

**Miris i  
okus meda**

Projekt Ministarstva turizma 2014.  
Promocija i jačanje kompetencija strukovnih zanimanja za turizam

Ugostiteljsko-turistička škola Osijek

**Medeni slatkiši**

## Obećali smo:

- ❖ promovirati slastičarsko zanimanje
- ❖ osmisliti i izraditi **pet novih i originalnih slastičarskih proizvoda** koje je moguće samostalno napraviti na seoskom domaćinstvu ili drugom ugostiteljskom objektu te ponuditi gostima kao slasticu ili suvenir:
  - jestiva košarica s medom koji se izlije u čaj,
  - praline s medom,
  - lizalice s medom,
  - zdravi gumeni bomboni s medom,
  - energetske pločice s medom;
- 3. izraditi **logo projekta**,
- 4. napraviti **šalice s logom projekta** i podijeliti svim sudionicima,
- 5. održati slastičarsku **radionicu**,
- 6. **predstaviti nove** proizvode,
- 7. izraditi **brošuru** kako bismo potaknuli veću uporabu meda u ugostiteljstvu i turizmu

**S** ponosom  
izjavljujemo da  
smo održali  
obećanje!



Brzo smo prepoznali brend koji želimo predstaviti Hrvatskoj i svijetu –  
**MED -**

jer je Osijek kolijevka hrvatskog suvremenog pčelarstva.

Još davne 1879. godine osnovano je prvo pčelarsko društvo na ovim prostorima, što znači da pčelarska udruga u Osijeku neprekidno djeluje već preko 135 godina.



# Med u tradicijskoj kulturi Slavonije

Istražili smo:

- kako se pravi med,
- koja prehrambena i ljekovita svojstva ima,
- koliko je zastupljen u prehrani srednjoškolaca.

Svrha je projekta:

- sustavna edukacija o važnosti meda u prehrani.

Ovim projektom želimo osvijestiti i educirati i mlađe i starije naraštaje da više konzumiraju med te da od ove visokovrijedne namirnice mogu nastati originalni medeni slatkiši i suveniri.



**Med** kako dio gastronomske ponude može se ponuditi osobama različitih dobnih skupina, od djece do turista treće životne dobi:



- kao namaz tijekom zajutranka,
- kao sastojak kvalitetnih pekarskih proizvoda,
- kao dodatak mesnim jelima, raznim umacima, juhama,
- kao napitak zaslađen medom (čaj, bijela kava, mlijeko, voćni sok, limunada),
- dodatak integralnim žitaricama
- voćne kašice s medom,
- u raznim slastičarskim proizvodima,
- čak i u svojem čistom obliku polagano otapan u ustima pod jezikom



## Naš je gost zaslužio jesti zdrave slastice

- Gostu je previše sumnjivih živežnih namirnica
- Gosti traže i zaslužuju **kvalitetan ekološki proizvod**
- Med je vrlo hranjiva namirnica, posjeduje kvalitetne i visokovrijedne sastojke u savršenom omjeru, koje ljudi nisu još ni danas uspjeli proizvesti ni svojom rukom ni industrijskim putem.

## Također smatramo da pčelinji proizvodi predstavljaju **idealnan dar**

- **Suvenir** se mora vrlo ozbiljno planirati kao jedinstven dio ponude određenog turističkog prostora sa svim vrijednostima koje predstavljaju taj prostor i koja, dakako, pobuđuju pozornost turista.
- Pčelarstvo pripada našoj tradicijskoj proizvodnji i upravo ono predstavlja dobro koje se može pripremiti i ponuditi kao originalni i autohtoni suvenir.

