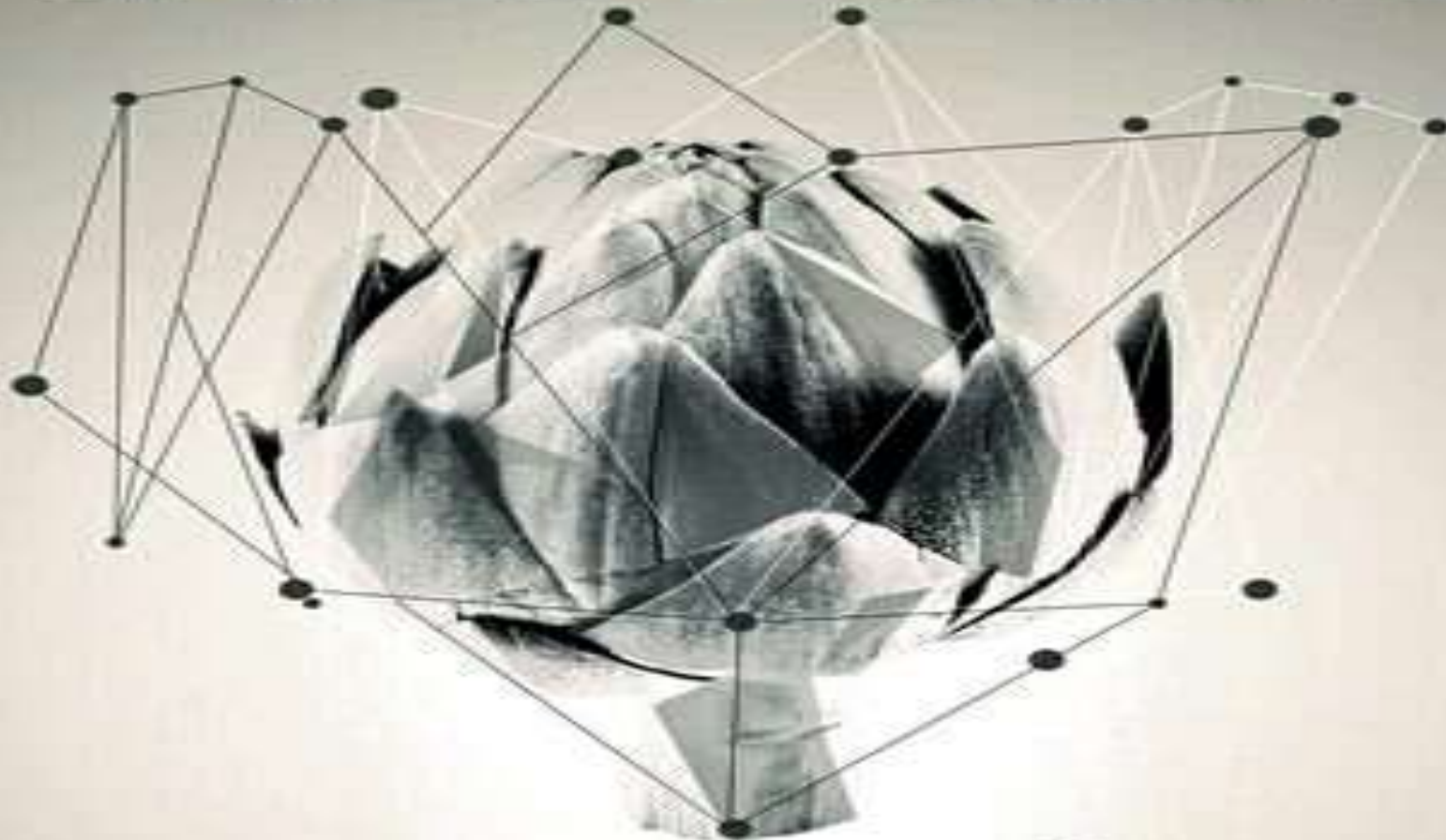


art & choka



Učenička zadruga SŠ Mate Balote Poreč



project

Poreč-rujan 2016



Ministarstvo turizma
REPUBLIKE HRVATSKE

PROJEKTNI TIM ART&CHOKA FESTIVALA

- *SŠ MATE BALOTE*
- *MENTORICA:*
MIRELA MARKOVIĆ
- *UČENICI:*
AGAPITO PAOLO
ANTOLOVIĆ MATEO
BRAJKOVIĆ GEA
BULIĆ EMILI
BULIĆ MARKOS
BULIĆ MATEAS
KURELOVIĆ ANA
LEGOVIĆ KARLA
TOMIĆ JOSIP
- *TUŠ ANTONA ŠTIFANIĆA*
- *MENTORICA:*
TICIANA PETEH
- *UČENICI 4. THK:*
IVANA DOMAZET
ANDREA ANDREJEVIĆ
KARLA ĐUSTI
MATEA GARIĆ
ALEKSANDRA JAZVEC
ANTONELA JURIĆ
ANITA KLARIĆ
STELLA KOLGJERAJ
- *REA KRIŽMANIĆ*
ENTONI MEDAK
ALESSIA MIANI
ALEKSANDAR MILANKOVIĆ
KRISTIЈAN PERIŠIĆ
GABRIJELA PEŠIĆ
MAGDALENA RABAK
UČENICI 3. KUHARA:
PETAR OPAČAK
MARIO ŠMORHALJ
ANDI ŽULIĆ
- *UČENICI 3. SLASTIČARA*
BARBARA POL
NIKOLINA IVANKOVIĆ
LAURA BUROLO
TEA PERIČIĆ
NASTAVNICI STRUKE:
FERUČO SMOKOVIĆ
JOSIP ZUBAK
SEBASTIAN MILEŠA
EDI HERAK
BISERKA UDOVIČIĆ
SANJA PILATO

CILJEVI

- **OBOGATITI TURISTIČKU PONUDU GRADA POREČA U SKLADU SA „STRATEGIJOM RAZVOJA TURIZMA DO 2020. GODINE” NOVOM GASTRO MANIFESTACIJOM – ART&CHOKA FESTIVAL**
