



Ministarstvo turizma – Srednja škola Zabok

Projekt

Sejem starinske zagorske košte

Od zaborava čuvamo, Vama s ljubavlju pripravljamo!

Sadržaj



- Proučavanje natječaja
- Izbor sadržaja – teme i prijava
- Planiranje aktivnosti
- Istraživanja:
 - starinskih zagorskih recepata
 - ponude ugostiteljskih objekata
- Kreiranje gastronomske ponude
- Prezentacija gastro – ponude gostima - radionice
- Provedba eventa – Sejma starinske zagorske košte
- Izrada i distribucija brošure
- Analiza projekta - rezultati

Proučavanje natječaja



- Učenici su:
 - proučili natječaj Promocija i jačanje kompetencija strukovnih zanimanja za turizam 2015.
 - proučili Strategiju razvoja turizma do 2020.
 - napisali zadaće – eseje prema natječaju
- Diskusije o mogućim temama projekta:
 - novi proizvodi,
 - kreativne radionice
 - izrada tradicijskih suvenira
 - izrada i uređenje šetnica i parkova
 - zaštita okoliša



Izbor sadržaja i teme projekta



Novi turistički proizvodi temeljeni na:

- povezivanju javnog, civilnog, privatnog sektora i znanosti (razvoja)
- uključivanju strateški definiranih posebnih oblika turizma - kulturni, eno i gastro

Unaprjeđenje upravljanja destinacijom:

- Kroz povezivanja dionika u turizmu destinacije

Izbor teme vezan uz Strategiju



Prioriteti:

- brendiranje nacionalne i **regionalnih gastro ponuda**;
- razvoj **edukativnih programa** i manuala s primjerima najbolje prakse, **za sve** koji se žele uključiti u ponudu gastro-enološkog turizma

Ostale aktivnosti razvoja proizvoda govore o:

- **tematiziranju hrvatskih regija**, radi korištenja enogastronomске raznolikosti
- poticanje ulaganja u **dogadjanja na temu hrane i pića**

Izbor teme i naziva



- Postavili smo si pitanja:
 - Ima li grad turistički proizvod??? Kakav je???
 - Kako mi - učenici možemo doprinjeti razvoju turističkog proizvoda???
 - Radi čega bi turist došao u naš Grad???
- Ideja - Gourment turistički proizvod???
- Pozitivna zainteresiranost:
 - TZ Grada Zaboka
 - Udruga Tradicija Zagorja
 - Krapinsko zagorske županije
 - Terme Tuhelj idr.
- Naziv projekta *“Sejem starinske zagorske košte”*

Planiranje projektnih aktivnosti



- Istraživanje starinskih, tradicionalnih i autohtonih recepata i zapisa o zagorskim jelima
- Kreiranje gastronomske ponude za primjenu u ugostiteljstvu
- Predstavljanje gastronomske ponude javnosti i ugostiteljskim objektima
- Održavanje manifestacije i prezentiranje jela:
 - *Sejem starinske zagorske košte* na Malom Gastru
 - *Sejem starinske zagorske košte* u okviru Štruklijade
- Izrada tiskane brošure s najzanimljivijim jelima

Istraživanja recepata

- Stari zapisi iz bilježnica naših baka i prabaka
- I mame su doprinjele – posebno Mirjana Labaš sa Loborskim štrukljecima
- Literature:
 - Kuharice i priručnici iz kućnih biblioteka
 - Iz arhiva biblioteke Kajkavijana – društva za promicanje kajkavske kulture



Istraživanja o prehrani predaka



Literatura

- prevladava sezonska, skromna i racionalna prehrana
- prehrana plemićkog staleža i građanskih obitelji
- utjecaji stranaca na jelovnike ovdašnjih žitelja

Bake i prabake

- jednostavnost, racionalnost i uzimanje od/iz prirode: gljive, koprive, žitarice...
- Snalažljivost i kreativnost kod pripremanja jela: luleki, krpice, štruklji, strepe, štrudle, krumpiri i domaće tjestenine s vrlo malo mesa

Istraživanja ponude ugost. objekta



Negativni primjeri

- dio ugost. objekata nema zagorskih jela u ponudi
- u 20-tak ugost. objekata nudi se 5-6 zagorskih jela
- u 10-tak ugost. objekata može se zatražiti 15-tak zagorskih specijaliteta

Pozitivni primjeri

- Obiteljska seoska gospodarstva
- Klet Vinarije Bolfan Vinski Vrh
- Bluesun Hotel Kaj
Marija Bistrica
- Restoran Villa Zelenjak
Kumrovec
- Tradicijski turizam Majsecov
mlin Donja Stubica

Kreiranje gastronomijske ponude za primjenu u ugostiteljstvu



Predstavljanje gastronomijske ponude

1. radionica Terme Tuhelj



- Probna prezentacija za goste hotela Well (4*)
- Pripremili smo 3000 zalogaja
- degustacija 10-tak zalogaja na buffet stolu: zlijevka, buftlini, loborski štrukljeci, krampogačice, medenjaci...
- Kritike smo saznali putem anketnih listića



