



# 3 D SAMOBORSKA KREMŠNITA



***On the occasion of the open day and the manifestation „Dojdi osmaš, dojdi na kremšnitu“ the School of Economics, Trade and Catering, Samobor in cooperation with Vocational Secondary School Samobor is implementing the project „3D Samobor custard cake“, which is financed by the Ministry of Tourism of the Republic of Croatia.***

**SREDNJA STRUKOVNA  
ŠKOLA, SAMOBOR  
A. Hebranga 26, Samobor**





**AdTeh**  
CURRICULUM

Modernizacija školskog  
kurikula srednjih strukovnih škola  
Grada Zagreba i Zagrebačke županije -  
**ADITIVNE TEHNOLOGIJE**

Službeni u skladu s  
Projektom sudionika u Europskoj uniji  
i Društvenog socijalnog fonda

FONDOVI

**ŠKOLA ZA MONTAŽU  
INSTALACIJA I METALNIH  
KONSTRUKCIJA**

STROJARSKI  
Zanimanja:  
Instalater kućnih instalacija  
Instalater grijanja i klimatizacije  
Plinovinstalater  
Vodoinstalater  
Bravar  
Limar  
Rukovatelj samostalnim  
građevinskim strojevima

Sveti Duh 129, Zagreb  
Kontakt:  
01/3700 736, 051/3700 738  
www.ssmmk.hr

Obrasci i odnosi



ZUMBERAK  
SAMOBRORSKO  
GORJE

Millenary Milestone  
Workshops of Engineering, Business  
Medicine and Traditional Cuisine  
in Adventitious Park building

Dođi osmaš

start-up-obrtnik.com.hr

**MLADI  
OBRTNICI  
—NOVI  
PODUZETNICI**

Dođi osmaš





*The project promotes trade vocations in the tourism sector in order to encourage young people to enroll into catering vocations in tourism, as well as the autohtone gastro product of Samobor - Samobor`s custard cake.*













# Workshop with Petra Jelenić





# Workshop with Mario Majcen



# Cocktail served with the custard cake



# Custard cake and a 3D plate





# Old and new





# Final conference

Zajednički projekti Ekonomičke, Ugljarske i ugostiteljske škole i Srednje strukovne škole Samobor

## Dojdi na 3D kremšnitu!

**E**konomička, Ugljarska i ugostiteljska škola u suradnji sa Srednjom strukovnom školom predstavili su projekt "3D Samoborska kremšnita", koji je financiran sredstvima Ministarstva turizma Republike Hrvatske.

Projekt "3D samoborska kremšnita" promocija je obrtničkih zanimanja u sektoru turizma, s ciljem poticanja mladih za upisivanje ugostiteljskih zanimanja i promociju autohtonog gastro proizvoda - Samoborske

kremšnite. Na mlade učenike za upisivanje ugostiteljskih zanimanja i rad u turističkoj Manifestaciji "Dojdi na 3D samoborsku kremšnitu" pokazala se vrlo uspješnom, jer je više od 500 učenika osnovnih škola posjetilo ovaj događaj.

Obzirom da učenici srednjih strukovnih škola, osim teorijskog dijela, imaju i praktični dio nastave, 4 učenika konobara ETUŠ-a sudjelovalo je 13. travnja na manifestaciji Gastro show "Slatki Samobor",



Predstavljen je i novi turistički proizvod - 3D desertni tanjur za Samoborsku kremšnitu

kremšnite. Rezultat projekta bit će novi turistički proizvod - 3D desertni tanjur za Samoborsku kremšnitu, koji će zajedničkim snagama osmisliti učenici škola partnera.

U sklopu projekta, u prostorijama samoborskih srednjih škola održana je manifestacija "Dojdi na 3D kremšnitu". Za ovu priliku učenici slastičari ETUŠ-a napravili su mnoštvo Samoborskih kremšnita, koje su njihovi kolege konobari dijelili posjetiteljima manifestacije - učenicima završnih razreda osnovnih škola Samobora i Svete Nedelje. Osim degustiranja kremšnita, budući tehničari za mehatroniku iz Srednje strukovne škole Samobor prezentirali su rad 3D printera i pokazali što je sve potrebno da bi nastao poseban 3D desertni tanjur za kremšnitu.

Učenici ovih škola a organizirali su za osmaše i kratak obilazak škola i školskih praktikuma te ih upoznali sa svim obrazovnim strukovnim programima koje škole nude, a posebno s programima za zanimanja konobar i slastičar. Na taj način

koju je organiziralo samoborsko Udruženje obrtnika. Konobari su pomagali u serviranju i slaganju slastica domaćim obrtnicima - ugostiteljima koji su izlagali na Gastro showu te izravno komunicirali s gostima, kojima su objašnjavali nazive i sastojke slastica. Ovom suradnjom učenici su stekli novo bogato praktično iskustvo te dodatno ojačali svoje kompetencije za tržište rada.

Projekt je nastavljen tijekom lipnja kroz 3 stručne radionice: "Moderna Samoborska kremšnita", "Tehnike usluživanja slastica i pića" i "Izrada 3D desertnog tanjura pomoću 3D printera". Radionicu izrade moderne Samoborske kremšnite održala je poznata hrvatska majstorica slastičarstva Petra Jelenić, a nove tehnike u usluživanju slastica i pića konobarima je pokazao vrsni barmen i koktel majstor Mario Majcen.

Na konferenciji za medije održanoj 10. lipnja učenici ETUŠ-a i Srednje strukovne škole predstavili su i novi turistički proizvod - 3D desertni tanjur za Samoborsku kremšnitu.

What is a 3D custard cake, how and why it was developed, how did it connect the School of Economics, Trade and Catering, Samobor and Vocational Secondary Schoola Samobor and what did the Craftsmen Association Samobor and Samobor`s pastry chefs see in that project are the questions we discussed with Ms Mirjana Kroflin, the School of Economics, Trade and Catering`s head teacher, Mr Davor Škiljan, Vocational Secondary School Samobor`s head teacher, Ms Petra Jelenić, Croatia`s famous pastry chef and Mr Nikica Matan, Craftsmen Association secretary.

Besides the above mentioned, people who have also contributed to the project are Ms Marina Kapudija, a catering vocational subject teacher; Josip Grdanjski, a culinary teacher ; Ms Marija Tomašković, a pastry chef and Mr Mario Majcen, a barman and a cocktail master.

Listen to the recorded conversation:

<http://www.radiosamobor.hr/2019/06/12/3d-kremsnita-na-3d-desertnom-tanjuru/>