- **POTICATI UČENIKE RAZLIČITIH OBRAZOVNIH SEKTORA NA SURADNJU I TIMSKI RAD, TE RAZVIJATI PODUZETNIČKI DUH**
- **PODIZATI RAZINU ZNANJA I KOMPETENCIJA, TE KVALITETU OBRAZOVANJA BUDUĆIH TURISTIČKIH DJELATNIKA I AGROTEHNIČARA**
- **KROZ SURADNJU DVIJU ŠKOLA TAKOĐER PROMOVIRATI KURIKULARNI NAČIN RADA**
- **UPOZNATI UČENIKE SA MOGUĆNOSTIMA I BENEFITIMA PROJEKTIRANJA KROZ EU FONDOME**
- **RAZVOJ NOVOG POLJOPRIVREDNOG PROIZVODA I PLASMAN NA TURISTIČKO TRŽIŠTE**

IDEJA



IDEJA JE NASTALA IZ PRIČE O ARTIČOKI, NEKADA VRLO ZASTUPLJENOJ I KORIŠTENJOJ NAMIRNICI U ISTARSKOJ KUHINJI, KAO I NASADIMA ARTIČOKE KOJI SU POSTAJALI U POREČU, ŠTO NAVODI NA OŽIVLJAVANJE NEMATERIJALNE BAŠTINE – HRANE I OBIČAJA VEZANIH ZA UZGOJ, PRIPREMU I KONZUMIRANJE HRANE, TE PRUŽANJE DOŽIVLJAJA ENOGASTRO PUTNIKU KOJI DOLAZI U ISTRU, VEĆ BRENDIRANU DESTINACIJU NA ENO-GASTRONOMSKOJ TURISTIČKOJ KARTI SVIJETA.

UČENICE IZ TIMA ZA PROMOCIJU ISTRAŽILE SU POVIJEST UZGOJA ARTIČOKE NA TEMELJU POVIJESNE GRAĐE ZAVIČAJNOG MUZEJA POREŠTINE, GDJE POSTOJE BILJEŠKE IZ 17.TOG STOLJEĆA DA JE U POREČU POSTOJALA PLANTAŽA OD TISUĆU SADNICA ARTIČOKE, NA TEMELJU ČEGA ĆE OSMISLITI PRIČU UZ MANIFESTACIJU (STORYTELLING)

