



Mednarodna konferenca



MLADI V PROGRAMU EKOŠOLA ZA TRAJNOSTNO DRUŽBO

OŠ Leskovec pri Krškem

Zrinka Klarin, prof. geografije, učitelj savjetnik
Anita Mustać, prof. biologije, učitelj izvrstan savjetnik

OŠ Šime Budnića Zadar, Croatia

25. maj 2024



OŠ Šime Budinića Zadar
Hrvatska

Zadarska gastronomska baština kao simbol održive budućnosti

Zajednički projekt kao suradnja dva nastavna predmeta geografije i biologije u okviru međupredmetne teme Održivi razvoj.

Projekt predstavlja primjer dobre prakse u školi.

CILJEVI PROJEKTA:

- Promovirati ekološki uzgoj hrane kao osnovu za održivu gastronomsku praksu
- Poticati korištenje lokalnih uzgajivača i proizvoda radi podrške lokalnoj ekonomiji
- Istaknuti važnost sezonskog voća i povrća u jelovniku i poticati zdrave prehrambene navike
- Povezati prošlost i budućnost kroz gastronomsku ponudu, istaknuti tradicionalnu pripremu hrane kao osnovu za modernu kuhinju
- Istaknuti važnost očuvanja gastronomske baštine kao simbola održive budućnosti

ETWINNING PROJEKT



HRANA KAO ZNAK KULTURNE PRIPADNOSTI I IDENTITETA Osnovna škola Šime Budinića Zadar



The screenshot shows the eTwinning TwinSpace interface. At the top, there's a navigation bar with 'POČETNA STRANICA', 'STRANICE', 'MATERIJALI', 'FORUM', 'MREŽNI SASTANCI', and 'ČLANOVI'. The main content area is titled 'OŠ Šime Budinića Zadar' and contains a description: 'Ovu stranicu uređivat će učenici OŠ Šime Budinića Zadar i njihova mentorica Anita Mustać, prof. biologije i prirode. Učenici uključeni u projekt su učenice Nikolina Trninić, Lea Maria Bušijeta i Marijeta Anzulović, učenice 6. razreda.' Below the text is a photo of the school building with the caption 'Ovo je naša škola.' On the left side, there's a sidebar with 'Stranice' and a list of project pages: 'Dobrodošli', 'Vesjača/Ožujak', 'Travanj', 'Svibanj', and 'Lipanj/Rujan'. There's also a section for 'Arhiv' and a 'Stvorite stranicu' button.

The screenshot shows a basket of fresh vegetables including tomatoes, onions, and leafy greens. Below the image is the text: 'Tijekom šk. god. 2020./2021. učenici 6.d,e,f i 7.d,e razreda s profesoricom biologije Anitom Mustać uključeni su u eTwinning projektima „Putevima baka i djedova – kulturna baština“ i „Hrana kao znak kulturne pripadnosti i identiteta“ tijekom nastave Prirode i Biologije. Učenici na redovnoj i dodatnoj nastavi te izvannastavnoj aktivnosti istražuju svoje kulturno naslijeđe, analiziraju njezino značenje i važnost te proučavaju različite načine kako se prenosi s generacije u generaciju. Predstavljaju i objašnjavaju što su istražili te razmjenjuju rezultate sa svojim partnerima, ostalim sudionicima projekta. Na taj način učenici postaju svjesni svoje vlastite i europske kulturne baštine, uče kako je cijeniti i brinuti se za nju. Kako bi preživjeli, ljudi moraju zadovoljiti potrebu za hranom, ali način na koji se ta potreba zadovoljava uvelike nas i razlikuje. Iz prehrane možemo saznati povijest nekog naroda i povijesne promjene, migracije, utjecaje religija i kulturu određenog naroda. Stoga je tradicijska prehrana tema mnogih istraživanja. Sudjelovanjem u projektima sudionici razmjenjuju ideje, iskustava i primjere dobre prakse, razvijaju socijalne vještine i surađuju s različitim školama. Tekst: Anita Mustać, prof. biologije'