Predstavljamo pet originalnih proizvoda koje su  
učenici i nastavnici  
Ugostiteljsko-turističke škole Osijek osmislili i  
izradili





Jestiva košarica s medom koji se izlije u čaj



# Praline s medom



# Lizalice s medom



# Energetske pločice s medom



# Zdravi gumeni bomboni s medom



# Izrada proizvoda





## Izrada medene košarice









Izrada pčelice



Med koji se nalazi u košarici izlije se u tekućinu, a cijela košarica, pa i pčelica ukusan je kolač





## Izrada lizalica s medom

- Po želji okusi i dodatci:  
  
orasi, lješnjaci, bademi, pistacije, đumbir, naranča, banana, jagoda, zvjezdasti anis, curry, menta



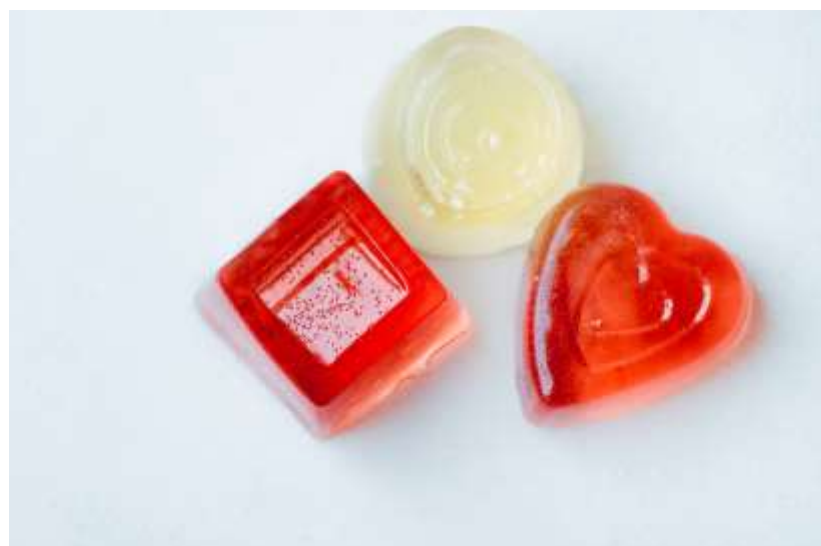
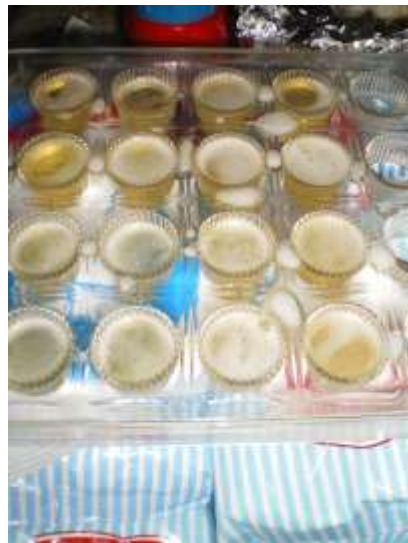


# Izrada energetskih pločica s medom



- Sve sastojke (kikiriki, lješnjak, orahe, badem, grožđice, brusnice i med ) pripremiti, nasjeckati i staviti u posudu.
- Dodati med i otopljene pjenaste bombone te sve povezati u jednoličnu smjesu.
- Namašćenim rukama modelirati oblike pločica po želji. Ostaviti ih da se osuše i tek onda poslužiti.

# Izrada zdravih gumenih bombona s medom



# Izrada pralina s medom





## Miris i okus bakinih kolača

Vratili smo se u vrijeme naših baka i prabaka te njihova načina pripremanja slastica





Istražili smo i naučili raditi i  
kolače s medom prema  
starim receptima iz 1895.  
godine