PROVEDENE AKTIVNOSTI

- OSMIŠLJAVANJE LOGA I AKTIVNOSTI PROJEKTA
- RADIONICE KUHARSTVA
- RADIONICE SLASTIČARSTVA
- RADIONICE PRIPREMANJA KOKTELA
- RADIONICE SOMELIJERSTVA
- RADIONICA IZRADA LIKERA OD ARTIČOKE
- IZRADA SEMINARSKOG RADA O UZGOJU ARTIČOKE
- RADIONICE O GASTRONOMSKIM MANIFESTACIJAMA U ISTRI
- ORGANIZACIJA PREDSTAVLJANJA GASTRO PONUDE OD ARTIČOKA
- POSJET UZGAJIVAČIMA ARTIČOKE U ITALIJI

ORGANIZACIJA PROMOTIVNIH AKTIVNOSTI U SVRHU PREDSTAVLJANJA PROJEKTA NA SREDIŠNJEM EVENTU U VILLI POLESINI:

- ODABIR REPREZENTATIVNE LOKACIJE, IZRADA POZIVNICA , IZRADA POPISA JELA I PIĆA
- IZRADA DEKORACIJA OD ARTIČOKE ZA INTEGRAL STOLOVE
- OSMIŠLJAVANJE PRIČE O ARTIČOKI – STORYTELLING
- AŽURIRANJE I VOĐENJE FACEBOOK STRANICE
- PISANJE ČLANAKA I OBRADA FOTOGRAFIJA ZA LOKALNE PORTALE ŠKOLSKE WEB STRANICE
- OSMIŠLJAVANJE I DIZAJN PLAKATA ZA NAJAVU MANIFESTACIJE

1. RADIONICA SOMMELIJERSTVA: EMIL PERDEC, REGIONALNI POVJERENIK ZA ISTRU PRI HRVATSKOM SOMMELIER KLUBU



20.5.2016.

O SOMMELIJERSTVU SMO NAUČILI:

- *O POVIJESTI VINA I NAČINIMA NJEGOVA KONZUMIRANJA*
- *O SUVREMENOJ PREZENTACIJI, PRODAJI I POSLUŽIVANJU VINA PRED GOSTOM*
- *UPOZNALI SMO NAJPOZNATIJE SORTE VINA NAŠEG PODNEBLJA*
- *PRAVILAN NAČIN OTVARANJA BUTELJKE, PRAVILNO POSLUŽIVANJE CRVENOG VINA I KORIŠTENJE DEKANTERA*
- *OPISATI VINO KROZ BOJU, MIRIS I OKUS*
- *U PRAKTIČNOM DIJELU RADIONICE ANALIZIRALI SMO DVIJE ETIKETE:*
 - *BENVENUTI MALVAZIJA, 2014.*
 - *ZIGANTE TERAN, 2013.*

RADIONICA KUHARSTVA

- U PRAKTIKUMU KUHARSTVA, PRIPREMA JELA OD ARTIČOKE PO OSMIŠLJENIM RECEPTIMA IZ STARIH KUHARICA.



24.5.2016.

