

dr. Varga Tünde

PARALLEL Collective // PARALEL KOLLEKTÍVA

A Magyar Képzőművészeti Egyetem Stipendium Hungaricum doktori hallgatóinak oktatás és kutatás alapú művészeti projektje



A PÁRHUZAMOS KULTURÁLIS VILÁGOK SOKSZÍNŰSÉGE -- RUGALMASSÁG ÉS ÚJRATERVEZÉS: PARALLEL COLLECTIVE

A Magyar Képzőművészeti Egyetem Stipendium Hungaricum doktori hallgatóinak oktatás és kutatás alapú művészeti projektje

KONCEPCIÓ

Az MKE Európán kívülről érkező doktori hallgatóival készített közös projekt több szempontból volt fontos.

Egyfelől olyan közösségi, tanulási keret megteremtése volt a cél, mely segíti a hallgatók kulturális beilleszkedését, rendszeres közösségi találkozási pontot jelent, **a közösség tagjainak belső, segítő erőforrásait hasznosítja** mind művészeti fejlődésük, mind kulturális helykeresésük szempontjait előtérben tartva.

Másfelől, a művészeti képzésből adódóan, a **művészeti kutatás módszerével kísérletezik**. Mivel a hallgatók fiatal felnőttek, a projekt során a közösen kialakított, a körülmények változásához folyamatosan alkalmazkodó módszerekkel kísérleteztünk.

2019-2024 között öt részprojekt valósult meg.

PROJEKT-SOROZAT

2019-2020, *Parallel Hungary*

Az indulásnál a ***Parallel Hungary*** (Koller Margit) munkacímet kapta a projekt. A munkaprojekt kérdésfelvetése, hogy a tér, **azaz a lokalitás, helyhez kötöttség és az identitás milyen kapcsolatban vannak egymással**, mit jelent egy adott térben otthon lenni, hogyan konstruálja az adott hely az egyes egyén identitását (Castells), milyen társadalmi kötelékeket hoz létre, mit jelent az ebből való kiszakadás, érvényes-e az „egyetemes otthontalanság” gondolata, a nomád létmód egyetemességének tételezése (Demos).

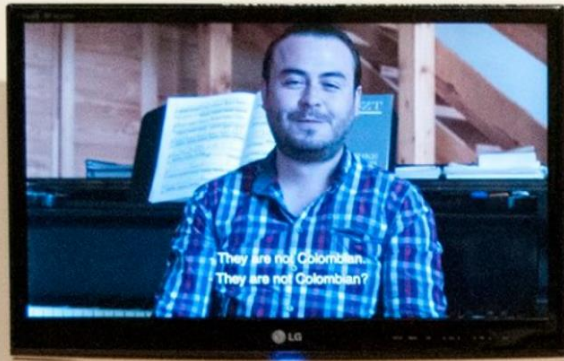
A címszavakban említhető szempontok közül hangsúlyosan szerepelt az **Európán kívül élő nők társadalmi-kulturális, politikai helyzetének** európai szokások tükrében lényegesen élesebben látszó hátrányaival való sokszerű szembesülés tapasztalata, a **Másság egzotizálásának sokkja**, amely a diplomás, kutató művészek visszatérő **belső identitás konfliktusa is**.

- az Európán kívül élő nők szociokulturális és politikai helyzetének hátrányaival való szembesülés, amelyek az európai szokások kontextusában sokkal nyilvánvalóbbak (Pallavi Majmuder, indiai női közösség, Budapest)





Zahra Fuladvand,
A nyilvános tér szabad versus
korlátozott használata.
Iran, „Mirror” , performance)



