

SREDNJA ŠKOLA ZABOK

Zabok, svibanj 2015.

Informacija o aktivnostima SŠ Zabok vezanim uz Projekt Starinska zagorska košta

SŠ Zabok prijavila je Projekt „Sejem starinske zagorske košte“ temeljem *Javnog poziva srednjim strukovnim školama za jačanje kompetencija strukovnih zanimanja kroz izradu projekata za turizam PROMOCIJA I JAČANJE KOMPETENCIJA STRUKOVNIH ZANIMANJA ZA TURIZAM 2015.* god. Projekt je odobren i financiran od strane Ministarstva turizma, organizacijski i finansijski potpomognut u Gradu Zaboku. Škola se obratila za pomoć: KZŽ, Udrugi Tradicija Zagorja, Termama Tuhelj, ugostiteljskim tvrtkama i udrugama, **našim mamama i bakama i svi su se odazvali** s veseljem.

Podsjećamo - ideja je bila organizirati "Sejem starinske zagorske košte" u Zaboku tijekom svibnja mjeseca, koji se odnose na sljedeće aktivnosti:

- istraživanje starinskih, tradicionalnih i autohtonih recepata i zapisa o zagorskim jelima
- kreiranje gastronomске ponude za primjenu u ugostiteljstvu
- predstavljanje gastronomске ponude javnosti i ugostiteljskim objektima, a probna prezentacija je održana (6. travnja, subota uoči Usksra) u Termama Tuhelj za njihove goste koji su bili oduševljeni
- održavanje manifestacije s ciljem prezentacije jela i propitivanja javnosti o okusima i mirisima baštine zavičaja i to 2 puta javno:
 - na Malom Gastru – radi prezentacije kolegama iz drugih škola i gostima
 - u okviru Štruklijade – radi prezentacije turistima i gostima
- najzanimljivija jela, prema ocjenama gostiju-kušača, bit će predstavljena u tiskanoj brošuri (ali i putem weba).

Tijekom ožujka, travnja i svibnja učenici su sa svojim nastavnicama strukovnih predmeta Ankom Ilinčić, Renatom Tršinski, Davorkom Gavranić i voditeljicom/mentoricom projekta Brankom Kralj, su istraživali ponude zagorskih tradicionalnih i autohtonih jela, odnosno što gost/turist može naći u ugostiteljskim objektima KZŽ. Situacija na terenu nije ružičasta, a može se slojevito prikazati ovako:

- u nekim ugostiteljskim objektima upoće se ne može naručiti nikakvo zagorsko jelo
- u 20-tak ugostiteljskih objekata može se zatržiti oko 5-6 jela
- samo 10-tak ugostiteljskih objekata ima ozbiljniju gastronomsku ponudu baziranu na 15-tak jela koja su tradicionalna zagorska ili su modificirana/osuvremenjena za ugostiteljsku ponudu
- jela koja se najčešće nalaze na jelovnicima zagorskih ugostiteljskih objekata su: zagorski štruklji, purica z mlincima, zagorska juha, pisanica Stubica, krvavice/pečenice sa zeljem i žgancima i još poneko originalno jelo na obiteljskim turističkim/poljoprivrednim gospodarstvima.

Kroz istraživanje o kulturi stola, namirnicama i jelima kojima su se hranili naši stari, saznali smo da se u ovim područjima:

