на успешни бизнес инициативи, основани на и използващи тенденцията за връщане към „природата“ и „природното“ могат да подпомогнат селищата при справяне с икономически затруднения.
- Споделените празници и трапези с обредна храна са част от практиките за интеркултурно взаимодействие и стъпка към взаимното опознаване, за да бъдат обговорени и преодолени редица стереотипи и социални дистанции, тъй като празничността носи в себе си белезите на всички етно-конфесионални групи, които си взаимодействат в населеното място.
- Храната и храненето са достатъчно атрактивни и популярни като теми, за да привлекат интереса на по-младите поколения към проблемите на културно-историческото наследство и локалните етнологички изследвания.
- Културно-историческото наследство се разглежда като динамична категория, която се променя съобразно изискванията и нуждите на съвременния момент.

Проектните дейности бяха разделени на два големи дяла. Първият е събиране и анализ на емпиричен материал по зададената тема, а вторият – работа с младежи (студенти-етнолози и ученици). Експедициите за събиране на теренен материал бяха проведени в районите на градовете Лом, Кюстендил и Смолян, където научният екип има предходни наблюдения и изследвания. В трите района се наблюдава спад на населението през последните две десетилетия, интензивна миграция и мобилност, сравнително ограничени възможности за трудова заетост, но е регистриран и потенциал за развитие на селски и културен туризъм. За да се регистрират основните тенденции при репрезентацията на кулинарното културно-историческо наследство, бяха посетени редица локални празници и фестивали, свързани с основни хранителни продукти. За района на Смолян това са смилянският фасул и киселото мляко, а за района на Кюстендил са овощните градини и черешите. За района на Лом не беше идентифициран фестивал или събор с фокус върху типичен традиционен продукт или рецепта,

който да можем да посетим. Резултатите от теренната работа ще бъдат публикувани в тематична колективна монография, която се очаква да излезе от печат през 2023<sup>1</sup> г.

### **А с младежите как да работим...?**

Преди по-подробното представяне на подходите, които използвахме, за да привлечем интереса на младежите правя едно, струва ми се важно, уточнение. Изследователският екип е съставен от младия преподавателски състав на Специалност „Етнология и културна антропология“, а към 2018-2019, когато беше изготвен проектът за изследването, младите преподаватели и учени бяха все още докторанти към катедра „Етнология“. По-близката възраст и липсата на академични титли и позиции обичайно е предпоставка за по-добра комуникация със студентите и съответно за по-ефективна съвместна теренна работа с деца и младежи в училищна възраст. Основни дейности с младежите са включени в програмите за провеждане на студентски училища – осъществяването на съвместни кулинарни работилници. Така чрез участие бъдещите етнологи се запознават с по-атрактивни методи на теренна работа, които предполагат активно участие на изследваната общност и се стимулира интересът към проблемите на културно-историческото наследство като значим елемент от настоящето време. Учениците от своя страна имат възможност в неформална обстановка да разберат повече за обучението в хуманитарните специалности в университета и биват поощрени да се насочат за висшето си образование към смятаните за не толкова доходоносни специалности.

В Исторически факултет на Софийския университет студентите етнологи установиха „традиция“ още през 2008/2009 г. за организирането на работилници/ателиета около големи празници – преди Коледа, 1 март и Великден. Тези работилници с времето станаха приемник на една много полезна практика за сплотяване на колектива, която беше наложена в предходни години – студентите първи курс в специалността представяха театрална сцена, представляваща възстановка на празник. На тях студенти, докторанти и преподаватели до днес установяват и поддържат едно неформално общуване извън аудиторията, изработвайки празнични предмети – сурвачки, картички, мартеници, писани яйца и други предмети каквито те сами измислят и избераат да направят. Винаги работилниците са били посрещани изключително позитивно от всички колеги и преподаватели във факултета, а и от ръководството на университета – всички биват потопени в празничното настроение. Средствата, с които се организират са събирани от студенти и преподаватели в катедрата, чрез

---

<sup>1</sup> Настоящият текст е подготвен за публикуване в периода октомври-ноември 2022 г., когато все още тече редакцията и коректорската работа върху колективната монография. Все още не е проведена и заключителната конференция „Кулинарни традиции и културно-историческо наследство“, планирана за 22 ноември 2022 г. в СУ „Св. Климент Охридски“.

базар с изработени артикули от студентите. В помощ идва и дейността на Академично етноложко сдружение – СУ, което обединява възпитаниците на специалността.