**- A Másság egzotizálásának sokkja
(Manuel Contreras, Exotic Fruits).**

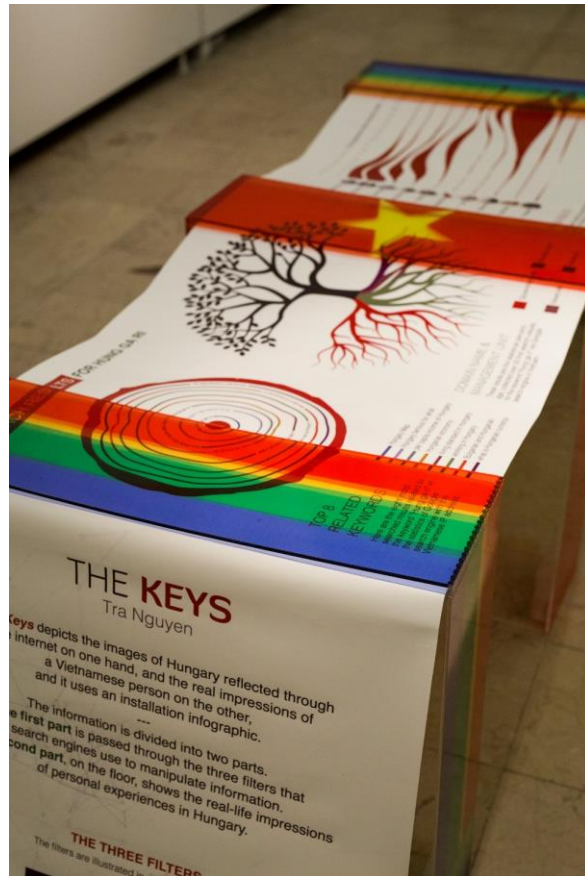


(Tarek Arabi and Hanan Saif,
Szíria, háborús trauma, gyermek rajzok,
„Into the Box”,
Bodóczy István segítségével végzett
hosszútávú kutatás



Sajtó: Kocsis Katica: [Hol vagyunk otthon? – Parallel Hungary](https://www.kultura.hu/interju/kocsis-katica-hol-vagyunk-otthon-parallel-hungary) (kultura.hu)

A munkafolyamatot záró első kiállítás (MKE Barcsay Aula) után a covid vírus okozta lezárások erősen korlátozták a munkafolyamat folytatását, ami a közös munka kreatív újragondolását, új platformok kiaknázását hozta el.





Sajtó: Kocsis Katica: [Hol vagyunk otthon? – Parallel Hungary](https://www.kultura.hu/interju/kocsis-katica-hol-vagyunk-otthon-2020) (kultura.hu)
(MKE Barcsay Aula), 2020





PARALLEL HUNGARY

PÁRHUZAMOS MAGYARORSZÁG



HUNGARIAN
UNIVERSITY OF
FINE ARTS

nka



CURATORS | dr. habil Tünde Varga,
associate professor, Margit Koller,
artist, DLA student

ARTISTS | Cecília Bandeira (BRA),
Manuel F Contreras (CO), Pallavi
Majumder (IN), Tarek Arabi (SY),
Hanan Saif (SY), Tra Nguyen (VN),
Volkan Mengi (TR),
Zahra Fuladvand (IR)

GRAPHIC DESIGNER | Tra Nguyen

OPENING | 30. 01, 2020 6 p.m.

OPENING PERFORMANCE: Zahra
Fuladvand

EXHIBITION IS OPEN: 31. January
to 14. February 2020

Hungarian University of Fine Arts,
Aula | 1062 Budapest, Andrássy út
69-71.

KURÁTOROK | dr. habil. Varga
Tünde PhD, egyetemi docens és
Koller Margit, képzőművész, dokto-
randusz

KIÁLLÍTÓ MŰVÉSZEK | Cecília
Bandeira (BRA), Manuel F Contre-
ras (CO), Pallavi Majumder (IN),
Tarek Arabi (SY), Hanan Saif (SY),
Tra Nguyen (VN), Volkan Mengi
(TR), Zahra Fuladvand (IR)

GRAPHIC DESIGNER | Tra Nguyen

MEGNYITÓ | 2020. január 30., 18.00

MEGNYITÓ PERFORMANSZ |
Zahra Fuladvand

A KIÁLLÍTÁS MEGTEKINTHETŐ |
2020. január 31. 18.00 óra – február
14.



Parallel Hungary

Rövid áttekintés

Paralell Hungary is a group project of the Stipendium Hungaricum students of the Doctoral School of



Oldal · Művészet



(20) 392 0650



z.fuladvand@gmail.com



Még nem értékelt (0 vélemény)

Fényképek Minden fénykép megtekintése



time I could not hesitate - I needed to see Dona Onete playing. I counted my thousands forints and booked my seat.

I've never been so anxious before a concert, that ticket was way more than a concert ticket, it was a ticket back home.

