

IZVJEŠĆE O ODRŽANOJ RADIONICI

Projekt: Jelovnici pronađenog vremena

Škola partner: Ugostiteljsko-turistička škola Osijek

Adresa: Ulica Matije Gupca 61, 31000 Osijek

Škola nositelj projekta: Srednja strukovna škola Antuna Horvata Đakovo

Adresa: Ul. Vijenac kardinala Alojzija Stepinca 11, 31400, Đakovo

Javni poziv: MINISTARSTVO TURIZMA I SPORTA, Javni poziv – R.br. 7748

Promocija i jačanje kompetencija strukovnih i umjetničkih zanimanja za turizam 2025.

Nositelj radionice: Ivan Gašpić, mag. cult., nastavnik savjetnik

Naziv radionice (tema sastanka): Kuharska radionica za učenike OŠ „Ljudevit Gaj“, Područna škola „Sarvaš“. Madeleine, Okusi vremena – mirisi djetinjstva

Element / Projektna aktivnost: Radionica za učenike osnovnih škola

Mjesto održavanja aktivnosti: Ugostiteljsko – turistička škola, Osijek

Datum i vrijeme: 21. travnja 2026., 10:00-12:00

Cilj projekta: Opći cilj: Jačanje kompetencija učenika srednjih strukovnih, umjetničkih i mješovitih škola i razvijanje svijesti o mogućnostima razvoja karijere u turizmu. Posebni ciljevi: motiviranje mladih za rad u turizmu podizanje razine svijesti kod učenika i nastavnika o turizmu kao multisektorskom resoru međusektorsko gospodarsko povezivanje kroz obrazovni proces povezivanje obrazovnih institucija i privatnog sektora razvijanje projektnog načina razmišljanja kod učenika razvijanje poduzetničkog duha kod učenika razvijanje timskog rada kod učenika doprinos mladih u rješavanju najvažnijih izazova hrvatskog turizma

Sudionici: učenici Osnovne škole Ljudevita Gaja, PŠ Sarvaš

Nastavnici:

- Ivan Gašpić
- Dejan Varga

Učenici:

- Valentina Kalanjoš, 2.e, Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
- Lucija Pivaš, 2.e, Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
- Dino Živković, 2.e, Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
- Igor Stamenić, 2.e, Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
- Matija Zuber, 2.e, Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
- Sara Smoljanac, 2.e, Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
- Siniša Pralica, 2.e, Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
- Mona Urošević, 2.e, Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
- Domagoj Zelinac, 7.c, Osnovna škola Ljudevita Gaja, PŠ Sarvaš
- Josip Krstin, 7.c, Osnovna škola Ljudevita Gaja, PŠ Sarvaš
- Filip Matijević, 7.c, Osnovna škola Ljudevita Gaja, PŠ Sarvaš



- Robin Živković, 7.c, Osnovna škola Ljudevita Gaja, PŠ Sarvaš
- Karla Kokić, 7.c, Osnovna škola Ljudevita Gaja, PŠ Sarvaš

Opis aktivnosti

U sklopu projekta „Jelovnici pronađenog vremena“ održana je edukativno-praktična radionica za učenike Osnovne škole Ljudevita Gaja, Područne škole Sarvaš. Proračun radionice bio je 200 eura iz stavke: NAMIRNICE ZA KUHARSKE RADIONICE UČENIKA OSNOVNIH ŠKOLA + OSVJEŽENJE. Radionica je provedena s ciljem upoznavanja učenika s pojmom kulturno-gastronomске baštine te njezinom ulogom u očuvanju identiteta i razvoju turizma. Radionica je započela kratkim uvodnim predavanjem o projektu i važnosti očuvanja tradicijskih recepata, s posebnim naglaskom na povezanost gastronomije, kulture i sjećanja, inspiriranu idejom Proustove madeleine. Učenicima je približen koncept „pamćenja kroz okus“ kao važnog elementa kulturne baštine.

Tijek radionice

U praktičnom dijelu radionice učenici su, uz vodstvo nastavnika i srednjoškolaca mentora, sudjelovali u pripremi tradicionalno inspiriranih kolačića – hrvatske verzije madeleine, tzv. „đakovačkog madeleinea“. Kolačići su izrađivani prema unaprijed pripremljenim recepturama koje uključuju lokalne sastojke poput oraha i šljiva, čime se dodatno naglašava slavonska tradicija, ali neke modernije verzije s pistacijama.

Učenici su aktivno sudjelovali u svim fazama pripreme:

- proučavanje recepture
- priprema smjese i oblikovanje kolačića
- punjenje pekmezom od šljiva
- pečenje i dekoriranje čokoladnim ganacheom
- završno ukrašavanje orašastim plodovima i suhim voćem
- pakiranje u originalnu ambalažu

Radionica je provedena metodom „učenici poučavaju učenike“, pri čemu su srednjoškolci aktivno sudjelovali u vođenju i demonstraciji postupaka, čime se potaknula međugeneracijska suradnja i razvoj komunikacijskih vještina.

Rezultati i postignuća

Radionica je ostvarila sljedeće rezultate:

- učenici su stekli osnovna znanja o kulturno-gastronomskoj baštini
- razvijene su praktične kulinarske vještine kroz izradu jednostavnih deserata
- potaknuta je kreativnost i timski rad
- učenici su upoznati s mogućnostima obrazovanja i karijere u području turizma i ugostiteljstva
- razvijen je poduzetnički duh učenika

Posebno je istaknuto veliko zanimanje učenika za praktični dio radionice, kao i njihova motiviranost za sudjelovanje u sličnim aktivnostima u budućnosti. Održana radionica uspješno je povezala teorijski i praktični aspekt učenja te omogućila učenicima da kroz iskustveno učenje, odnosno učenje temeljeno na radu upoznaju kulturno-gastronomsku baštinu svoga kraja

Projekt „Jelovnici pronadenog vremena“

te baštinu francuske gastronomije. Kroz pripremu „đakovačkog madeleinea“ učenici su razvijali svijest o važnosti tradicije, ali i njezine suvremene interpretacije.

Radionica je doprinijela ostvarivanju ciljeva projekta, posebice u području promocije strukovnih zanimanja, razvoja praktičnih kompetencija i jačanja suradnje između osnovnoškolskog i srednjoškolskog obrazovanja. Na kraju je organiziran zajednički posjet škole: restoran, praktikumi kuharstva i slastičarstva, dvorana i školska pivovara.

U nastavku dostavljam fotografije s održane radionice kao prilog izvješću te u prilogu potpisnu listu sudionika.

Fotografije

Fotografija broj 1



Fotografija broj 2



Fotografija broj 3



Fotografija broj 4



Fotografija broj 5



Fotografija broj 6



U Osijeku, 21. travnja 2026.

Voditelj projekta ispred škole partnera: Ivan Gašpić, mag. cult.