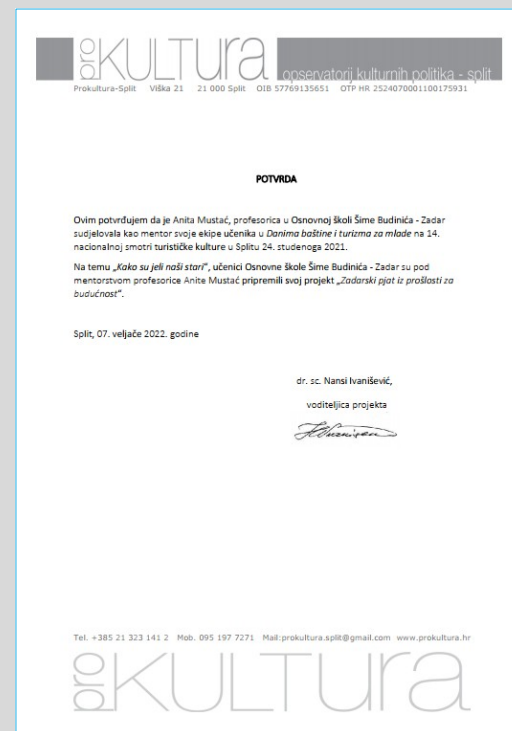


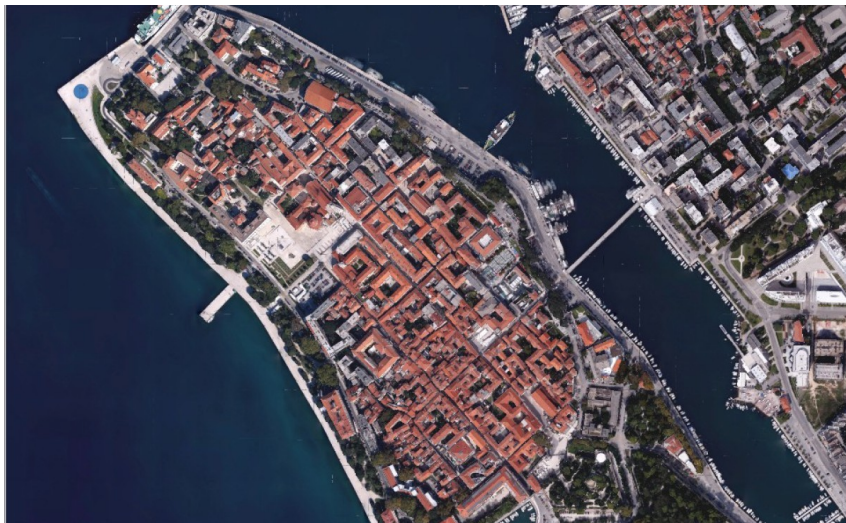
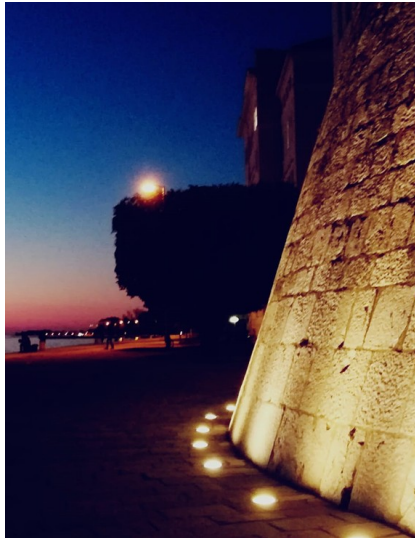
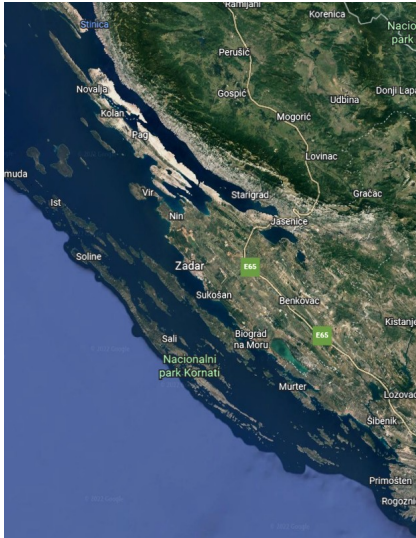
OŠ Šime Budinića Zadar Hrvatska

