

REVITALIZACIJA STARE SEOSKE KURIJE I VINOGRADA U TRNAVI KURIJE U MODERAN I ODRŽIV ŠKOLSKI AGROTURISTIČKI CENTAR

dr.sc. Mirko Ćurić
Krunoslav Biberović, dipl. inž.
Marija Katilović, dipl.inž.

Kostanjevica na Krki, 31.5.2025



**Srednja strukovna
škola Antuna Horvata
ĐAKOVO**



Revitalizacija stare seoske kurije i vinograda u Trnavi kurije u moderan i održiv školski agroturistički centar

-
- Preobrazba zapuštene povijesno značajne kurije u moderan i održiv školski agroturistički centar 21. stoljeća projekt je na korist lokalnoj, ruralnoj zajednici i poticaj za razvitak školstva u ruralnom području, proveden u sklopu Regionalnog centra kompetentnosti u području turizma i ugostiteljstva VirtuOs. Preduvjeti koje ovaj kraj ima za očuvanje ruralne tradicije, vinogradarstvo, gastronomiju i turizam također su bili važni u odluci o kupnji ovog starog i prilično zapuštenog imanja. Imanje je uređeno uz konzultacije s arhitektima na način da se ne narušava prvobitno stanje uvodeći nove stvari bez kojih se ne može zamisliti agroturističko imanje u 21. stoljeću, okrenutog i ekološkoj proizvodnji grožđa i vina. Opremljen je prostor i podrum vrhunskom gastro i vinskom opremom, osigurani su svi uvjeti za boravak na imanju, podignut vinograd s oko 17000 trsova, osposobile su se pomoćne zgrade za izvođenje nastave, opremljen kabinet s opremom za kompletnu analizu vina. Kroz suradnju s lokalnom zajednicom ovaj ovaj agroturistički centar postaje mjesto susreta tradicije i inovacije, pružajući priliku za razvoj turizma koji se temelji na održivom razvoju i očuvanju baštine.

Praktikum u Trnavi - namjena



Osnovne informacije:

- Imanje je kupljeno 2019. godine
- U sastavu imanja je ladanjska kuća izgrađena 1921. g. i 0,5 ha obradive površine
- Ispod kuće je stari podrum koji je u završnoj fazi adaptacije, namijenjen za proizvodnju vina i kušaonicu
- Namjena imanja je za Praktikum za eno-gastronomiju i Praktikum za agroturizam



Školsko imanje u Trnavi



Vinograd – kapaciteti – vrste

Na poljoprivrednom školskom gospodarstvu u Trnavi podignut je novi nasad vinograda površine 0,5 ha. Posađeno je 1620 sadnica – po 800 sadnica sorti graševine i frankovke te 20 sadnica stolnih sorata.



Podrum – kapaciteti – oprema

Podrum za preradu grožđa i proizvodnju vina veličine 40 m², građen u starom rustikalnom stilu, kapaciteta 5000 litara, Opremljen inox bačvama različite zapremnine 60l, 100l, 600l i 900l, drvenim barik bačvama od 225l, kompletnom opremom za proizvodnju, čuvanje i punjenje vina (rashladni sustav za vino kapaciteta 10000 litra muljača, runjača, pneumatska preša za grožđe, kapacitet 500 litara, s dodatnom opremom - automatika, lamelni kompresor, hermetička vrata, prekidač nivoa tekućine, sito za ispust, crijevo za pranje ocjednih kanala), pumpom Impelerskom, monofaznom, kapaciteta, do 5000 l/h. filterom pločastim 20x20, etiketirkom, gravitacijskom punilicom i čepilicom.



Laboratorij za vinsku analitiku - oprema

- **Analizator vina, FOSS OenoFoss™**, koristit će se se u laboratoriju za analizu mošta, fermentiranog mošta i vina na mnoge osnovne parametre vinarstva uključujući etanol, šećere, organske kiseline, pH i boju. U sklopu analizatora za mošt kalibracijski paketi su za alpha-amino dušik, amonijak, gustoću, hlapive kiseline, ukupne kiseline, pH, vinska kiseline, alkohol, fruktozu, glukozu, glukonsku kiselinu, jabučnu kiselinu, Brix %, za mošt u fermentaciji alkohol, glukozu/fruktozu, ukupne kiseline, hlapive kiseline, pH, jabučna kiselina; za gotova vina alkohol, gustoću, hlapive kiseline, ukupne kiseline, ukupne šećere, glukozu/fruktozu, jabučnu kiselinu, pH, ukupne polifenole i boja na tri valne duljine – 420 nm, 520 nm, 620 nm; za desertna vina (šećeri preko 20 g/L): alkohol, glukozu/fruktozu, pH, jabučna kiselina, ukupne kiseline, hlapive kiseline. Analizator je povezan uz prilagođeno, prijenosno računalo neophodno za rad instrumenta, sa Windows i Office paketima te korisničkim softwareom sa printerom
- Za određivanje slobodnog i ukupnog sumpor- dioksida koristit će se aparatura sa setom pripadajućih reagensa usklađena s dr. Rebelein metodom.
- Ultrazvučna kupelj
- Digitalni refraktometar, digestor, laboratorijski namještaj i posuđe