My great friend, Priscilla, also a Brazilian found in Budapest, joined the project. When we got to the co... **Továbbiak**



16

1 hozzászólás



Tetszik



Hozzászólás



Megosztás

A legrelevánsabbak

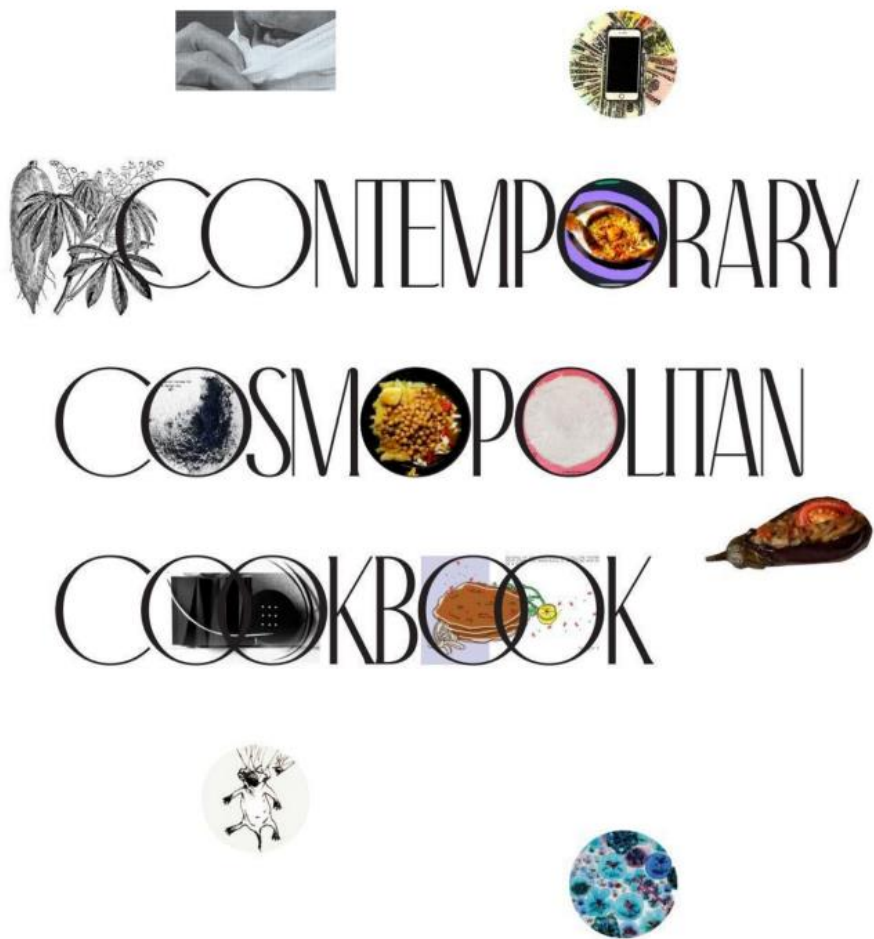


Wagner Lima

Que legal prima Cecília Bandeira, parabéns por ter vivido essa linda experiência 🙌🙌🙌🙌

2 é.





2020-2021, *Cosmopolitan Cookbook*

Kurátor szakosokkal végzett közös munka. Az doktori hallgatók országának művészeti-kulturális oktatását, az Európán kívüli művészet szemléletét, művészeti rendszerét, művészet-fogalmát térképezték fel. Online tér használata COVID-19

Szakácskönyv:

Gordon Matta- Clarktól Rirkrit Tiravanijaig számos művészeti projekt sorába illeszkedő közösségi esemény

Közösségi főzést és kulturális napot terveztünk, lezárás esetén pedig a tervezett ételek recepteskönyvének kreatív-művészeti formájának kiadását (*Cosmopolitan Cookbook*).

CONTEMPORARY COSMOPOLITAN COOKBOOK

The publication titled Contemporary Cosmopolitan Cookbook is the joint project of the Hungarian University of Fine Arts' sophomore Fine Art Theory students and the DLA students with a Stipendium Hungaricum scholarship.

In this online zine, the artists share their views on the (art)world and recipes from around the world. The basis of the concept is the introduction of the doctoral schools' foreign artist students, making the "invisible" segment of the university's life visible. The completed publication includes details of the interviews and recipes chosen by the artists.

In the first phase of the project the curators interviewed said artists and discussed various topics. Including their work, culture and the art education in their home countries. They were then asked to choose a food related to their own culture that was important to them for some reason and of which they would be happy to share the recipe. As part of the concept, the design of the recipes was made by each artist according to their own ideas.