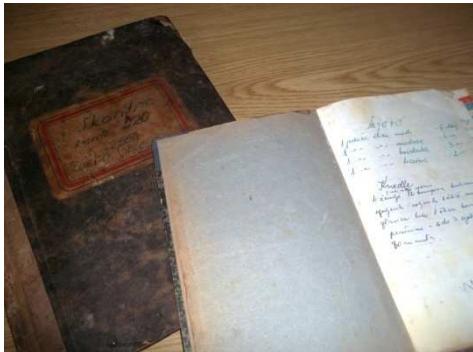
- živjelo vrlo skromno i racionalno. U pisanim materijalima našli smo podatke i o prehrani plemičkog staleža i građanskih obitelji, a kroz usmenu predaju uočava se štedljivost u prigotavljanju hrane, racionalnost i uzimanje od/iz prirode (gljive, koprive, žitarice, neke potočne ribe, divljač...)
- u prehrani su prevladavale namirnice iz okruženja, tj. najzastupljenije su namirnice poput kukuruza, ječma, raži, gljiva, graha, buča, zelja, repe, šljiva, oraha, jabuka te mlijeka i mlječnih proizvoda, a od mesa perad (piceki, race i purice) i svinjetina.
- uočljiva je jednostavnost i snalažljivost/kreativnost u prigotavljanju namirnica iz receptura naših baka (juhe na sirutki ili na mlijeku, kukuruzni žganci u svim varijantama, domaće tjestenine: luleki, krpice sa zeljem, rulene domaće kašice, pa krumpiri u milijun varijanti, nezaobilazni su i štruklji, štrudle, savijače, gibanice na tenkem, strepe, lopari i sl.)
- primjetili smo i utjecaje stranaca na jelovnike ovdješnjih žitelja kroz neka jela koja su se udomaćila, a potječu iz drugih zemalja kao napr. knedle od šljiva, palačinke, bunceki, sarme isl.

Najvažnije projektne aktivnosti uglavnom su pri kraju, sumiramo rezultate projekta, tj. analize projektnih radionica su gotove, a slijedi još izrada brošure s tiskanim receptima. Iz analiza ističemo rezultate svih četiriju radionica, a u svakoj je bilo pripremljeno po 15 različitih jela:

1. Na radionici u Termama Tuhelj – prigotovljeno je cca tri tisuće zalogaja, a gostima su se najviše dopali loborski štruklji, a zatim buhlini z pekmezom od šljiva i zljevka z orehimima. Nije bilo negativnih kritika, gosti su bili više nego zadovoljni. Dakle, gosti vole štruklje.

2. Za probnu radionicu u školi za nagrađene učenike i njihove mentore na regionalnim, državnim I međunarodnim natjecanjima, u kojima je iz naše škole sudjelovalo oko 90 učenika, prigotovljeno je oko 300 obroka/zalogaja, a njima se najviše svjđao specijalitet pečeni žganci punjeni s gljivama, zatim loborski štruklji i ptičeki s lulekima (odresci punjeni z ječmenom kašom, gljivama i špekom), a negativnih kritika također nije bilo. Dakle, ljudi vole vegetarijansko i domaće – žgance i gljive – bez mesa.
3. Za radionicu vezanu uz manifestaciju Mali Gastro – prigotovili smo oko 1000 malih zalogaja, a najviše pozitivnih komentara doatile su okruglice od krumpira s ječmenom kašom i gljivama, a zatim mlinci zapećeni u vrhnju i medenjaci. Dakle, ljudi vole tradicionalne autohtone namirnice – ječmenu kašu, gljive, krumpir.
4. Na pravoj, glavnoj i najvažnijoj radionici, tj. na Sejmu starinske zagorske košte u subotu 23.5.2015. u Zaboku, pripremili smo preko pet tisuća malih zalogaja – "zagorskih oblizeka" (tzv. finger food). S popisa jela koje smo prigotovili, najveća potražnja bila je za bučnicom, a najviše ocjene dobili su mlinci zapećeni u vrhnju, zagorski štruklji i bučnica. Posebno veselje i ponos osjetili su učenici kad su vidjeli da se njihov rad ozbiljno doživljava i cijeni, a zadovoljsvo i sreću podijelili su sa svojim kolegama Matejom Labaš i Filipom Antolkovićem koji su bili pobjednici u kulinarskom dvoboju sa starijim kolegama u prigotavljanju zagorskih štruklja zapećenih u vrhnju na 7. Zagorskoj Štruklijadi

Nekoliko fotografija kojima potvrđujemo naše aktivnosti na projektu!



Stare bilježnice i zapisi iz 50-tih godina 20. st.