Dani baštine i turizma za mlade, XIV. smotra Turističke kulture

„Kako su jeli naši stari“

**Zadarski pjat iz prošlosti za
budućnost**





Zadar

- Grad Zadar smješten je na središnjem dijelu hrvatske obale Jadrana
- Peti je grad po veličini u Republici Hrvatskoj i treći u Primorskoj Hrvatskoj
- Kontinuirana naseljenost grada Zadra od 9. st. pr.n.e.
- Grad Zadar - urbano, kulturno, gospodarsko i razvojno središte Zadarske županije

Značaj i posebnost geografskog položaja grada kroz povijest i danas:

- maritimna otvorenost
- blizina plodne zone Ravnih kotara
- veliko gravitacijsko područje otoka, priobalja i zaleđa
- velike zalihe vode
- nepostojanje većih gradskih središta u širem prostornom okruženju
- dobra prometna povezanost





*UNESCO-va baština
Venecijanski
obrambeni sustav
XVI. i XVII. st.*





Zadarski poluotok





Pagoda u Gradskom perivoju, fotografija iz 1875. god.



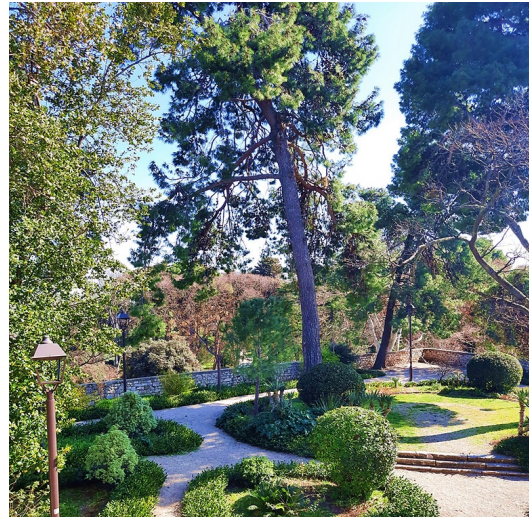
Perivoj kraljice Jelene Madijevke

- prvi javni gradski perivoj grada Zadra nastao krajem 19. st.
- sadrži bogatu floru Dalmacije
- ima bogatu kulturnu baštinu:
 - maorska kavana,
 - kineske pagode,
 - umjetna špilja
 - ledana
- turistička i ugostiteljska destinacija

Gastro kutak sa zidina

Ledana







*Gastro kutak
sa zidina*

ZADAR TOURIST BOARD
TOURIST INFORMATION CENTRE
TOURIST INFO: ++385 23 316 188
e-mail: info@tzczadar.hr

- 1 KOPNENA VRATA
THE LAND GATE
- 2 TRG I BUNARA
THE FIVE WALLS SQUARE
- 3 CRKVA SV. ŠIME
CHURCH OF SAINT SIMON
- 4 CRKVA I SAMOSTAN SV. MIKOLA
CHURCH AND MONASTERY OF
SAINT MICHAEL
- 5 GRADSKA STRAŽA
THE CITY SENTINEL
- 6 CRKVA I SAMOSTAN SV. MARIE
CHURCH AND MONASTERY OF
ST. MARY
- 7 ARHEOLOŠKI MUZEJ
ARCHAEOLOGICAL MUSEUM
- 8 CRKVA SV. JOSIFINA
CHURCH OF SAINT
JOSEPH/JOSEF
- 9 CRKVA SV. DOMATA
CHURCH OF SAINT DOMAT
- 10 KATEDRALA SV. STROJBE
OF ANASTASIA CATHEDRAL
- 11 CRKVA I SAMOSTAN SV. FRANIŠKA
OF FRANCIS CHURCH AND
FRANCISCAN MONASTERY
- 12 MORŠKE OKOLJE (VIZIJSKI DVAJ)
SEA ORGAN & ORGANO TO THE SUN



Zadar
tmač znakova/legenda

ZADAR HRVATSKA



Ugostiteljski objekti na Poluotoku Zadra

Gastro kutak sa zidina

Konoba Skoblar



Danas nudimo:

- LEŠO MESO
- TRIPICE
- GULAŠ SA
BIZIMA
- ŠPAGETI
NAPOLITANA
- GIRICE
- JETRICA ŽAR
- CRNI RIŽOT
- FRITAJA OD
ŠPAROGA I
PRŠUTA

Konoba
SKOBLAR

Konoba Skoblar

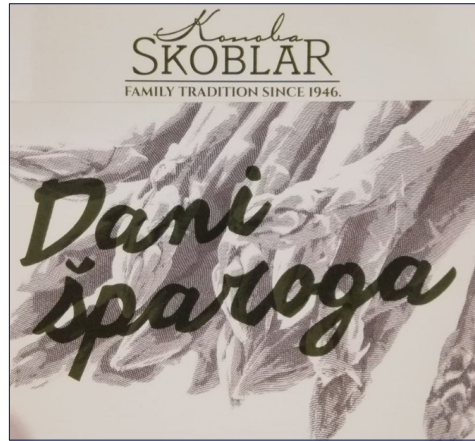
- Obiteljska konoba koja radi više od 60 godina
- sinonim zadarskog ugostiteljstva i kulinarstva
- atraktivna lokacija na Trgu Petra Zoranića
- cjelogodišnja ponuda sezonske domaće hrane zadarskog kraja



DALMATINSKA SPIZA

- Višnja maraska
- Smokva
- Češnjak
- Maslinovo ulje
- Plava riba
- Dagnje
- Janjetina i jaretina
- Šokol
- Paški sir
- Med
- Ninska sol
- Vino i prošek





Aperitiv

LIKER OD SMOKVE

Sastojci

- 400 g suhih smokvi
- 400 g šećera
- 800 ml domaće rakije
- 200 ml vode
- 200 g šećera (za sirup)

Liker od smokve simbolizira život u prošlosti Zadra.

Smokva je:

- prava mediteranska namirnica
- tradicionalna poslastica

Predjelo

RIŽOTO OD ŠPAROGA

Sastojci

- 200 g šparoga
- 800 ml povrtnog temeljca
- 2 žlice maslinovog ulja
- 30 g maslaca
- 1 mali luk
- 180 g riže
- 100 ml bijelog vina
- 30 g parmezana



Glavno jelo

ARTIČOCI PUNJENI BOBOM

Sastojci

- 4 manje zelene artičoke
- 4-5 žlica prezli
- 4 češnja češnjaka
- nasjeckana vezica petrusimula
- sol
- maslinovo ulje
- 1/2 kg boba



Desert

PARADIŽOT

Sastojci

4 jaja

70 dcl mlika

keksi

vanilin-šećer

cukar

naribana čokolada

kora od limuna i

naranče

rum



Zadarske kocke

150 g brašna
4 žumanjca
5 bjelanjaca
200 g šećera
100 g mljevenih oraha
8 žlica kuhane gorke kave
1 vrećica praška za pecivo

KREMA:

200 g margarina
1 žlica brašna
1 dl mljeka
1 vrećica vani-li-šećera
50 g šećera u prahu
žumanjce

LAZURA:

1 g maslaca
1 g čokolade za kuhanje

ance i šećer dobro umutimo, dodamo mljevene orah i kuhano povrće u brašno izmiješamo s praškom za pecivo. Istučemo čvrsti smjes od maca i zajedno s brašnom dodajemo ga razmučenim žumanjcima lagano lajući (potkopavajući). Smjesu izlijemo na zamašćen i pobražen lim i po 30 minuta u pećnici na temperaturi od 175-200°C. Dok se tijesto napravimo kremu.

to i brašno skuhamo, pa sklonimo s vatre da se hladi. Šećer, žumanje, šećer i margarin dobro izmiješamo u pjenastu smjesu. Dodamo kuhano deno brašno i mlijeko i dobro izmutimo. Hladnu kremu stavimo na i ohlađeno tijesto.

imo glazuru: Rastopimo 100 g čokolade za kuhanje i 60 g maslaca, da smjesa ne zakuhla. Dobienu glatku smjesu prelijemo preko hladne. Stavimo u hladnjak da se dobro ohladi. Režemo na kocke po potrebi.