People who contributed to the implementation of the project:

Artists:
Tarek Arabi (SY)
Cecilia Bandeira (BR)
Clarissa Butelli (BR)
Erekle Chinchilakashvili (GE)
Manuel F Contreras (CO)
Zahra Fuladvand (IR)
Özgür İlter (TR)
Pallavi Majumder (IN)
Volkan Mengi (TR)
Tra Nguyen (VN)
Khan Nuruzzaman (BD)
Enkhtaivan Ochirbat (MN)
Hanan Saif (SY)
Vitor Silva (BR)

Editors:
Zsófia Kargyó
Ágnes Keszegh
Éva Kopasz
Bence Kovács
Veronika Lacza
Kata Madarász
Adrienn Szabó
Dorottya Tamás
Tímea Urbantsok
Réka Veres
Graphic Designer: Vitor Silva
Consultant: dr. habil Tünde Varga

Erekle Chinchilakashvili 🍲 6 Tarek Arabi 🌐 10 Volkan Mengi 🍆 14 Clarissa Butelli 🌿 18 Cecília Bandeira 🍷 22 Vitor Silva 📱 26 Manuel F Contreras Özgür İlter » Zahra Fuladvand Tra Nguyen Hanan Saif Khan Nuruzzaman Enkhtaivan Ochirbat Pallavi Majumder 📱 26

Menu

Jaz Maz, Mohamada, Shakshoka, Egg and Tomato.....	8
Tapioca.....	12
Sagu.....	16
AdjaruliKachapuri.....	20
Coconut Rice.....	24
Persian Saffron Rice Pudding.....	28
Lahmacun.....	32
Machher Jhol.....	36
ThelmanFainted.....	40
Data Hot Pot.....	44
Chotpoti.....	50
Boodog.....	54
Syrian Bread.....	58
Orange Cake.....	62

2020-2021, *The Contemporary Cookbook*

A recepteknél két szempont dominált: a művész a maga által is kedvelt, és kulturális vonatkozásban fontosnak tartott receptjét úgy mutassa be, hogy az valamilyen lényeges kulturális kérdésre mutasson rá, illetve a bemutatási forma illeszkedjen a művészi eszköztárába.

A cél a folyamat során létrejövő kulturális önértékelés segítése, az egymás kultúrájára való rácsodálkozásból adódó tapasztalatszerzés, transzkulturális tanulási folyamat segítése, kultúraterjesztés.

A Cookbook az online térben elérhető (<https://issuu.com/kepzo/docs/ccs>).

Cecília Bandeira

Manihot esculenta and me, 1998 school trip to Baita do Tricovo, Brazil. Potiguar Indigenous Reserves.

On this page you see the textures you should be able to get, after you've followed each numbered step shown on the next page. There is no need to use timers nor measuring tools. Just observe.

Tapioca.
In Tupi: *tapi* (bread) + *oca* (home). Home bread.
A wrap you can fill with anything you love.

Ingredients:

- + Tapioca starch (starchy pulp made with the roots of *Manihot esculenta* tropical plant)
- + water
- + any filling you desire (traditional: butter, cheese and grated coconut)

Manioc can replace wheat- or corn-based products. "The many-named manioc, also called yuca and mandioca in Latin America and cassava in Asia and Africa, probably originated in Brazil, where it has been grown since 7.000 BC by indigenous. Europe first heard of manioc through Columbus, but elsewhere it spread mainly through the Portuguese, who took it as ship food to India and Africa. It is now a dietary mainstay for millions in the tropics of Africa, Asia, and Oceania, as well as South America."

Depois da primeira viagem de Portugal para o Brasil, a produção de mandioca, no Brasil, foi 2

"Saudando a mandioca"

This one is my favourite, it feels like quicksand. Dry it well!

In my first doc film I portrayed people who would eat what they've grown in the land they've fought for (after decades of semi-slavery). Shooting is over: I was in a supermarket buying transgenic food wrapped in plastic, having no idea where it came from (barely knowing how to cook it.) Filming was an excuse to live what seemed *other* to me, an attempt to fill my own lacks.

Once I've witnessed *quilombolas* peeling manioc under a mango tree: men, women, seniors, teenagers (and kids (p)laying around waiting for the opportunity to be helpful). In the *casa de farinha* they transformed manioc in tapioca starch or manioc flour. So much wisdom, solidarity and joy around that food.