Като пряк участник в установяването на тези практики, а по-късно и наблюдател през годините, мога да направя няколко извода. Установеното общуване между отделните академични нива в университета, но и между студентите от различни специалности, се развива през годините, а ползите от това се изразяват в по-лесната съвместна работа на терен през летните практики, когато трябва да овладеят класическите етнографски методи за събиране на емпиричен материал, а по-късно и при изпълнението на конкретни изследователски задачи в самостоятелни или съвместни проучвания. Подпомага и общуването между студенти и информатори, защото провокира младите хора да бъдат по-активни. Целият процес, през който преминават – измисляне, разпределяне на задачи, организация и представяне на програма, ги овластяват и провокират усещането им за значимост в университета не просто като едностранен приемник на знание, а като ангажирани в равнопоставен двупосочен образователен процес, в който се ценят уменията за аргументация и репрезентация на полученото знание. По този начин дейностите, които биха могли да бъдат определени като неформално обучение, спомагат изключително за овладяването на преподавания материал, което по-късно им помага за това да се „включват“ на терен. Не на последно място, създадените общи спомени и преживявания изключително много сплотяват колективите на различните курсове, които имат потенциал да работят заедно години след получаване на своята диплома. Във всички описани дейности се включват и вече завършили специалността от различни випуски, което прави обменът на емоции и знания още по-пъстър.

Значима част от работилниците винаги е била и продължава да бъде общата празнична трапеза, в която всеки се включва с каквото може и обича. Всеки има възможност да представи собствената си семейна традиция, избирайки елемент от менюто, който да представи пред колегите. Така неусетно храната ни сближи и продължи да сближава курсовете етнологи. Това беше фундаментът, върху който стъпихме, опитвайки се да пренесем тези преживявания и емоции извън пределите на сградата на Ректората. Този опит провокира интереса ни и към по-задълбочено разглеждане на ролята на храната и храненето в оформянето и поддържането на общности в малки села и селски общини с жители под 5000 д., където на практика „всички се познават“. Отправна точка бяха всички събирания за празници, на които сме били свидетели по селата от района на Смолян. Това е един от районите, страдащи в най-голяма степен от обезлюдяването. Независимо от това дали са религиозни (християнски или мюсюлмански), семейни (сватби, раждания, погребения, семейни срещи) или общоселски (събори, курбани), тези събития са знакови за съответните малки общности и привличат всички напуснали

родните си места. Храната много пъти се явяваше една подходяща тема за осъществяването на първоначален контакт между неопитни студенти и информаторите на терена. Въпросите, свързани с рецепти, предпочитани продукти, подправки, позволяваха на хората винаги да покажат себе си в най-добрата светлина, в която биха желали външният наблюдател да ги види. През разказите за отглеждането на отделни продукти, за животновъдството, за това какво хората са слагали на масата в определени моменти от живота си, се промъкват разговори за политика, травматични събития, семейни и злободневни проблеми, около които има високо обществено напрежение.

### **Имаме решения, но има и затруднения...**

Изследването на кулинарните традиции от нашия екип премина в много особен период, в който първо на глобално ниво преживяхме пандемията от COVID-19. Това осуети повечето планирани и дори вече организирани в училищата дейности. В образователните институции след март 2020 г. до края на учебната година през 2021 г. не беше възможно да се работи поради противоепидемичните мерки. Ограничени бяха и срещите със студенти, провеждането на присъствени лекции/упражнения, а за няколко месеца и командировките в страната.

През септември 2020 г., освен пандемията, нашият екип преживя и голямо лично изпитание – загубата на проф. днк Веселин Тепавичаров. Той беше не просто преподавател и ръководител, а вдъхновител на всеки един от нас по пътя ни в науката, двигател на множество теренни изследвания, научни форуми, контакти и приятел. Поощряваше ни да работим и да се развиваме според нашите интереси и подкрепяше нашите (безумни понякога) идеи за нови места, методи и теми за изследване. Изключително точен като ръководител на проекти и с много опит в организирането на разнообразна палитра от дейности, нашият екип някак изведнъж остана без основата, върху която стъпвахме, включително и в административно-организационно отношение. Това доведе до допълнително забавяне на планираните дейности.