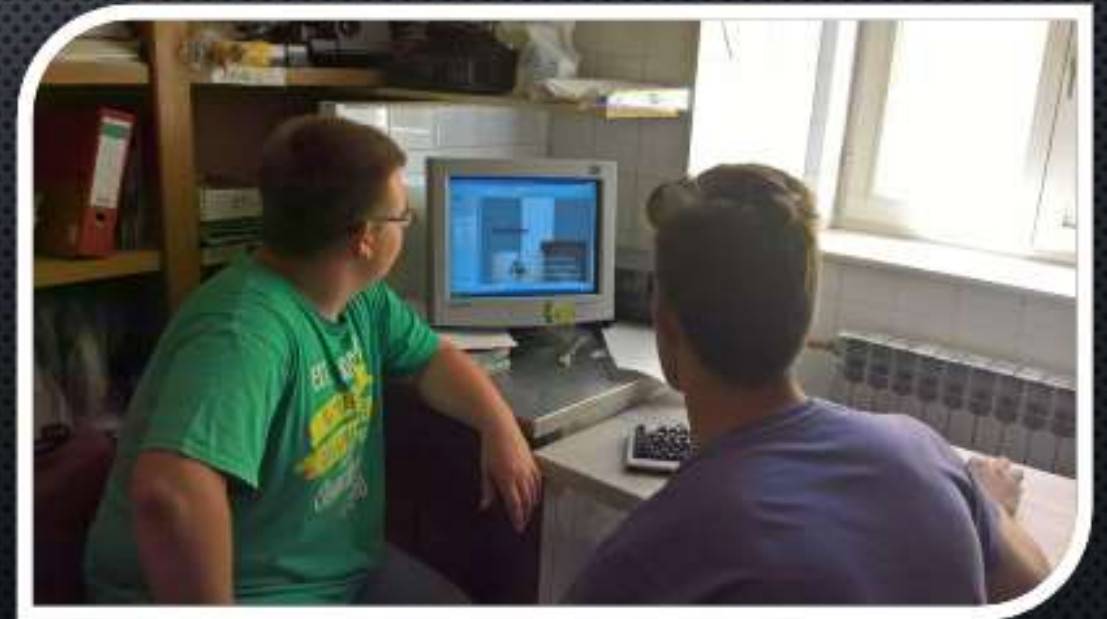
RADIONICA IZRADE LIKERA

- ARTIČOKE SMO OČISTILI I ODVOJILI VANJSKE LISTOVE KOJE SMO STAVILI U VELIKU BOCU
- NA OČIŠĆENE LISTOVE STAVILI SMO ŠEĆER, ZAČINE I LISTOVE AROMATIČNOG BILJA U KOLIČINAMA NAVEDENIM U RECEPTU
- SVE SMO PRELILI RAKIJOM KOMOVICOM I STAVILI 70 DANA NA MRAČNO MJESTO DA MACERIRA





- NAKON ŠTO JE PROŠLO POTREBNO VRIJEME LIKER SMO PROCIJEDILI I NAPUNILI U BOCE ZAPREMNINE 0,2 I 0,5 LITRE.
- U MEĐUVREMENU SMO OSMISLILI ETIKETU ZA NAŠ LIKER TE MU DALI IME *CARDULINA*





- NAKON TOGA SU UČENICE ANA, EMILI I KARLA IZREZALE PRIPREMLJENE ETIKETE TE IH PAŽLJIVO NALIJEPILE NA BOCE.



2. RADIONICA SOMMELIJERSTVA: SAŠA KRAJINOVIĆ, AKTUALNI PRVAK ISTRE I KVARNERA U SOMMELIJERSTVU ZA 2016. GODINU



27.5.2016.

I DALJE SMO UČILI O VINIMA...

- *O POVIJESTI PROIZVODNJE VINA U NAŠOJ ZEMLJI*
- *O ISTARSKIM AUTOHTONIM SORTAMA MALVAZIJI, TERANU I MUŠKATU*
- *O PROIZVODNJI PJENUŠCA U ISTRI I O POJAVI MALIH PIVOVARA ZA PROIZVODNJU CRAFT PIVA*
- *KOJA SE VINA SLJUBLJUJU S JELIMA OD ARTIČOKE*
- *U PRAKTIČNOM DIJELU RADIONICE OTVORENE SU, PREZENTIRANE I OPISANE DVIJE ETIKETE AUTOHTONIH SORTI:*
 - *KABOLA MUŠKAT MOMJANSKI, 2015.*
 - *FRANC ARMAN DOLCETTO, 2015.*

- IZRADOM OVOGA RADA ŽELJELI SMO SE POBLIŽE UPOZNATI SA UZGOJEM ARTIČOKE KROZ ISTRAŽIVAČKI RAD KOJI DONOSI PISANJE SEMINARA
- MENTORICA JE DOGOVORILA KONZULTACIJE SA DR. SC. SMILJANOM GORETA BAN SA INSTITUTA ZA POLJOPRIVREDU I TURIZAM KOJA JE UČENICIMA OSIGURALA SVU POTREBNU LITERATURU ZA PISANJE SEMINARA.

IZRADA SEMINARA



UZGOJ ARTIČOKE

- ARTIČOKA ILI GARDUN (CYNARACARDUNCULUS L.) JE BILJKA IZ PORODICE GLAVOČIKA KOJA SE UZGAJA KOD NAS I U SVIJETU ZBOG PREHRAMBENIH RAZLOGA, KAO I ZA UPORABU U MEDICINSKE SVRHE.
- ARTIČOKA JE VIŠEGODIŠNJA BILJKA, NO UZGAJA SE I KAO JEDNOGODIŠNJA. KORIJEN JE DUBOK I RAZGRANT, LANCETASTO LIŠĆE NA SEBI IMA DLAČICE I BODLJE I ČINI ROZETU, A CVJETOVI SU SKUPLJENI U CVAT I SVIJETLO LJUBIČASTE SU BOJE.