In my house, tapioca also meant joy but the making was not collective: the maid would sift, heat and fill it alone. The smell of black coffee in the air, the sun setting. My mom eating tapioca in the hammock in an almost childish contentment, me stealing bites from it.

Here in Hungary there was nobody to make tapioca for me, so I finally learned how to make my own. Every bite takes me home and I can almost hear the hammock swinging. I share this recipe with you, hoping you'll also feel home once you taste it.

Cecília Bandeira

Drawings by Igor Rodrigues
Design and recipe shared by Cecília Bandeira

- Put the starch in a bowl. Slowly add sufficient water to cover it. Let sit for some hours (4+) in the fridge.
- Take the bowl from the fridge. Pour out the water. You will only need the "dough".
- Dry the "dough" using a kitchen cloth. Squeeze it (or just leave the cloth in contact with the dough, and wait - the cloth will suck out the humidity).
- Sift the "dough" to make it a fine flour. (It can be stored in a sealed container in the fridge, allowing it to last up to 2 weeks.)
- Add the flour to a warm frying pan, spreading it out evenly, forming a good fine layer. (No oil needed.)
- When the flour is stuck together, you can flip it. Once flipped, let it bake on the other side for +/- another minute. Then unflip it.
- Spread the butter on the tapioca's surface, then add the chosen fillings. Fold it half-moon shape. Wait for the cheese (if any) to melt a bit: your tapioca is ready!!!

fold it!

flip it!

Erekle Chinchilakashvili

EREKLE CHINCHILAKASHVILI



▶ BORN IN TBILISI, GEORGIA, IN 1992.
 ▶ HE IS AN ARTIST WORKING IN SEVERAL DIFFERENT MEDIUMS: PRIMARILY A PAINTER.
 ▶ CURRENTLY AT DOCTORAL SCHOOL AT HUFA, BUDAPEST.
 ▶ HAS A BACKGROUND IN SCENOGRAPHY AND ART HISTORY.

I chose this recipe for a simple, personal reason. Truthfully, this Cheese Bread boat has transformed itself into a very distant memory of mine. From my childhood, I remember only this taste distinctly. The dish is Adjarauli Khachapuri, which somehow sounds super complicated for a non-Georgian speaker. It is understandable, of course. Still, in reality, the boat itself is almost the peak of simplicity.

Adjara is a region in Georgia, and it is home to the seaside city of Batumi. It is the Black Sea coast we are talking about. The sea looks black. It really does, almost like a black pearl. So, I remember the taste of this dish with the smell of salty water and the distressing wind touching my burned skin. As a young kid, I cared little about the sea (because it was so black and the beach was full of hot stones, which were not welcoming to walk on), but for Adjarauli, I really cared a lot. To be honest, I still do.

Erekle Chinchilakashvili

A DJARULI KHACHAPURI

▶ TO BEGIN, COMBINE ALL OF DOUGH INGREDIENTS.
 ▶ ONCE MIXED, KNEAD FOR A FEW MINUTES BEFORE PLACING IN AN OILED, SEALED BOWL FOR THE DOUGH TO RISE.
 ▶ WHEN THE DOUGH HAS DOUBLED IN SIZE, KNEAD IT BACK & ROLL IT INTO A CIRCLE.
 ▶ COMBINE GRATED MOZZARELLA AND GRATED FETA IN A MIXING BOWL.