Sommelierski praktikum – kapaciteti – oprema

Konferencijski stol bijele boje s polukružnim završetcima, ergonomske konferencijske stolce (minimalno 10)

Kabina za kušaonu

Čaše za degustaciju crnih vina

Čaše za degustaciju bijelih vina

Čaše za degustaciju pjenušavih vina

Rashladna vitrina za vino, kapaciteta 190 litara, dvije zone hlađenja

Otvarači za vino

Dekanter za vino

Kolica za posluživanje vina



Mogućnosti i poziv na suradnju

- suvremenih praktikuma - uz edukaciju učenika i nastavnika, koristiti ćemo i za edukaciju poljoprivrednih proizvođača iz regije, kao i uslužne laboratorijske analize za što kvalitetniju i rentabilniju proizvodnju u regiji.
- degustacijske sale, predviđene za predavanja, degustacije i vinske radionice
- gastro kuhinje, za pripremu tradicijskih jela Slavonije i Baranje



A ovako je sve počelo...







Promotivni materijali i događanja

- na našem imanju organiziramo i različita događanja
- promoviramo i prezentiramo školu kroz tradiciju, turizam, gastronomiju, edukacije, radionice, susrete



Srednja strukovna škola Antuna Horvata vas poziva na program MARTINJE U STRUKOVNOJ koje će se održati na blagdan Svetog Martina na Školskom agro-turističkom dobru i vinogradu u Trnavi (Ivana Meštrovića 66, Trnava).

Program - 11. studeni 2024.

10:00 - 11:00 Okupljanje sudionika i uzvanika

11:00 Predstavljanje projekta: Arheolozi jučerašnjeg svijeta, nagrađenog od strane Ministarstva turizma i sporta RH

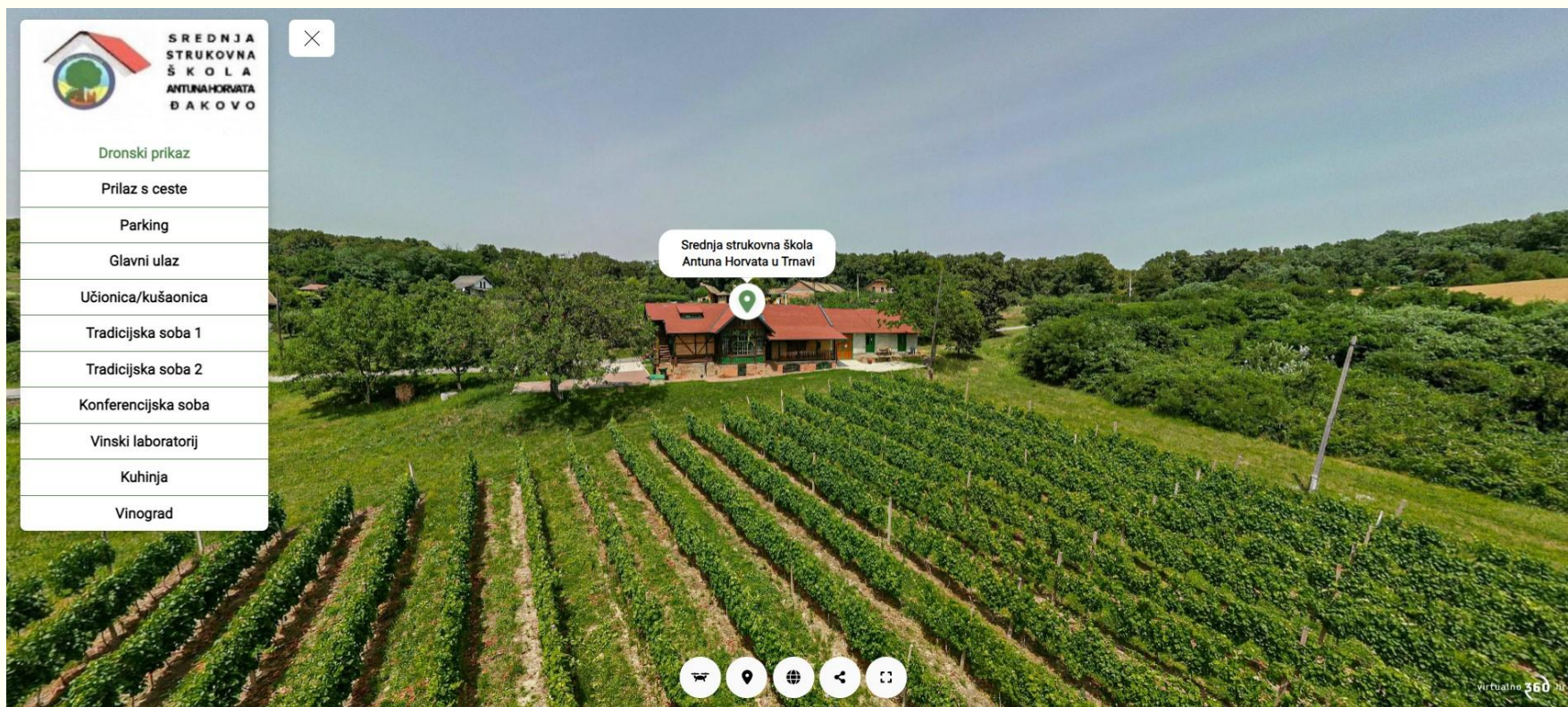
11:45 Prezentacija i kušanje mladog vina iz školskog vinograda

