

Srednja strukovna škola Velika Gorica

Kralja Stjepana Tomaševića 21

10 410 Velika Gorica

 **„My Granny's Dishes“**

 **„Always in the Mood for Granny's Food“**

**Izvještaj nakon radionice**

**„Priprema soka od bazge“**

**Mjesto**: Srednja strukovna škola Velika Gorica

**Datum**: 27. 05. – 02. 06. 2021.

**Trajanje**: 6 sati (kroz nekoliko dana)

**Sudionici:** baka Jadranka Ćejić, učenici – kuhari 1h: Ian Bukvić, Mirna Dević, Matija Cigetić, Nikola Jurčević, Dominik Radulović, Mihael Kaurić, Ivan Lučan, 2h – konobari- Ivana i Barbara Katulić

**Organizacija:** Ljiljana Vidaković

**Tehnička podrška:** Darko Štefančić i Marija Huzjak-Šaban

**Ishodi:** sudionici će:

- upoznati i sačuvati tradiciju naših baka – pripremu soka od bazge

- upoznati i savladati starinske tehnike sterilizacije i pasterizacije

- razvijati kreativnost, vježbati „mirnoću“ ruku i preciznost važnu za struku

U sklopu aktivnosti **Erasmus +KA2 projekta „My Granny's Dishes“**, a u suradnji sbakom i voditeljicom radionice **Jadrankom Ćejić**, u periodu od **27.05. do 02. 06. 2021.** nekoliko učenika **1h (kuhari)** u organizaciji profesorice **Ljiljane Vidaković** sudjelovali su u radionici tradicionalne pripreme soka od bazge.

Zbog epidemioloških mjera radionica je održana u kuhinji naše škole, a bio je uključen manji broj učenika i to svi iz istog razreda (1h)**,** te nastavnice koja također predaje u tom razredu, a sudjeluju u projektu, Ljiljane Vidaković.

Naša baka **Jadranka Ćejić** upoznala nas je s našim starinskim običajem i postupcima pripreme soka od bazge. Upoznala nas je s potrebnim sastojcima, receptom, alatom i materijalima, objasnila postupke pripreme, sterilizacije i pasterizacije.

Učenici su bili uzorni, kreativni i uspješno savladali tehniku pripreme soka od bazge.

Svi postavljeni ishodi su uspješno ostvareni.

 

U Velikoj Gorici, 07.05.2021. Izvještaj napisala: Ljiljana Vidaković, prof.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_