A LOT OF CHEESE

STEP I

1 1/2 CUPS BREAD FLOUR
 3/4 TBS INSTANT YEAST
 3/4 TBS SALT
 1/2 TBS SUGAR
 1 TBS OLIVE OIL
 2/3 CUP WARM WATER

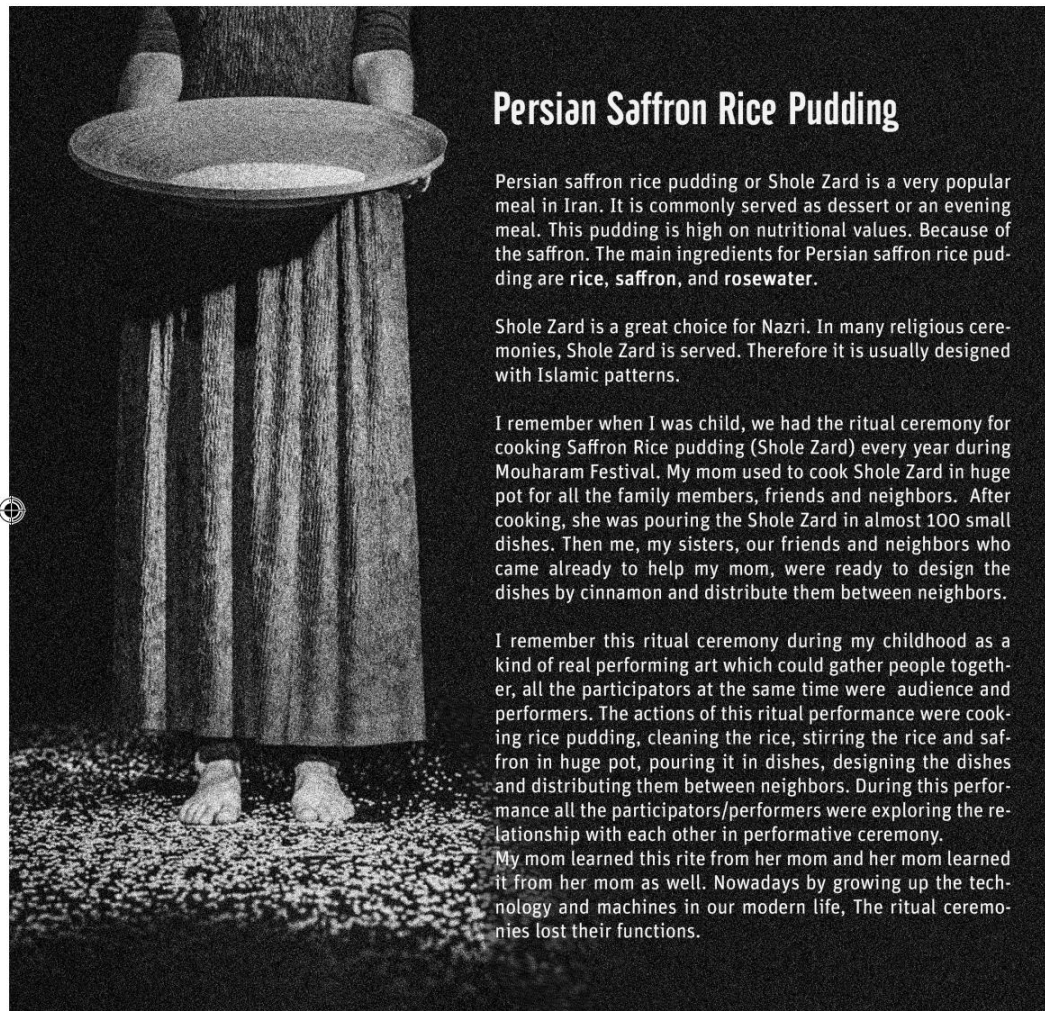
110G GRATED MOZZARELLA
 110G CRUMBBLED FETA
 1 EGG
 7G BUTTER

STEP II

▶ PLACE SOME CHEESE AROUND THE OUTSIDE OF THE DOUGH CIRCLE AND PLACE A LOT IN THE MIDDLE.
 ▶ ROLL TWO SIDES TOGETHER TO CREATE AN OVAL, THEN TWIST THE ENDS TOGETHER TO FORM A BOAT.
 ▶ BAKE UNTIL LIGHTLY BROWNED, THEN ADD AN EGG TO THE MIDDLE.
 ▶ REMOVE FROM OVEN WHEN THE WHITE IS ALMOST DONE.
 ▶ ADD A LITTLE BUTTER.
 ▶ NOW GO AHEAD AND SAIL YOUR BOAT!!!




Zahra Fuladvand



Persian Saffron Rice Pudding

Persian saffron rice pudding or Shole Zard is a very popular meal in Iran. It is commonly served as dessert or an evening meal. This pudding is high on nutritional values. Because of the saffron. The main ingredients for Persian saffron rice pudding are rice, saffron, and rosewater.

Shole Zard is a great choice for Nazri. In many religious ceremonies, Shole Zard is served. Therefore it is usually designed with Islamic patterns.