12:15 Prigodni domjenak s kušanjem tradicionalnih slavonskih jela koja se pripremaju u vrijeme Martinja i svinjokolje



‘Virtualna šetnja’ našim školskim gospodarstvom u Trnavi

<https://strukovna.com/trnava-360vt/>



Događanja...

- emisija TV serijala „Iz kuhinje s ljubavlju”



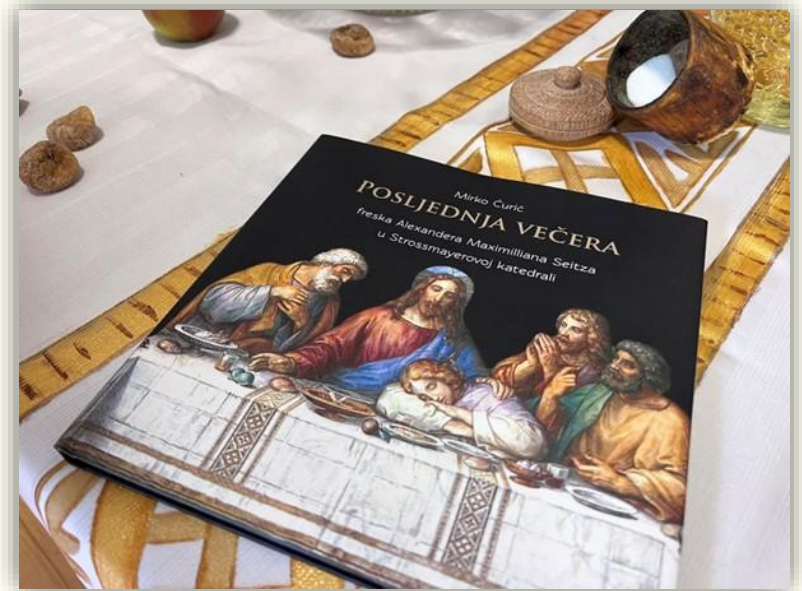
- proslava Martinja



- kultura čitanja u
Godini čitanja
2021.



- školski projekt „Posljednja večera”



- dani otvorenih podruma



- dan zahvalnosti za plodove zemlje



- stručno vijeće nastavnika



- dani otvorenih vrata na našem školskom gospodarstvu-promocija zanimanja



- mjesto
suradnje
strukovnih
škola



- priznanje HRT-a za očuvanje kulturnog krajolika za svoj vinograd s pratećim objektima u Trnavi



