



IZVJEŠĆE S RADIONICE PROJEKTA „KAJ SU JELI NAŠI STARI“

KLET "Kozjak" Sveti Križ Začretje

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, Kleti "Kozjak" Sv. Križ Začretje. Radionica je održana u petak, 27. ožujka 2026. god. Na radionici je sudjelovalo petero učenika 4. THK razreda: Marko Coha, Karla Munđer, David Grden, Ana Jakopec i Nino Krizmanić, od kojih je troje uključeno u projekt, a dvoje je došlo pomoći, te dvoje učenika 4. HTT razreda zaduženih za promociju i vidljivost projekta: Viktorije Šćuric i Roka Kroflina, uz vodstvo profesora Ivana Peteka.

Ova radionica bila je izuzetno prikladna za naš projekt jer su se pripremala tradicionalna, starinska jela kakva su pripremali naši stari. Time smo na praktičan način povezali teorijska znanja s konkretnim iskustvom te dodatno produbili razumijevanje gastronomske baštine našeg kraja.

Tijekom radionice učenici su aktivno sudjelovali u pripremi jela prema receptima restorana. Rad je bio organiziran timski, a svi sudionici pokazali su veliku motivaciju, interes i suradnju. U ugodnoj i poticajnoj atmosferi učenici su razvijali svoje kulinarske vještine i usvajali nova znanja o tradicionalnoj pripremi hrane.

Izrađivana su sljedeća jela:

ŽUPICA

Sastojci:

3 žlice masti

5 žlica glatkog brašna

5 režnjeva češnjaka

1 žličica slatke mljevene paprike

2 žličice soli

1500 ml vode

peršinov list

50 ml jabučnog octa



Na masti kratko propržiti češnjak, dodati brašno i papriku te zaliti vodom. Pustiti da zakipi i lagano kuhati 20 minuta. Posoliti i na kraju dodati sitno sjeckani peršin. U župicu je poželjno nadrobiti kukuruzni kruh.

Kisela župica

Sastojci i postupak pripreme je isti kao i za župicu sa kruhom, samo na kraju dodajemo 50 ml jabučnog octa.

BUNCEK I KISELO ZELJE

Sastojci:

1 dimljeni suhi buncek (oko 2000 g)

2000 g rezanog kiselog zelja

papar u zrnu

4 lista lovora

3000 ml vode

sol po potrebi

Buncek treba namočiti u toplu vodu preko noći. Buncek oprati i staviti kuhati. Kad zakipi, promijeniti vodu i staviti kuhati zajedno sa zeljem, paprom i lovrom dok meso ne omekša. Začiniti po želji.

SALOVNJAKI

500 g glatkog brašna

1,5 dcl kiselog vrhnja

dva jaja

jedna žličica soli

jedna žlica šećera

400g svinjskog mljevenog sala

pekmez za nadjev

Sudjelovanje na ovoj radionici bilo je iznimno lijepo i vrijedno iskustvo za sve učenike. Osim što smo naučili pripremati tradicionalna jela, imali smo priliku raditi u stvarnom ugostiteljskom okruženju i dodatno razvijati praktične vještine. Hrana koju smo pripremali bila je izvrsna, a domaćini izuzetno gostoljubivi i susretljivi.

Ovim putem zahvaljujemo Kleti Kozjak na gostoprimstvu i suradnji te se veselimo sudjelovanju na sljedećim radionicama u sklopu projekta.

Izvešće pripremili učenici projektnog tima: Roko Kroflin i Viktorija Šćuric 4 HTT