I remember when I was child, we had the ritual ceremony for cooking Saffron Rice pudding (Shole Zard) every year during Mouharam Festival. My mom used to cook Shole Zard in huge pot for all the family members, friends and neighbors. After cooking, she was pouring the Shole Zard in almost 100 small dishes. Then me, my sisters, our friends and neighbors who came already to help my mom, were ready to design the dishes by cinnamon and distribute them between neighbors.

I remember this ritual ceremony during my childhood as a kind of real performing art which could gather people together, all the participators at the same time were audience and performers. The actions of this ritual performance were cooking rice pudding, cleaning the rice, stirring the rice and saffron in huge pot, pouring it in dishes, designing the dishes and distributing them between neighbors. During this performance all the participators/performers were exploring the relationship with each other in performative ceremony. My mom learned this rite from her mom and her mom learned it from her mom as well. Nowadays by growing up the technology and machines in our modern life, The ritual ceremonies lost their functions.

Zahra Fuladvand

The Ritual Lost it's function

Peter Schumann (Director of Puppet and Bread Theatre) believes that:

"Before, all arts wanted to be something real and needed, and have something to do in people's lives-to be something that people need, in their personal lives and in their communal lives. They used to serve funerals, they used to serve weddings, they used to serve child-births, and they used to serve a lot of functions. Now all of these functions are taken care of by society in a very commercial and controllable way, so the arts have come to fulfil a sort of elitist function."

These ancient gestures and ritual performative ceremonies like cooking Shole Zard in Iran, helps the community members to explore to affirm and to celebrate the concept of the relationship of their world, or part of it, whether that part be physical, social, political, religious, or any of these in combination. This concept had been lost in our modern life.

I have an image of the women who was cleaning the rice in big tray by pouring them up and down to make it ready for the Shole Zard. I used this gesture in Ritual Performance "Iranian Funeral" in Artus Studio on May 2019. Gabor Csanadi made incredible photos of this act that I would like to relate them to my recipe of Making Iranian Saffron Pudding.



TraNguyen

DATA HOT POT



Copyright@tranguyen.net

TraNguyen

DATA HOT POT

The origin of the cooking method

Hot pot, also known as soup-food or steamboat, is a popular cooking method around East Asia. It is prepared with a simmering pot of soup stock on the dining table, a variety of foodstuffs and raw ingredients being displayed near the pot that are ready to be cooked during the eating time. Hot pot meals are often joined by several people such as family members or colleagues who sit around a pot, talking and eating together. Each person chooses their favorite ingredients to put in the pot and take the food out by themselves. Self-cooking and serving in the same pot, as well as eating instantly at the table is a characteristic dining style of hot pot. Due to the high popularity and the unique way of eating, hot pot has already become the major attraction of the tourism industry around Asia.



https://en.wikipedia.org/wiki/Hot_pot

Copyright@tranguyen.net

2021-2022, *Paralell Hungary II*

A harmadik közös projekt célja ismét a közös munka és a második *Paralell Hungary II* kiállítás megrendezése volt.

A Stipendiumos hallgatók a 2020-as lezárással hosszú időre az országban ragadtak, családjuktól, gyermekeiktől távol. Az új helyzet még komolyabb kihívások elé állította őket: nem csak egy másik ország kultúrájának idegenségével kellett megbirkózniuk, de egy olyan helyzethez kellett alkalmazkodniuk, amely a jövőt tekintve beláthatatlan változásokat, lényegesen kiszámíthatatlanabb körülményeket hozott számukra mind a mindennapokban, mind a művészeti közeg tekintetében.

Az előző kiállításban vizsgált problémakörök, mint a kulturális másság, az „egyetemes otthontalanság” vagy globális nomádság, a saját idegenségének kérdései a megváltozott közegben már más perspektívából látszottak.

Az új kiállítás ezért a lehetséges jövőképek problémáját állította a középpontba. A művészek más és más módon reflektáltak a megváltozott körülmények között elgondolható jövőképre, bizonytalanságra, kiszolgáltatottságra, lehetséges újra tervezésre.









PARALLEL HUNGARY COLLECTIVE

Parallel Hungary Kollektíva



Open! festival, 03.01-28.04. 2023

A Kortárs Építészeti Központ által meghirdetett pályázat egyik nyerteseként a Nyitva! fesztivál keretében kísérleti jelleggel működő kulturális - művészeti inkubációs ház (hub) a korábbi tapasztalatokat és projekteket vitte közelebb kísérleti, bevonáson alapuló formátumokban a közönséghez a nemzetközi fúziós közösségi főzéstől a brazil Forró zenei és táncesten át különböző filmes események, művészeti workshopok, performanszok, pop up kiállítások megvalósításáig.

