

SAŽETAK PROJEKTA „STARO – NOVI OKUSI“

Projekt „Staro – novi okusi“ provela je Srednja strukovna škola kralja Zvonimira iz Knina uz financijsku potporu Ministarstva turizma i sporta. Projekt je okupio učenike sektora turizma i ugostiteljstva te strojarstva s ciljem očuvanja i moderne interpretacije tradicionalnih lokalnih okusa.

Projektne aktivnosti održavale su se u školi i u Inkubatoru Krka Kistanje d.o.o. Učenici su istraživali tradicijska jela i lokalne namirnice, prikupljali recepte karakteristične za regiju te izrađivali moderna jela temeljena na tradicionalnim okusima. Sudjelovali su i na stručnoj kulinarskoj radionici (Master Class) koju je vodio Ivan Zore, chef i vlasnik restorana „Tvrđava“. Održana je i radionica izrade koktela pod vodstvom Dejana Andrić, koktel majstora.

Učenici sektora strojarstva izrađivali su promotivne materijale i fotografirali projektne aktivnosti. Na završnoj manifestaciji predstavljeni su rezultati projekta kroz pripremu i prezentaciju marende koja je uključivala punjenu pastrvu na posteljici od mišance i boba te kraljevsku janjetinu s njokama i salatou od ječma i povrća. Projekt je također predstavljen javnosti tijekom Dana otvorenih vrata škole.

Sudionici projekta:

- Branka Ivanović – direktorica Inkubatora Krka Kistanje d.o.o.
- Ivan Zore – voditelj Master Class radionice
- Dejan – voditelj radionice koktela
- Milivoj Ilić – ravnatelj škole
- Ina Đaković – mentor projekta
- Valentina Klisarić – nastavnica kuharstva
- Željko Komarica – nastavnik ugostiteljskog posluživanja

- Učenici smjerova kuhar, konobar i tehničar za strojarstvo Srednje strukovne škole kralja Zvonimira, Knin.

Projekt je uspješno povezoao obrazovanje i gospodarstvo, potaknuo razvoj poduzetničkih i organizacijskih vještina učenika te pridonio očuvanju i promociji lokalne gastronomske baštine.