ZA VEGETATIVNI RAST ARTIČOKE OPTIMALNA JE
TEMPERATURA 12 - 14 °C NOĆU I 18 - 22 °C DANJU.
NA TEMPERATURI OD -10 °C BILJKA STRADAVA.

NE PODNOSI STAGNIRAJUĆU VODU. ZA SIGURNIJU
PROIZVODNJU ZA TRŽIŠTE I PRERADU ZAHTJEVA
NAVODNJAVANJE.

KOD NAS SE MOŽE UZGAJATI U PRIOBALNOM PODRUČJU
UZ MORE NA ZAKLONJENIM PODRUČJIMA OD BURE I
JUGA.

UVJETI USPJEVANJA



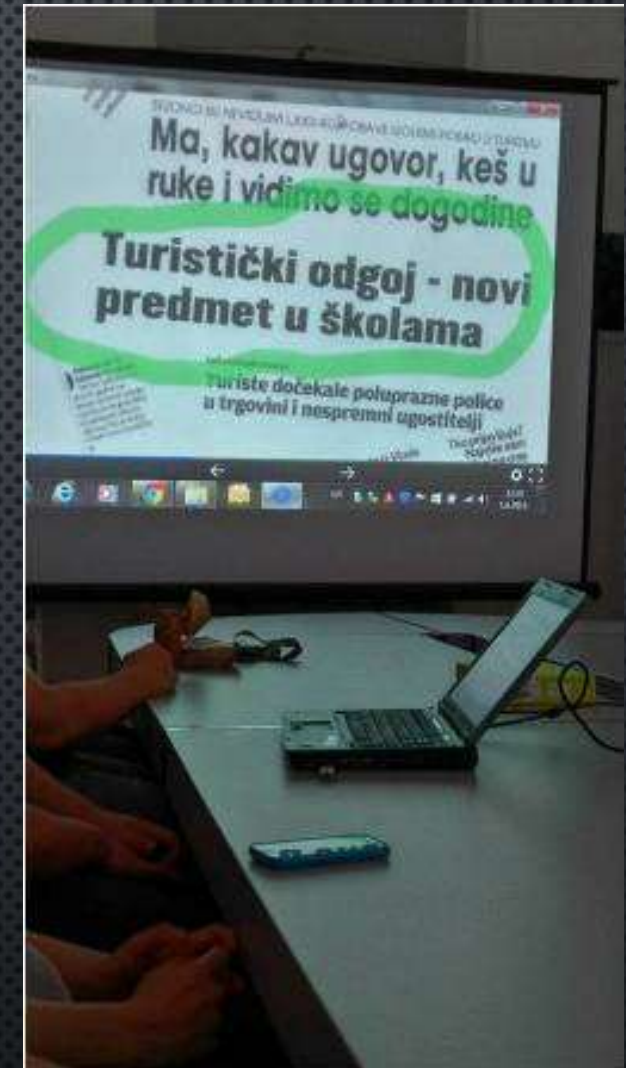
AGROTEHNIČKE MJERE U UZGOJU ARTIČOKE

- U GLAVNIM PROIZVODNIM PODRUČJIMA U EUROPI ARTIČOKA SE PRETEŽNO UZGAJA KAO TROGODIŠNJA DO PETOGODIŠNJA KULTURA.
- ZA VIŠEGODIŠNJI NASAD POTREBNA JE DUBOKA OBRADA TLA DO 40 CM S PODRIVANJEM I OBILNA GNOJIDBA ORGANSKIM I MINERALNIM GNOJIVIMA, A TOKOM VEGETACIJE OBAVLJAJU SE 4 PRIHRANE.
- MJESEC DANA NAKON SADNJE NASAD SE PLITKO OKOPA. U VEGETATIVNOJ FAZI U JESEN ILI U PROLJEĆE ODSTRANJUJU SE SUVIŠNI IZBOJI, A OSTAVLJA SE SAMO JEDAN NAJJAČI.
- ARTIČOKA SE RAZMNOŽAVA VEGETATIVNO, ZELENIH REZNICAMA I REZNICAMA PODANKA SA SPAVAJUĆIM PUPOVIMA. AKO SE NE PLANIRA NEPOSREDNA SADNJA, ZELENE SE REZNICE MOGU PRETHODNO UKORIJEŃIVATI NA GREDICI U RASADNIKU.



