



IZVJEŠĆE S RADIONICE PROJEKTA „KAJ SU JELI NAŠI STARI“ u

Restoranu “Lojzekova hiža” Gusakovec

10. travnja 2026. god.

U sklopu javnog poziva srednjim strukovnim školama Ministarstva turizma i sporta RH za promociju i jačanje kompetencija strukovnih zanimanja, odrađena je radionica projekta „Kaj su jeli naši stari“, u organizaciji učenika i nastavnika Srednje škole Zabok kod partnera na projektu, održanoj u petak, 10. travnja, u Restoranu “Lojzekova hiža” Gusakovec. Na radionici su sudjelovali učenici 4. THK razreda: David Grden, Marko Coha, Ana Jakopec, Sara Jaguš, Lara Ključević i Karla Munder te učenici 4. HTT razreda Viktorija Šćuric i Roko Kroflin.

Posjet Restoranu “Lojzekova hiža” bio je iznimno vrijedan dio našeg projekta jer smo imali priliku iz prve ruke upoznati pripremu tradicionalnih jela kakva su nekada bila svakodnevica naših predaka. U autentičnom ambijentu, uz stručno vodstvo domaćina, učenici su sudjelovali u svim fazama pripreme jela – od pripreme namirnica do završnog posluživanja.

Radionica je bila izuzetno zanimljiva, poučna i dinamična. Učenici su pokazali visok stupanj motivacije, suradnje i interesa, a posebno ih je veselila mogućnost praktičnog rada i usvajanja novih kulinarskih vještina. Kroz ovu aktivnost dodatno smo produbili razumijevanje važnosti očuvanja tradicijske kuhinje i gastronomske baštine našega kraja, što je i jedan od glavnih ciljeva projekta.

Tijekom radionice pripremala su se sljedeća jela:

BIJELA „KURUZNA“ JUHA

Sastojci:

2 l vode

1 dcl kiselog vrhnja

1 dcl mlijeka

6 dag kukuruznog brašna

žlica vegete

sol

svinjska mast

luk



Gotovljenje:

U lonac ulijemo vodu i dodamo začine te stavimo da zakipi. U kiselo vrhnje i mlijeko umiješamo kukuruzno brašno te smjesu polagano ulijevamo u vrelu vodu uz stalno miješanje kako bi se izbjeglo stvaranje grudica. Kuhamo dok se juha ne zgusne. Na kraju na svinjskoj masti popržimo sitno sjeckani luk te ga dodamo u juhu kako bi se dobila punija aroma.

KREMENATLI U UMAKU OD VRGANJA S LULEKIMA

Sastojci:

svinjski kotleti

svježi ili suhi vrganji

vrhnje

luk

češnjak

crvena paprika

sol, papar

temeljac

Gotovljenje:

Kotlete začinimo te ih kratko zapečemo na masnoći. Na istoj masnoći pirjamo sitno sjeckani luk i češnjak, dodamo vrganje te podlijemo temeljcem. Nakon što se umak reducira, dodajemo vrhnje i vraćamo meso u umak kako bi se dovršilo kuhanje i upilo sve okuse.

Luleki:

krumpir

glatko brašno

jaja

sol



Krumpir se skuha, oguli i zgnječi, zatim se dodaju ostali sastojci te se oblikuju mali valjci (luleki). Kuhaju se u slanoj vodi dok ne isplivaju na površinu, nakon čega su spremni za posluživanje.

Sudjelovanje na ovoj radionici bilo je iznimno ugodno i vrijedno iskustvo za sve učenike. Osim što smo stekli nova znanja i vještine, radionica je protekla u vrlo pozitivnom i opuštenom ozračju, što je dodatno pridonijelo kvaliteti učenja. Posebno nas je razveselila prilika da aktivno sudjelujemo u pripremi jela i osjetimo duh tradicije kroz konkretan rad.

Ovim putem posebno zahvaljujemo domaćinima iz Lojzekove hiže na izuzetnom gostoprimstvu, srdačnosti i spremnosti da s nama podijele svoje znanje i iskustvo. Njihova susretljivost, toplina i profesionalnost ostavili su snažan dojam na sve sudionike radionice.

Učenici su izrazili veliko zadovoljstvo sudjelovanjem te se svi raduju mogućnosti da naučena jela ponovno pripremaju samostalno u školi i tako dodatno usavrše stečene vještine.

Radionica nam je ostala u iznimno lijepom sjećanju te se veselimo budućim susretima i nastavku projekta.

Izvješće pripremili; Roko Kroflin i Viktorija Šćuric, učenici na projektu 4 HTT razreda









REPUBLIKA HRVATSKA
SREDNJA ŠKOLA ZABOK



Regionalni
centar
kompetnosti
SREDNJA ŠKOLA ZABOK

CU There! 





REPUBLIKA HRVATSKA
SREDNJA ŠKOLA ZABOK



Regionalni
centar
kompetentnosti
SREDNJA ŠKOLA ZABOK





REPUBLIKA HRVATSKA
SREDNJA ŠKOLA ZABOK



Regionalni
centar
kompetnosti
SREDNJA ŠKOLA ZABOK