Predstavljanje gastronomijske ponude

1. radionica Terme Tuhelj



- Kritike smo saznali putem anketnih listića, a najbolje ocjene dobili su:
 - Loborski štruklji
 - Buhtlini z pekmezom od šljiv
 - Zljevka z orehimi
- Negativnih kritika nije bilo
- Najbolji komentar: Neka tradicionalna jela postanu sastavni dio menija Termi Tuhelj



Predstavljanje gastronomijske ponude

2. radionica – u školi



- nagrađeni učenici i mentori na regionalnim, državnim i međunarodnim natjecanjima
- pripravljeno 300 zalogaja
- nije bilo negativnih kritika
- najbolje ocjene za:
 - pečene žgance punjene s gljivama
 - loborske štruklje
 - krampogačice



Predstavljanje gastronomijske ponude

3. radionica - Mali Gastro 2015.



- 1000 malih zalogaja, a najbolje ocjene su za:
 - okruglice od krumpira s ječmenom kašom i gljivama
 - mlinci zapečeni u vrhnju
 - medenjaci
- dječji vrtić Zipkica - prigoda biti kuhar i kušati naša jela
- Humanitarni karakter – prihod od prodaje delicija za borbu protiv raka



Predstavljanje gastronomijske ponude

4. radionica - Sejem 2015.



- najava eventa u okviru 7. zagorske štruklijade
- tiskanje letka i slanje poziva
- degustacija i prezentacija cca 5000 malih zalogaja
- prodaja zalogaja u humanitarne svrhe – pomoć učenicima
- ispitivanje zadovoljstva potrošača



Sejem starinske zagorske košte



- Natjecanje u izradi štruklja – dvoboj učenika naše škole, Mateje i Filipa protiv profesionalnih kuhara
- Pobijedili su Mateja i Filip
- Najbolje ocijenjeni:
 - Mlinci zapečeni u vrhnju,
 - zagorski štruklji
 - bučnica



Sejem starinske zagorske košte



- Predstavljen javnosti kroz:
 - Letke i plakate
 - Najave i pozivnice
 - Radio i tv – emisijama
 - internet portale: web stranice škole, Krapinsko zagorske županije, Grada Zaboka, Oblizeki.hr idr.
 - Društvene mreže - FB
 - Lokalne i regionalne novine





Sejem starinske zagorske koše na Novoj TV

Analiza projekta



- Ispitali smo zadovoljstva gostiju, koji su ocijenili jela
 - 8% gostiju ocijenilo je jela ocjenom – 3
 - 17% gostiju dalo je ocjenu – 4
 - 75% gostiju zaokružilo je ocjenu – 5
 - bilo je i gostiju koji su nadopisali ocjene 6 i 10

Srednja škola Zabok i Terme Tuhelj predstavljaju za Vas Projekt Obrazovanje za poduzetništvo – Starinska zagorska pa Vas molimo da odgovorite na ovih nekoliko pitanja!

- | | | |
|---|----|---------|
| 1. Želite li konzumirati tradicijska jela? | DA | NE |
| 2. Osjećate li uz naše slastice spoj tradicionalnog i ugodnog „doživljaja“? | DA | NE |
| 3. Željeli bi ste da se starinska jela nude u ugostiteljskim objektima? | DA | NE |
| 4. Mislite li da ovaj naš projekt o starinskim jelima ima budućnost? | DA | NE |
| 5. Utječe li asortiman tradicionalnih jela u na Vaš odabir lokala? | DA | NE |
| 6. Smatrate li dobrim da smo starinskim jelima dodali notu suvremenosti | DA | NE |
| 7. Molimo Vas da ocijenite kvalitetu tradicijskih zalogaja | 1 | 2 3 4 5 |
| 8. Koji Vam je proizvod danas bio najukusniji? _____ | | |
| 9. Koji Vam se proizvod nikako ne sviđa? _____ | | |
| 10. Molimo napišite Vaš prijedlog ili sugestiju _____ | | |

Vaš odabir lokala? DA NE

ima dodali notu suvremenosti DA NE

tradicijskih zalogaja DA NE

najukusniji? Ostria je 1. izbor

ne sviđa? Hvarsko

log ili sugestiju obito s ovim proizvodima

in Ihnen das tradicionalna

schst, folgende Fragen zu beantworten

g traditioneller und angenehmer Erle

gerichte in Restaurants angeboten werden?

traditionelle Gerichte eine Zukunft hat?

tionellen Gerichten Ihre Wahl eines Lokals?

unsere traditionellen Gerichten einen Hauch von Moderne gegeben haben?