EDUKACIJSKA RADIONICA: SVE NIJANSE GOSTOLJUBIVOSTI

MARINELA DROPULIĆ RUŽIĆ



- INSTITUT ZA POLJOPRIVREDU I TURIZAM, POREČ

ZAVOD ZA TURIZAM

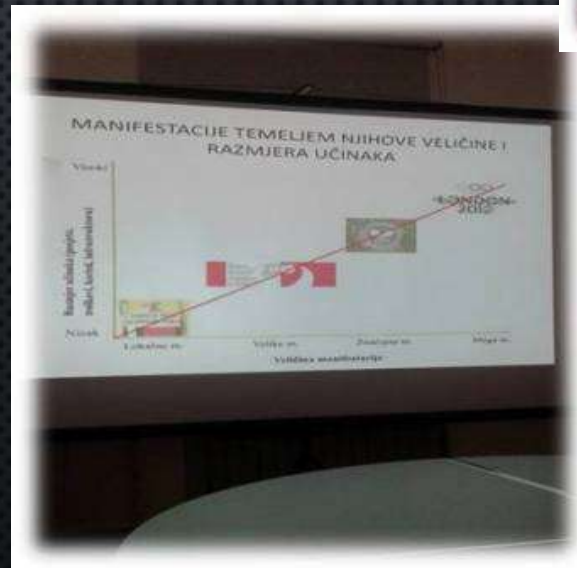
01.06.2016.

U RADIONICI „SVE NIJANSE GOSTOLJUBIVOSTI” SLUŠALI SMO:

- O ULOZI UGOSTITELJSKOG DJELATNIKA U PROCESU ISPORUKE USLUGE*
- O USMJERENOSTI NA GOSTA KROZ LJUBAZNOST, SUSRETLJIVOST, AKTIVNO SLUŠANJE, MULTIKULTURALNOST I EMPATIJU*
- O KVALITETNOJ USLUZI, SMJERNICAMA PONAŠANJA, ZNANJA I VJEŠTINA POTREBNIH ZA KVALITETU USLUGE*
- O BIHEVIORALIZMU – O RAZLIČITOSTI MEĐU KULTURAMA, EMPIRIJSKOM IZRAČUNAVANJU INDEKSA IRITACIJE*

EDUKACIJSKA RADIONICA: ULOGA GASTRONOMSKIH MANIFESTACIJA U TURISTIČKOJ PONUDI ISTRE

KLARA TROŠT LESIĆ



INSTITUT ZA POLJOPRIVREDU I
TURIZAM, POREČ

01.06.2016.

IZ RADIONICE O GASTRONOMSKIM MANIFESTACIJAMA NAUČILI SMO:

- *OSNOVE MENADŽMENTA MANIFESTACIJA, POJAM I RAZVOJ TURIZMA
MANIFESTACIJA,*
- *O UČINCIMA MANIFESTACIJA NA RAZVOJ TURISTIČKE DESTINACIJE*
- *O GASTRO TURIZMU I NJEGOVOJ POVEZANOSTI S KULTURNIM I
AGROTURIZMOM*
- *ANALIZIRALI SMO KALENDAR GASTRO MANIFESTACIJA U ISTRI PO VRSTI I
PERIODU ODRŽAVANJA*
- *ANALIZIRALI SMO CASE STUDY GNAM GNAM FESTA U NOVIGRADU I
REZULTATE ISTRAŽIVANJA PROVEDENIH OD ZAVODA ZA TURIZAM, INSTITUTA
ZA POLJOPRIVREDU I TURIZAM POREČ*

RADIONICA SPRAVLJANJA KOKTELA

UVJEŽBALI SMO
APERITIVNI KOKTEL BARBARAN I
LONG DRINK POLESINI



RADIONICE SLASTIČARSTVA



PRAKTIKUM SLASTIČARSTVA, 24.5.2016.