### **Студентски училища**

Успяхме да осъществим три студентски училища, въпреки затрудненията. Първите две бяха проведени през октомври 2019 г. и октомври 2020 г. в Център Родопи, с. Славейно, общ. Смолян, а третото беше през месец май 2022 г. в с. Долни Цибър, общ. Вълчедръм. И трите училища бяха проведени по предварително зададени програми, според спецификите на населените места и контактите с местните хора. Тези програми включват задължително няколко компонента:

- запознаване с района и посещение на важни за общността места;

- посещение на библиотека/архив, училище;
- посещение на съседни населени места;
- наблюдение или участие ако е възможно на празници – семейни, общоселски или религиозни, в зависимост от това какво съвпада с графика на визитата;
- демонстрация на типични за мястото рецепти, в които могат да се включат и студентите.

Изследователският център „Родопи“ в с. Славейно през последните години се превърна в наш втори дом, в който провеждаме ежегодни теренни студентски практики, конференции, срещи. Отправна точка е за множество проучвания в района на Централните Родопи, поради добрите условия, ниските цени за нощувка и наличието на места за хранене в самото село. Това се оказва една добре контролирана среда, в която да проверим дали идеята ни за изнасяне на студентските работилници извън пределите на сградата на университета, може да получи достатъчно добра реализация и да постигне целите си. В базата има и кухненски стол, в който не се предлага изхранване, но е подходящ за кулинарни демонстрации. Поради близостта ни с жителите на с. Славейно, а и работата ни в района, студентите бяха допуснати до разнообразие от семейни празници и чествания, курбани и сбирки, които могат да наблюдават, а и да опитат от храните, които се сервират. Управителят на базата, г-жа Сийка Касабова запознаваше студентите с ежедневните продукти и храни, които се готвят. Не успяхме в зададените по проекта рамки да организираме училища<sup>2</sup> в района, които да се включат, но въпреки това, бъдещите етнологии успяха да се потопят в кулинарното наследство в смолянски регион, посещавайки селата Кутела, Виево, Малка Арда, Баните (което е и общински център), Смилян и други.

През учебната 2021/2022 г. продължи прилагането на ограничения, свързани с противоепидемичните мерки. През май 2022 г., след отпадането на част от мерките, осъществихме третото Студентско пролетно училище „Кулинарни традиции по поречието на река Дунав“ заедно с учениците от Средно училище „Христо Ботев“, с. Долни Цибър, Общ. Вълчедръм. Училището се оказва изключително подходящо за включване в темата, защото обучава учениците си в две специалности с кулинарна насоченост: „Хранително-вкусова

---

<sup>2</sup> Бяха организирани работилници и интервюта с преподаватели и ученици в Смолянска професионална гимназия по туризъм и строителство - гр. Смолян „Н. Й. Вапцаров“ през април 2020 г. Извънредното положение във връзка с разрастващата се пандемия от COVID-19 в България беше обявено на 13 март 2020 г. от Народното събрание.

промишленост“ и „Работник в производството на кулинарни изделия в заведения за хранене и развлечения“<sup>3</sup>.

Програмата беше изготвена и изпълнена съобразно първоначалния дизайн на дейностите и включваше съвместна работа на научния екип, студентите и учениците в горните курсове на училището ни домакин. Посещението съвпадна и с отбелязването на Гергьовден – така студентите успяха да се потопят в подготовката и атмосферата на празника. Програмата включваше:

- запознаване с района – природни, икономически и културни особености;
- презентация на студентите от специалност „Етнология и културна антропология“ пред ученици в 9, 10 и 11 клас от училището, с включена дискусия;
- представяне на живота в селото от страна на учениците;
- среща със здравния медиатор, кмета, жители на селото и посещения в домовете им;
- свободно време за провеждане на индивидуални интервюта;
- Гергьовден;
- посещение на служба в една от местните евангелски църкви;
- заключителна дискусия между научния екип и студентите, с обратна връзка за видяното и преживяното на терен.

### **Какво научихме и какво ще можем да приложим в работата си нататък?**

Осъществените дейности потвърждават за пореден път, че класическите за етнологията методи – етнографското интервю и наблюдение с елементи на включване, предполагат гъвкавост при прилагането си, така че практическите дейности на терен да бъдат адекватни на условията на живот и интересите на аудиторията/изследваната група. Това е много важно условие за отваряне на информаторите и събиране на теренен материал, изчистен (доколкото това е възможно) от социално-пожелателни отговори и репрезентации.