A 7. kerület dzsentrifikációjára nyújtott alternatíva

BRAZILIAN FORROW CONCERT AND DANCE Lessons for beginners
Cecila Bandeira of the ARRASTA PEST Hot Ensemble dance and music evening with
saudades (homesickness).





DISSOLVE TOGETHER IN THE BEATS

Ritualistic soundscapes, blurred boundaries organised by Erekle Chinchilakashvili



YO, LET'S EAT! - Samosa & Chai - serving: 16.00 (workshop)
Bappy (Nuruzzaman Khan, Bangladesh) & Sushi (Atsushi Kuwayama, Japan) interactive fusion
community kitchen









CINECLUB1 Expanding world organised by Mansour Forouzesh

THE LIVING AND THE DEAD - documentary by Manuel F. Contreras (96 min)





(2024.08.31.
1111 Galéria – 09.13.)

A LUCFENYŐ ÉS A BETŰZŐSZŰ TÖRTÉNETE

ökológiai krízis
és trauma.

2024

Part 1. A lucfenyő és a betűzőszű „története”: ökológiai krízis és trauma. (1111 Gallery)

Part 2. Mesék a lucfenyőről és más fákról az ökológiai krízis idején.

(CEU, Nyitott Galéria)

A nemzetközi művészek kiállítása egy kertből indul, a helyi lakosokat személyesen érintő veszteség és egy jól ismert faj eltűnésének jelenségét elemelve mutatja meg az ökológiai változások mindenkit érintő problémáját lokális, regionális kontextusban.

A kutatás alapú kiállítás a lucfenyők kihalásához kapcsolódó összetett ökológiai, kertészeti, társadalmi kérdéseket vizsgálja. A kiállító művészek kutatását szakemberek segítették, akik a félév során előadásokat tartottak.

A kutatás, illetve a kiállításra készülő alkotások, fotó és videómunkák, adatvizualizáció, kerekasztalbeszélgetések, és vezetett séta ezeket a kérdéseket járja körül és próbál megoldási stratégiákat mutatni.

Ania Jopp (PL) Manuel F. Contreras (CO), Audette Hyder (SYR) Danny Foley (IR)
Yasir Arafat (BD) és Marta Massa (IT) Georg Winter (D) Van Duursen Luna Elín (NL) és Subotic
Barbara (SRB)

Clarissa Butelli (BRA), Chilf, Mária (HU), Erekle Chinchilakashvili (GE) , Zahra Fuladvand (IR), Gosztola, Kitti, (HU), Daniela Jauregui (MEX), Ania Jopp (PL) , Hanan Saif (SY)



Aurora
Klimat
garden

Mark
Richards

Myawaki minierdő , Tabán
Bojár Iván András





Márton
Nyerges
Faápoló
szakértő
Expert



Manuel F
Contreras

Barbara
Subotić

Georg Winter

Saarbrücken,
Ludwig
Professor





Audette
Hyder (SR)
Once it was...

Daney Foley





Marta
Massa
and
Yasir
Arafat
In the
Quiet



Zahra Fuladvand,
Performance



Daniela
Jauregui
Mexico



Clarissa Butelli
Brazil Wood
Diario Oceanico

EREDMÉNYEK & TERVEK

Több lényeges eredményt tudhat magáénak a projektsorozat.

Egyfelől a külföldi hallgatóknak folyamatos kiállítási, megmutatkozási lehetőséget biztosított. Ennél azonban sokkal lényegesebb volt az a közös munka, együtt gondolkodás, mely a különböző kultúrák gondolkodásmódjainak, művészeti megközelítésének, politikai - társadalmi adottságainak élményszerű beszámolókon keresztül történő megismerését jelentette.

Továbbá jelentős volt a közösségi együttlét, a művészeti együtt gondolkodás megtartó szerepe, a beilleszkedés, a befogadó kultúra megismerésének, az abban való közlekedésnek a segítése, illetve a magyar közönséggel való közvetlen találkozás, élménymegosztás, a művészeti munkákon keresztül történő kultúrák közvetítés tapasztalata.