Suncokret ruralnog turizma

- U svečanom ambijentu Hrvatskog doma u Vukovaru 13. siječnja 2025. održana je dodjela godišnje nagrade *SUNCOKRET ruralnoga turizma – The Sunflower Award*. „Ova prestižna dodjela nagrada okupila je najbolje projekte, inicijative i pojedince iz područja ruralnog turizma iz cijele Hrvatske i Bosne i Hercegovine. Nagrada je posvećena promicanju izvrsnosti i inovacija u ruralnom turizmu, a prepoznala je i odala priznanje onima koji svojim radom unapređuju turističku ponudu, čuvaju autentičnost ruralnih krajeva te promiču održivi razvoj i očuvanje kulturne i prirodne baštine. Na ovogodišnjoj dodjeli predstavljena je čak 181 inspirativna turistička priča, a dobitnici nagrada dolaze iz različitih dijelova Hrvatske što još jednom potvrđuje bogatstvo i raznolikost ruralne ponude Hrvatske.“
- Među dobitnicima nagrada našla se i naša škola, a dobili smo nagradu u kategoriji „NAGRADA ZA PAMETNE RURALNE ZAJEDNICE“ i to SREBRNU POVELJU za naš Agroturistički praktikum u Trnavi. Ova nagrada nam je veliki poticaj da svojim radom i idejama nastavimo dalje razvijati i promicati ruralni turizam ovoga kraja na naš način.



Mediji o imanju u Trnavi

<https://www.osijekexpress.com/2023/11/03/foto-enogastronomija-i-agroturizam-ovo-je-skolski-praktikum-u-trnavi/>



Gospodarstvo Župan&Ja

FOTO Enogastronomija i agroturizam! Ovo je školski praktikum u Trnavi!

11 godina ago OSijekExpress.com (Redakcija)

Škola ima i 44 hektara zemlje i sigurno će se svime dobro gospodariti - naglasio je zamjenik župana Josip Miletić te dodao da se ovo jedno od brojnih ulaganja na području Općine Trnava.



<https://regionalni.hr/skolski-praktikum-u-trnavi-nudi-sve-potrebno-za-ucenje-o-enogastronomiji-i-agroturizmu/>



Školski praktikum u Trnavi nudi sve potrebno za učenje o enogastronomiji i agroturizmu

OSJEČKO-BARANJSKA

AUTOR: REGIONALNI 3. STUDENOGA, 2023



Otvoren praktikum Strukovne škole u Trnavi

Radio Đakovo na 4. studenoga 2023.



Srednja strukovna škola Antuna Horvata Đakovo je 2019. godine kupila 100 godina staru povijesnu kuću (slavonsku kuriju) s podrumom i pripadajućim imanjem u Trnavi (na adresi Ivana Meštrovića 66). Već iduće godine tu podižu vinograd s više od 1.700 trsova te kreću s prenamjenom kuće i imanja za potrebe izvođenja nastave. Obavljen je niz građevinskih i obrtničkih zahvata, potom i

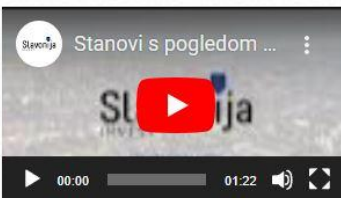
VRUJEME

ĐAKOVO

4.7°

09. 11. 2024. u 22:30
vjetar: NW 0.3 m/s
tlak: 1027.6 hPa
vlaga: 82 %
oborine: 0.0 mm

NOVI STANOV I U CENTRU ĐAKOVA



NANCY VJENČANICE



Kurija postala enogastronomski i agroturistički praktikum

Piše: Ivona Radman

09. studenoga 2023. u 13:30



Foto: Osječko-baranjska županija

Početna / Događanja / Vijesti / Školski praktikum u Trnavi nudi sve potrebno za učenje o enogastronomiji i agroturizmu

Školski praktikum u Trnavi nudi sve potrebno za učenje o enogastronomiji i agroturizmu

Posted by: Obitelj.hr 3. studenoga 2023. in Vijesti Komentiraj

Srednja strukovna škola Antuna Horvata Đakovo je 2019. godine kupila 100 godina staru povijesnu kuću (slavonsku kuriju) s podrumom i pripadajućim imanjem u Trnavi (na adresi Ivana Meštrovića 66). Već iduće godine tu podižu vinograd s više od 1.700 trsova te kreću s prenamjenom kuće i imanja za potrebe izvođenja nastave. Obavljen je niz građevinskih i obrtničkih zahvata, potom i opremanje, kako bi objekt bio priveden školskoj namjeni. Radovi su izvedeni sredstvima Osječko-baranjske županije i vlastitim sredstvima Škole, s tim da su veliki dio radova obavili učenici i nastavnici ove škole.



Obnovljena povijesna kurija u Trnavi, s novim izgledom i namjenom, danas (3. studenoga 2023. godine) je službeno otvorena kao Školski enogastronomski i agroturistički praktikum Srednje strukovne škole Antuna Horvata Đakovo, koji djeluje u okviru Regionalnog centra kompetentnosti VirtuOS.