Кулинарните работилници, които осъществихме са много подходящи за комбинирането на класическата етнография и методи, които предполагат активно участие на информаторите (participant research methods). Много по-лесно и двете страни – интервюирани и интервюиращи, успяват да преодолеят вътрешните си съпротиви, стереотипи и притеснение, когато са включени в обща дейност, извършвана с ръце. Това има особено значение, когато изследователите са сравнително неопитни млади хора, студенти, пред които информаторите

---

<sup>3</sup> За повече информация, в сайта на училището: <https://obu-hrbotev.com/index.php> (последно влизане 31.12.22)



имат желанието да представят „най-доброто от себе си“, „нещата точно такива, каквито са“<sup>4</sup>. Това особено силно си пролича в с. Долни Цибър, където сред представените вкусни храни на преден план излизаха и въпросите за взаимодействието между роми и българи, за общото между нас, за стереотипите, за различието вътре в ромските общности, локалната идентичност и механизмите за нейното изграждане.

По време на пътуването ни до с. Долни Цибър се препотвърди и значението на това студентите да бъдат обучавани да спазват етичен код на поведение. Уважението и настроението, с което бъдещите етнологзи подходиша към учениците, направи възможно установяването на доверено пространство на взаимно общуване, преодолявайки различията си. В професионален план това отвори пътя и вратите на всички ни към следващи проучвания в този регион или други общи инициативи.

Трябва да се вземе под внимание фактът, че участващите студенти бяха в последни курсове, когато вече имат опит на терен, придобит в мултикултурна среда. След това, обсъждайки с екипа провеждането на следващи студентски училища, стигнахме до извода, че би било много полезно в този тип работа на терен да се ангажират и студентите от първи и втори курс. Съответно събираните теми са по-разнообразни и групите студенти по-големи.

Организирането на съвместни трудови дейности или кулинарни работилници се случва като естествен процес в с. Славейно. Там населението вече е свикнало с присъствието на студенти и учени заради базата на Софийски университет (Център „Родопи“), която съществува и се развива вече повече от 10 години. Самите хора не поставят себе си в ролята на „информатори“, а по-скоро на „приятели“. През годините, в които използваме Център „Родопи“ за отправна точки в теренните ни визити в района на Смолян, наблюдаваме как в селото все повече намаляват „младите“ хора под 45 години – в последните 2-3 години се броят на пръстите на едната ръка. Деца отдавна не са се раждали<sup>5</sup>. През лятото идват потомци на славейновци, за да прекарат летните си отпуски на чист въздух и хлад. Идват и за празници. Голямо събитие за всички е провеждането на Чилови дни, посветени на лекаря – интернист и кардиолог, проф. Константин Чилов (1898-1955). Дори и наличието на единствената къща-музей на български лекар в с. Славейно, не успява да спре процеса на депопулация. Това кризисно положение и замирането на селото, повишава чувствителността на останалите възрастни жители към привличането и присъствието на млади хора. Интересът на студентите дава надежда, че селото може да бъде запазено и да остане живо.

---

<sup>4</sup> Откъси от реплики на домакините ни в с. Долни Цибър, които демонстрират тяхното отношение към нашето посещение и предварителната им нагласа и подготовка.

<sup>5</sup> Последното дете на постоянен жител в с. Славейно се роди през 2015 г., но семейството не остана в селото след като детето беше прието в детска градина.

Село Долни Цибър, за разлика от гореописаното, е голямо и живо село, с малки деца и млади хора, със средно училище, въпреки че е бедно, в район отдалечен от големи икономически центрове, а достъпът до него е труден<sup>6</sup>. Преобладаващият брой роми до известна степен капсулира населението му и го прави недоверчиво спрямо външните. Фактор е и това, че то присъства в медийното пространство с прозвището „ромският кеймбридж“, поради наличието на много висок процент роми с висше образование в него – това е изведено като негова специфика<sup>7</sup>. На тази основа се наблюдава процес на формиране на локална идентичност, която отделя цибърчани от останалите „роми“<sup>8</sup>.