SREDIŠNJI EVENT U VILLI POLESINI

- POD POKROVITELJSTVOM VALAMAR RIVIERE D.D. ODRŽANA SVEČANA PROMOCIJA PROJEKTA
- PROMOCIJI SU NAZOČILI KOLEGE IZ STRUKE, IZ HOTELSKIH KUĆA VALAMAR I PLAVA LAGUNA, UPRAVNOG ODJELA ZA TURIZAM ŽUPANIJE ISTARSKOJE, GRADA POREČA, OBRATNIČKE KOMORE I CEHA UGOSTITELJA, SUDIONICI EDUKATIVNIH RADIONICA, TE KOLEGE NASTAVNICI IZ OBIJU ŠKOLA



VILLA POLESINI – ENO - GASTRO PONUDA

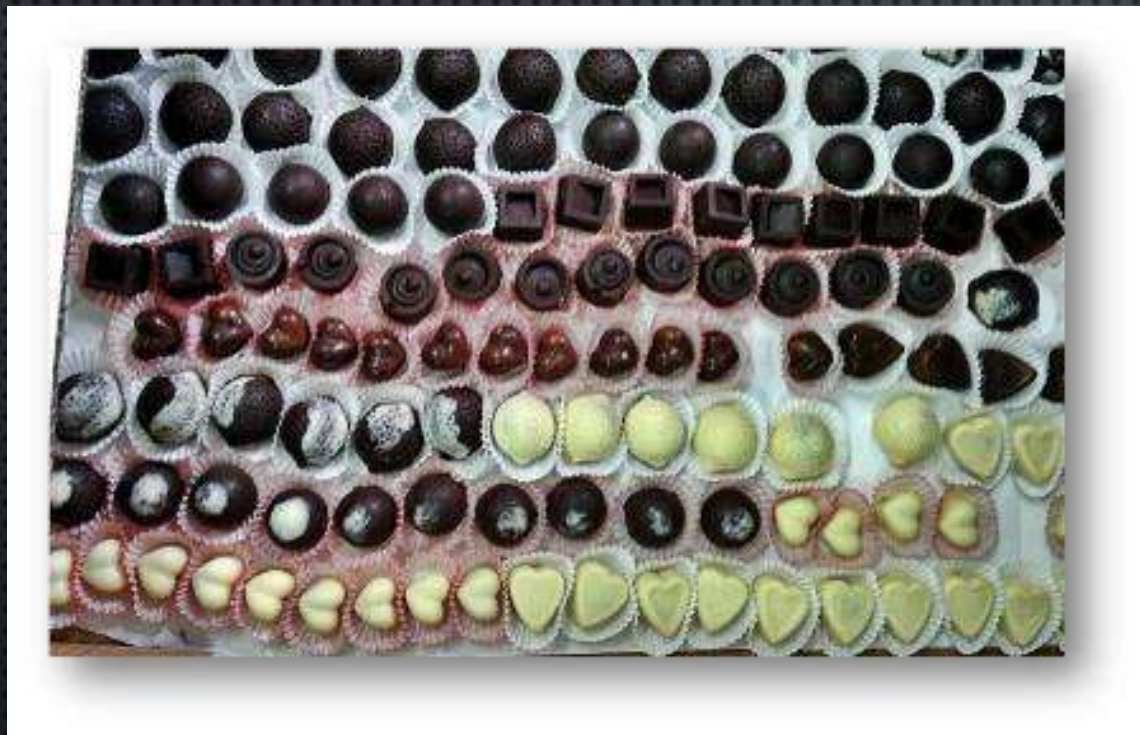


07.06.2016.



COCKTAIL PARTY

*Prezentacija aktivnosti i rezultata projekta,
promocija Corduline – likera od artičoke*



PUČKO OTVORENO UČILIŠTE POREČ
16.09.2016.



Gea i Paolo prezentirali su rad agrotehničara na projektu, učenici ugostiteljske škole prezentirali su produkte svojih radionica na bazi našega likera u kojima smo svi uživali:

- Liker Cardulina
- Praline punjene likerom Cardulina
- Aperitivni koktel Barbaran
- Long drink Polesini



- DANA 17.9.2016. ZAPUTILI SMO SE U ITALIJU SA CILJEM OBILASKA UZGAJIVAČA ARTIČOKE, KAKO BI SMO U PRAKSI VIDJELI KAKO IZGLEDA UZGOJ ARTIČOKE TE KOJE SU NJEGOVE PREDNOSTI I NEDOSTATCI.
- NAJVEĆI PROBLEMI U UZGOJU ARTIČOKE SU PUŽEVI I SIVA PLIJESAN.
- U OVO DOBA GODINE NASAD ARTIČOKE JE U MIROVANJU.