Zanimljivosti starinske košte – puno smo naučili



Loborski štruklji i kruh od kukuruznog brašna (bijele i žute kuruze)



Pečeni žganci punjeni gljivama



Ekipa SŠ Zabok na Sejmu starinske zagorske košte



Mateja i Filip – pobjednici kulinarskog dvoboja

U prijavi na natječaj za Ministarstvo turizma istaknuli smo da projektom želimo ostvariti sljedeće ciljeve:

- Škola djeluje na području KZZ pa svojima aktivnostima, zalaganjem i znanjima želi pomoći i doprinijeti nastojanjima zajednice u **destinacijskom menagementu**
- podići razinu svijesti lokalnog stanovništva o važnosti našeg zavičaja, kulture i eno-gastronomije za potrebe turističkih konzumenata
- motivirati mlade za rad u turizmu i ugostiteljstvu
- prezentirati ugostiteljsko-turistička zanimanja potencijalnim učenicima i lokalnom stanovništvu
- povezati javni i privatni sektor: škole, udruge, ugostitelje, turističke organizacije i javne institucije
- poraditi na razvoju i brendiranju regionalne gastronomске ponude
- razvijati projektni načina razmišljanja kod učenika, kao i razvoj poduzetničkog duha
- razvijati timski rad kod učenika
- upoznati učenike s mogućnostima projektiranja i za EU fondove

Pritom treba naglastiti da ovime želimo postići kvalitetnije ljudske resurse koji su važan čimbenik razvoja svakog sektora, a ponajviše turističkog, jer isti zahtjeva cjeloživotno učenje i stalnu brigu o klijentu/gostu/kupcu turističkih usluga te neprestanu promjenu ponašanja i istraživanje tržišta kako bi se moglo udovoljiti zahtjevima gostiju.

Sve navedeno naslanja se na Strategiju razvoja turizma Republike Hrvatske do 2020. pa smo istaknuli gdje i kako naš projekt pronalazi uporište u Strategiji:

RH uspješno gradi poziciju jedne od najbrže rastućih mediteranskih gourmet destinacija. Rast i razvoj ovog proizvoda temelji se na bogatoj gastro-enološkoj tradiciji, rastućoj ponudi ugostiteljskih objekata s vrhunskom ponudom lokalne gastronomije i enologije. Prioritetne aktivnosti razvoja ističu:

- brendiranje nacionalne i regionalnih gastronomskih ponuda;
- razvoj edukativnih programa i manuala s primjerima najbolje prakse, a namijenjih svima koji se žele uključiti u ponudu gastro-enološkog turizma

Ostale aktivnosti razvoja proizvoda govore o:

- tematiziranju hrvatskih regija kako bi se iskoristila eno-gastronomска različitost
- poticanju ulaganja u događanja na temu hrane i pića idr.

U upravljanje destinacijom, osim turističkih profesionalaca, poželjno je na različite načine pojačano uključiti i predstavnike lokalnog stanovništva, kako bi se osigurao destinacijski razvoj po mjeri lokalne zajednice. Programi namijenjeni javnom sektoru u turizmu odnose se na upravljanje destinacijom kroz partnerstvo, razvoj i upravljanje destinacijskim menadžment organizacijama, upravljanje destinacijskim marketingom i korištenje marketinških alata, izradu razvojnih planova turizma, vođenje projekata, kontroling i monitoring učinkovitog korištenja sredstava, apliciranje na EU fondove, kreiranje složenih turističkih proizvoda i sl. Programi cjeloživotnog učenja trebaju se izvoditi u suradnji i partnerstvu sa strukovnim udrugama (Udruga poslodavaca u hotelijerstvu Hrvatske, Kamping udruga Hrvatske, Udruga hrvatskih putničkih agencija i sl.) i specijaliziranim konzalting organizacijama u turizmu te specijaliziranim obrazovnim institucijama.

Voditeljica projekta:
Branka Kralj

Ravnateljica:
Draženka Jurec, prof.