Сравнението между студентските училища, проведени в тези две локации наложи извода, че теренна практика, чиято програма включва кулинарни (или с други теми) работилници, може да бъде достатъчно атрактивна за младежите, все още напипващи същността на нашата наука. В дългосрочен план резултат ще бъде засилването на техния интерес към работата на етнолога и практическото ѝ приложение за решаване на социално-значими проблеми. Този извод води и към следващия – необходимо е да се създават и да се прилагат повече програми/дейности в сферата на неформалното обучение извън аудиторията в малки населени места, които да обединяват младежи (а и деца) в разнообразни образователни институции и етапи на обучение. Така могат да бъдат преодолявани стереотипи и социални дистанции, които имат различна степен на въздействие, а от друга страна се повишава качеството на образованието за всички участници. На трето, но не на последно място по

---

<sup>6</sup> Селото няма сигурна автобусна линия, защото невинаги шофьорите, които пътуват по линиите до Вълчедръм се отбиват до Долни Цибър. ЖП-линия също няма. Селото е достъпно на практика единствено с кола. Няма нещо като хотел/къща за гости или заведение, което да привлича хора отвън и да прави възможно оставане за по-дълъг период от време. Това беше сериозно затруднение при организирането на теренната работа, тъй като студентите ежедневно бяха извозвани с автомобили от гр. Лом.

<sup>7</sup> Това се случва поради високия брой роми с висше образование, които са от с. Долни Цибър, През 2015 г. излиза филма на Елдора Трайкова „Кеймбридж“, трейлър: <https://www.youtube.com/watch?v=yNEdDhbhjZY>  
Интервю на Юлияна Методиева за „Маргиналия“ с Е. Трайкова, „Да постигнеш Харвард не защото си ром!“ от 30.12.2015 г. <https://www.marginalia.bg/analizi/da-postignesh-harvard-ne-zashtoto-si-rom/>  
Въпреки наличието на високо-образовани роми и спечеленото прозвище стереотипите и негативното отношение спрямо ромските деца и там са валидни, за което свидетелстват редица разкази и публикации, които могат да бъдат намерени. Например, разказ от 2020 г. от вече порасналата Принцеса, която е главен герой във филма <https://nmd.bg/printsesa-ivanova-razkazva-za-diskriminatsiyata-s-edna-istoriya-ot-brega-na-dunav/>

<sup>8</sup> Терминът „роми“ поставям в кавички, защото уникалността на локалната идентичност не се проявява само спрямо ромските общности, а по принцип. Отправна точка да коментирам само ромите са изказванията на респондентите, че „*в нашето село ромите сме по-! по-различни...!!!*“ Тук няма да се спирам подробно на този въпрос, защото е предмет на съвсем друго по тип изследване. Обръщам внимание на този процес по две причини. От една страна селото многократно се дава за пример за общност, в която „*ромите са различни*“ и „*ромите успяват*“ и това се приема като гордост от местните, а това има нужда от по-задълбочено проучване до каква степен се случва, как се измерва „успеха“, как възприема общността това извеждане на „пример“ и т.н. От друга страна, по-задълбоченото проучване от гледна точка на проблемите на локалната идентичност може да даде много ценни насоки за това как едно малко, отдалечено село реагира на съществуващото обществено напрежение, конфликти, социални дистанции и т.н., свързани с етно-конфесионалната принадлежност.

важност, като резултат се наблюдава възходящо развитие на професионалните умения на бъдещите етнологзи – те още от най-ранното си обучение в 1 курс получават силен начален тласък, наред с предложения теоретичен материал.

Две са основните трудности пред провеждането на допълнителни теренни визити и изследвания с участието на студенти. Едната е свързана с финансовото обезпечаване на престоя на студентите на терен и ограниченията в правилниците на университета за командироване на студенти в ситуацията на икономическа криза и инфлация. Втората е свързана със заетостта на младежите, които започват да работят още със завършване на средното си образование. Това са преодолими трудности, основно чрез по-дълъг период на подготовка и включването на компоненти от обучение извън аудиториите в повече проекти.

### **Вместо заключение**

За специалност „Етнология и културна антропология“ неформалното обучение и съвместната работа със студенти на терен не е нещо ново и изключително, а етнологските подходи на работа се прилагат широко в практиките за работа с различни общности. Към момента специалността сама по себе си обаче не е популярна в достатъчна степен като ключов агент за промяната на политики и решението на социални противоречия и предизвикателства. Безценен остава опитът студентите да бъдат стимулирани така, че сами да предлагат активности извън задължителния хорариум. Доказателство за успеха ни и значението на стъпките, които правим е желанието, с което младите хора се включват в организацията и изпълнението на работилниците в Ректората, на които каним деца от бежанските центрове в гр. София. След 4 години работа с бакалаврите виждаме промяна на нагласите спрямо различието, но и в разбирането за това какво ни обединява и какво ни разделя като общество. Това са малки стъпки, с привидно ограничен обхват, но със сериозни резултати в дългосрочен план по отношение на постигането на едно по-интегрирано общество, което е способно да се развива.