NASLOVNICA

VIJESTI ▾

INTERVJU TJEDNA

PROMO

LIFESTYLE ▾

DOMOVINSKI RAT ▾

KOLUMNNE ▾

Q

Home > Lokalne Vijesti

Školski praktikum u Trnavi nudi sve potrebno za učenje o enogastronomiji i agroturizmu

Autor **Draženka Franjić** — 03/11/2023 u Lokalne Vijesti, Osijek, Osječko-baranjska županija, Vijesti 0



Pratite nas i na Facebooku

Novo na portalu



"Vukovarsko svjetlo mira" iz Vukovara branitelji ponijeli u Zagreb
09/11/2024



Ovo je priča o herojskoj obrani Caffè bara "London" u Vukovaru, o Božjim čudima, hrabrosti i junaštvu
09/11/2024

Miholjština info

ŠKOLSKI PRAKTIKUM U TRNAVI NUDI SVE POTREBNO ZA UČENJE O ENOGASTRONOMIJI I AGROTURIZMU

Strukovno obrazovanje treba razvijati, modernizirati i unaprijediti.



Autor/Izvor:D.Š./OBŽ Foto/Izvor:OBŽ
03.11.2023.

Srednja strukovna škola Antuna Horvata Đakovo je 2019. godine kupila 100 godina staru povijesnu kuću (slavonsku kuriju) s

USLUGA MINI BAGERA

ČUŠE NISKOGRADNJA

KOPANJE KANALA
VODA, STRUJA, PLIN

091 2611 408

FIZIO CENTAR FIVE+

Kontakt:
Stjepan: 099 232 8426
Gabrijel: 098 445 063
fizioterapeutasice@gmail.com

Uspješno rješavamo:

- bolove u području kralježnice
- bolove u području zglobova
- bolove u području mišića
- uganuće gležnja
- ukliještenje živca «išijas»
- ukočenost
- bol u vratu i ramenima
- glavobolje
- sportske ozljede
- sindromi prenaprezanja i pretreniranosti kod djece i odraslih
- rehabilitacija i priprema sportaša

Školski praktikum u Trnavi nudi sve potrebno za učenje o enogastronomiji i agroturizmu

Piše: Siniša Kulišić 04. studenoga 2023.



VirtuOS u Đakovu: Slastičarsko natjecanje i novi praktikum u vinogradu

03.11.2023. | 21:51 | Autor: Radio Osijek/TM

PODJELI



Trnava: Školski praktikum i vinograd

Foto: VirtuOS / -

U Đakovštini danas dva događaja u sklopu projekta VirtuOS: u Đakovu je održano slastičarsko natjecanje "Zlatni Orion – Sofijina srca", a u Trnavi je svečano otvoren Školski enogastronomski i agroturistički praktikum i školski vinograd.

Natjecanje "Zlatni Orion – Sofijina srca" održano je prigodom 260. obljetnice rođenja Marije Sofije Weber Haibel. Rođena je u listopadu

Najnovije Najčitanije



prije 11 dana Poginuo u padu s građevinske skele

prije 11 dana „Osijek uživo“ o šetnici, ITU projektima, stambenoj politici...

prije 11 dana Projekt Crvenog križa "Tu smo za vas 2"

prije 11 dana Do osječkih groblja besplatno GPP-om

Projekt nadahnut freskom Posljednja večera u Strossmayerovoj katedrali

05.04.2023. | 13:19 | Autor: HRT / Radio Osijek

PODJELI



Projekt u Trnavi

Foto: Stjepan Filipović / HRT - Radio Osijek

Srednja strukovna škola Antuna Horvata Đakovo, partnerska škola regionalnog centra kompetentnosti održala je u u Školskom vinogradu i Eno-gastronomskom praktikumu u Trnavi Kulturološko-gastronomsko-enološki projekt nadahnut freskom Posljednja večera u Strossmayerovoj katedrali.

Želja je bila promotriti fresku u nekoliko dimenzija. Vjeroučitelji su dali liturgijsku dimenziju, što freska znači u crkvenom, obrednom smislu,

Najnovije Najčitanije



prije 5 dana Arheologija i speleolog tame podzemlja do svjetla spoznaje

prije 5 dana Jesenska škola o sigurnosti hrane u Osijeku

prije 5 dana 14. Dani Julija Njikoša i 148. obljetnica smrti Paje Kolarića

prije 5 dana Geometrijska čarolija