Qualität unserer Speisen zu bewerten.

berste Gericht? alles

in Ihnen nicht gefallen? alles gut

Rezultati projekta

- Naučili smo
 - o kulturi stola nekad i sad
 - o prehrani naših predaka
 - pripremati zagorska starinska jela
 - sastavljati izviješća za javnost i medije
 - komunicirati s gostima i na stranom jeziku
 - komunicirati s medijima
 - vještine prezentacije i prodaje
 - o humanitarnim organizacijama
 - o pisanju projektnih aplikacija



Rezultati projekta



ŠTRUKLIJADA
Zabok 2015.

Pozivamo Vas
na **Štruklijadu**
u Zabok

Trg Ksavera Šandora Gjalskog
23. svibnja 2015.
od 15,00 sati,
a u 13,00 posjetite
Sejem starinske
zagorske košte

**PROMOTIVNA
AKCIJA
OD 16. DO 31.05.2015.
POPUST 50%
NA ZAGORSKE
ŠTRUKLE**

www.struklijada.com.hr

15 MALI GASTRO I SEJEM ZAGORSKE KOŠTE

Open to: Domaći, Pokušaj Pažlj

15. svibnja at 8:00 - 12:00
Zabok, Zagorska županija

Trg Ksavera Šandora Gjalskog, Zabok

Organizirano od: **UDRUŽENJE ZA ŠKOLU PROTIV RAKA "ZLATNO SRCE"**

Organizirano od: **15. zagorski MALI GASTRO + SEMINAR SEJEM ZAGORSKE KOŠTE**

PROGRAM

- 10 sati - gostujuće
- 11 - 12 sati - predavanje gastroinženjera i poslužitelja o zdravlju i zdravih navika

45 likes, 3 photos

23 ŠTRUKLIJADA I SEJEM STARINSKE ZAGORSKE KOŠTE

Open to: Domaći, Pokušaj Pažlj

23. svibnja at 11:00
Zabok, Zagorska županija

Zabok

Manifestacija čiji je osnovni cilj promocija i zaštita zagorskih štruki, prepoznatljivog gastro-brenda Zagorje i izdubeno-nadecaneškog je kvasca i ukusa nabijke zagorske kvasnice u najvećem 23. štruki - Prvi štruki Zabok. Na manifestaciji štruki štruki Zabok predstaviti će biti i prigodni projekt "SEJEM STARINSKE ZAGORSKE KOŠTE".




14 likes, 3 photos, 116 comments

Rezultati projekta



- Prosljedili smo recepte:
 - putem letaka javnosti (preko 100)
 - ugostiteljskim objektima (za sada 20-tak), putem brošura
 - našim mamama i profesoricama
 - kolegama -učenicima koji su nas pitali – Što vi to radite???



	Pogalice od kopriva sa sirom <ul style="list-style-type: none">- 0,20 kg kopriva- 0,20 kg svježeg sira i 2 žlice vrhnja- 0,10 kg kukuruznog brašna- 0,05 kg kručnih mrvica- Sol, papar, prašak za pecivo, ribani luk i češnjak i 1 jaje	Blanširati kopriva, isušiti i sjediniti sve sastojke. Oblikovati popedke i poperiti ih na malo maslaca. Pospirati sa sirom i papirnatom obrusom i poslužiti.
	Okruglice od krumpira s gljivama i špekom <ul style="list-style-type: none">- 1/2 kg kuhanog protisnutog krumpira- 100 g blanširanih gljiva i- 100 g kuhane ječmene kaše- 2 jaja i- 2 žlice sjeckanog špeka- 100 g kručnih mrvica	Sjediniti protisnuti krumpir s gljivama i špek, a ječmenom kašom i jajima. Oblikovati male okruglice i poslužiti kao toplu predjelo.
	Krumpirogale <ul style="list-style-type: none">• 50 dag brašna (za dizana tijesta)• 2 kašice za ulja• 1 kvas• 1 žlica šećera, 2 žlice soli, papar po želji• 4 dl mlijeka• 1kg mljevenih čvaraka• 1 jaje	Prstaviti kvas u mlakom tijestu od navedenih sastojaka. Pomiješati, razmutiti mlijekom (čvarak). Poslužiti da se dignu, pa poslužiti da se tijesto malo oblikovati pomoću klobasice, zarezati, prenamati papirnatom obrusom.

Ponosni smo:



- jer smo doprinjeli novom trističkom proizvodu Grada
- na činjenicu da su naše ideje prihvatili i uvažili svi koje smo pitali za podršku i savjet
- da je župan KZZŽ osobno došao otvoriti *Sejem* i javno progovoriti o našim idejama, te nam čestitati, a bio je i na 3. radionici i kušao naše *košte*



ZAHVALA



- Ministarstvu turizma
- TZ Grada Zaboka
- Krapinsko zagorskoj županiji
- Termama Tuhelj
- Udruzi Tradicija Zagorja
- Udruzi Kajkavijana Donja Stubica
- svim mamama, bakama i prabakama, susjedima koji su nam podarili svoje vrijeme i recepte
- svim ugostiteljima koji su uzeli naše brošure