Recepti iz naše zadarske kuharice

RAKVI I ŠKOLJKE

1 kg svježih školjki
2 čeljusti rakova
0,4 dl maslinovog ulja
soli i papru po potrebi
nekaika limuna peršina

Dagije istrzabimo, odstranimo im resice, te ih dobro operemo u mlaku i osuđene dagije. Malo promiješamo, te proudu pokrijemo i stavimo na vatru. Dagije kuhamo u vlastitom soku dok se ne otvore. Stavimo ih na toplu plitvicu, prelijemo njihovim sokom i toplu poslužimo ih dagije poslužimo i domaći krumpir.

Brudet od priljepaka

1,5 kg priljepaka
700 g krumpira
1 glicerica luka (kaprije)
4 čeljusti rakova
100 g rajčica
1 dl vina

0,5 dl maslinovog ulja
malo razmarina
par kapi limunov soka
soli i papru po potrebi
nekaika limuna peršina

Priljepke pripremimo na način opisan u receptu "Priljepci po 'guštu'" (str. 249.). Par većih priljepaka ostavimo čitave zajedno s školjkom, a ostale izvadimo iz školjke i odstranimo im stražnje crno crijevo. U lupči (zemljani lonac) stavimo maslinovo ulje, sitno sjeckani luk i malo propirjamo. Kad luk malo požuti, dodamo sitno sjeckani čeljusti rak i malo oguljene i na kocke rezane rajčice, sol, papar, malo razmarina, peršine, pripremljene priljepke bez školjki. Pustimo da smjesa kuha oko 30 minuta. Za to vrijeme očistimo sitan mladi krumpir ili dublicom od starog krumpira, napravimo male okrugle krumpire. Operemo ih, dodamo umake, te zalijemo ribljom juhom ili vodom u kojoj smo kuhali školjke bez mesa, paerici da se ulijemo previše vode.

Kada brudet od priljepaka i krumpira bude gotov, probamo i po potrebi dosolimo, dodamo par kapi limunov soka i pustimo da malo odstoji. Učinimo s par većih priljepaka sa školjkom, pospeimo sitno sjeckanim peršinom i poslužimo. Uz ovo jelo poslužimo zelenu salatu.

Priljepci po "guštu"

1 kg priljepaka
1 čeljust rakova
0,5 dl maslinovog ulja
malo razmarina
soli i papru po potrebi

Priljepci su morski puževi koji pristanju na kamen. Jako su ukusni, naročito veliki na kojima se skupi morska trava. Pripremaju se na ulju i čeljusti, ali brašni ili kao rižot. Ovo je namo jelo od mlaca njihove pripreme. Priljepke dobro ostrzabimo i operemo četkom. Poparimo da im dipka krpom se pristanji uz kamen ne bude ostataka kornica ili pužica. U posudu stavimo svježi ulje, sitno sjeckani čeljusti i peršine. Promiješamo i odmah zatim stavimo oprane i osuđene priljepke. Operi malo promiješamo, pokrijemo i pustimo da se tako poskupljeni dagijevci u vlastitom soku (oko 10 minuta).

Na kraju po potrebi dodamo soli i papru i odmah poslužimo. Uz ovo jelo poslužimo krak ispod peke ili bobak.





FRITULE



**DAGNJE NA
BUZARU**



**FRITAJA OD
ŠPAROGA**

Recepti iz naše zadarske kuharice...



KROŠTULE



PARADIŽET





PUŽEVI

„Noć punog miseca“

Započinje pod svjetlom zalazećeg sunca, nastavlja se pod svjetlom punog mjeseca i ribarskih ferala, a završava u zoru.

- festival kulture, hrane i običaja zadarskog kraja i cijele Dalmacije
- ponuda domaće i ekološki proizvedene hrane
- turistička atrakcija







Mednarodna konferenca
25.5.2024. MLADI V PROGRAMU
EKOŠOLA ZA TRAJNOSTNO



Zahvaljujemo na pozornosti!

Zrinka Klarin, Anita Mustać

Osnovna škola Šime Budinića Zadar

<https://forms.office.com/e/N4SanA1ez1>