IZLET U ITALIJU



CONSORZIO
DEL CARCIOFO VIOLETTO
DI SANT'ERASMO



A POSJETILI SMO I VENECIJU





Posjetili smo ekskluzivni hotel Danieli u kojem odsjedaju zvijezde Venecijanskog filmskog festivala

RAZVOJNI PROJEKTI TURIZMA ISTRE

CRISTINA VOJIĆ KRAJCAR,

MARKETING MANAGER U TZ ŽUPANIJE ISTARSKÉ

- PREZENTACIJA OBRAĐUJE NAJZASTUPLJENIJE PROIZVODE IZ KOJIH SE ISTRA BRENDIRA KAO ENO-GASTRO DESTINACIJA, I TO: VINA, MASLINOVO ULJE, TARTUF BIJELI I CRNI, TE OSTALE NAMIRNICE PODNEBLJA
- U PREZENTACIJI SE DAJE KRONOLOŠKI PREGLED RAZVOJA KAKO PROIZVODA TAKO I DESTINACIJE OD 1996. DO 2016., UZ SVE NAGRADE I PRIZNANJA UGLEDNIH SVJETSKIH SPECIJALIZIRANIH ČASOPISA ZA POJEDINE SEGMENTE TURIZMA



22.9.2016.

Pozivamo vas na
art&choka festival
Poreč, Riva 4.-7. Svibnja 2017.



Restorani:
Domazet, Đusti, Jazvec
Medak, Miani, Rabak, Sardelin

Učenci su predstavili svoju PPT prezentaciju pripremljenu za završno izvješće, te objasnili ideju, provedene aktivnosti i rezultate projekta, kao i novostečena znanja i kompetencije usvojene projektom.

Premijerno je predstavljen dizajn plakata za najavu manifestacije Art&choka festival 2017.



PROJEKT SU PODRŽALI:

- *INSTITUT ZA POLJOPRIVREDU I TURIZAM POREČ*
- *UPRAVNI ODJEL ZA TURIZAM ŽUPANIJE ISTARSKE*
- *VALAMAR RIVIJERA POREČ*
- *PLAVA LAGUNA POREČ*
- *ZAVIČAJNI MUZEJ POREŠTINE*
- *TURISTIČKA ZAJEDNICA ŽUPANIJE ISTARSKE*
- *POLJOPRIVREDNI ODJEL POREČ VELEUČILIŠTA U RIJECI*
- *PUČKO OTVORENO UČILIŠTE POREČ*




PROJEKT U BROJKAMA

- *6 VANJSKIH PREDAVAČA IZ STRUKE*
- *6 RADIONICA: 18 ŠKOLSKIH SATI*
- *RAD U PRAKTIKUMU: 100 ŠKOLSKIH SATI*
- *2 EVENTA: 21 SAT*
- *1 IZLET: 18 SATI*
- *UTROŠENO 78 KG NAMIRNICA I 72 L PIĆA I NAPITAKA*
- *PROIZVEDENO 13 LITARA LIKERA OD ARTIČOKE CARDULINA*
- *300 LAJKOVA FACEBOOK STRANICE*
- *UKUPAN BROJ PREGLEDA OBJAVA 23176*
- *OBJAVA SA NAJVEĆIM BROJEM PREGLEDA 1225*
- *BROJ POSJEĆENIH LOKACIJA: MUZEJ, INSTITUT, HOTEL DANIELI, VENECIJA, POUP, POLESINI, SAN ERASMO*
- *BROJ UČENIKA U PROJEKTNOM TIMU 31*

4G 81% 08:30 4G 81% 08:30


← Search ← Search

HOME POSTS VIDEOS PHOTOS EVENTS HOME POSTS VIDEOS PHOTOS EVENTS

 **Art & Choka Festival** added 10 new photos.
May 27 at 19:18 · Porec · 🌐

Danas smo odradili 2.radionicu sommelierstva - gost predavač Saša Krajinović, aktualni prvak Istre i Kvarnera u sommelijerstvu (HSK).
Praktični dio -autohtone istarske sorte, s naglaskom na muškat.
Bravo Saša, hvala na podijeljenom znanju, i bravo svi!

See Translation



👍 You, Luka Sardelin and 19 others 2 Shares

👍 Like 💬 Comment ➦ Share

1,225 people saw this post [Boost Post](#)

NAJVIŠE PUTA
PREGLEDANA OBJAVA –
1225 PUTA!!!

PRATITE NAS NA DRUŠTVENIM MREŽAMA



[Art & Choka Festival](#)



[Project Artichoke](#)



Hvala na pažnji!!

Art&Chocka projektni tim