## MED U KUĆANSTVU.

### Medeni kolači.

7. recept. Licitarski medenjaci. Uzmi  $\frac{1}{2}$  kgr. sirupa i  $\frac{1}{2}$  kgr. vrcanoga meda i to gusto ukuhaj, zatim dodaj k tomu  $\frac{1}{2}$  kgr. zajedno sa ljuskom narezuckanih mandula, 15 gr. cimeta, 15 gr. gvirca, 60 gr. arancinija, kardamoma, orešca (Muskatnuss), nješto bibera, oko 8 gr. pepeljike, koju si međutim već prije rastopio u bašici i  $\frac{1}{2}$  kgr. raženoga brašna, pa iz te smjese napravi omekano tijesto. Ovo tijesto ostavi preko noći na toplu mjestu, da uzide, a tada ga na 24 sata stavi u podrum. Poslije toga ima se tijesto valjkom razviti na prst debljine i na dugoljaste pačetvorine izrezati. Pošto si još u svaku pačetvorinu ozgora utiskao dva tri oljuštrena badema, stavi ih, kao i druge kolače u tepsiji k vatri.

Da ovi medenjaci budu ozgora sjajni omaži ih šećernom vodom.

8. Švicarski medenjaci. Uzmi 1 kgr. vrcanoga meda, 2 kgr. šećera, pa to sa 1 litrom vode izmješaj i pristavi k vatri, da se kuha. Pošto je smjesa ta dobro prokuhana, skine se s vatre i stavi u stranu, da ohladi, a tada se primješa toliko brašna, da bude iz svega ne odveć čvrsto tijesto. K tomu se tijestu zatim primješa još 30 gr. nišadora 60 gr. cimeta, 15 gr. klinčaca (gvirca) i 30 gr. cimetovog cvijeta (Zimtblüthen). Kad si sve dobro tijestom ispremiješao, nareži kolače kako te volja t. j. izaberi si oblik, kakav hoćeš. Pečene kolače glaziraj šećerom, pa će biti ljepšega izgleda.

Slavonski,  
a još k tomu i bakini kolači

# Medeni kolač s višnjama

- 100 grama čokolade za kuhanje
- 190 grama kristal-šećera
- 1 vanilin šećer
- 210 grama maslaca sobne temperature
- 100 ml meda
- 2 jaja
- 200 grama glatkog brašna
- 1 žličica sode bikarbone
- 2 jušne žlice kakaa
- 250 ml vruće vode





# Medene šape - pracne

## Sastojci

- 1 šalica svinjske masti
- 3 šalice glatkog brašna
- 2 jaja
- 3 žlice otopljenog **meda**
- 1 žlica šećera
- ½ žličice sode bikarbone

## Priprema

Umijesiti glatko tijesto od svih sastojaka. Napuniti tijestom odgovarajuće kalupe koji su prethodno namašćeni i pobrašnjeni. Peći na 180 stupnjeva 15-20 minuta.

**Naši proizvodi  
razveselili su i  
volontere  
humanitarne udruge  
Marijini obroci i**



**mons. dr. Đuru Hranića,  
đakovačko-osječkog  
nadbiskupa**

Tambraški sastav  
Slavonia band oduševio  
se medenim lizalicama



## U Ugostiteljskoj školi osmislili i izradili pet originalnih proizvoda od meda



Mladi kuhari osmislili su vlastitu liniju proizvoda od meda

Foto: OOLJKO MITIĆ

Prethodna

(1/2)

Slijedeća

Odgledano prije 1 h i 26 min

[Preporučiti](#) [Podijeli](#) Ovo preporučuje 23 ljudi. Budite prvi među vašim prijateljima.

[8+1](#) Preporučita to na Google+

Kako obogatiti turističku ponudu Osijeka i Osječko-baranjske županije znaju u Ugostiteljsko-turističkoj školi. Profesori i učenici osmislili su i izradili pet gastro-suvenira, originalnih slastičarskih proizvoda na bazi meda te napravili brošuru pod nazivom Miris i okus meda. I suveniri i brošura dio su projekta Medeni slatkiši, predstavljenog jučer u Ugostiteljsko-turističkoj školi. "Tim smo projektom odgovorili na javni poziv Ministarstva turizma naslovljen Promocija i jačanje kompetencija strukovnih zanimanja za turizam 2014. Želimo

### JOŠ VIJESTI



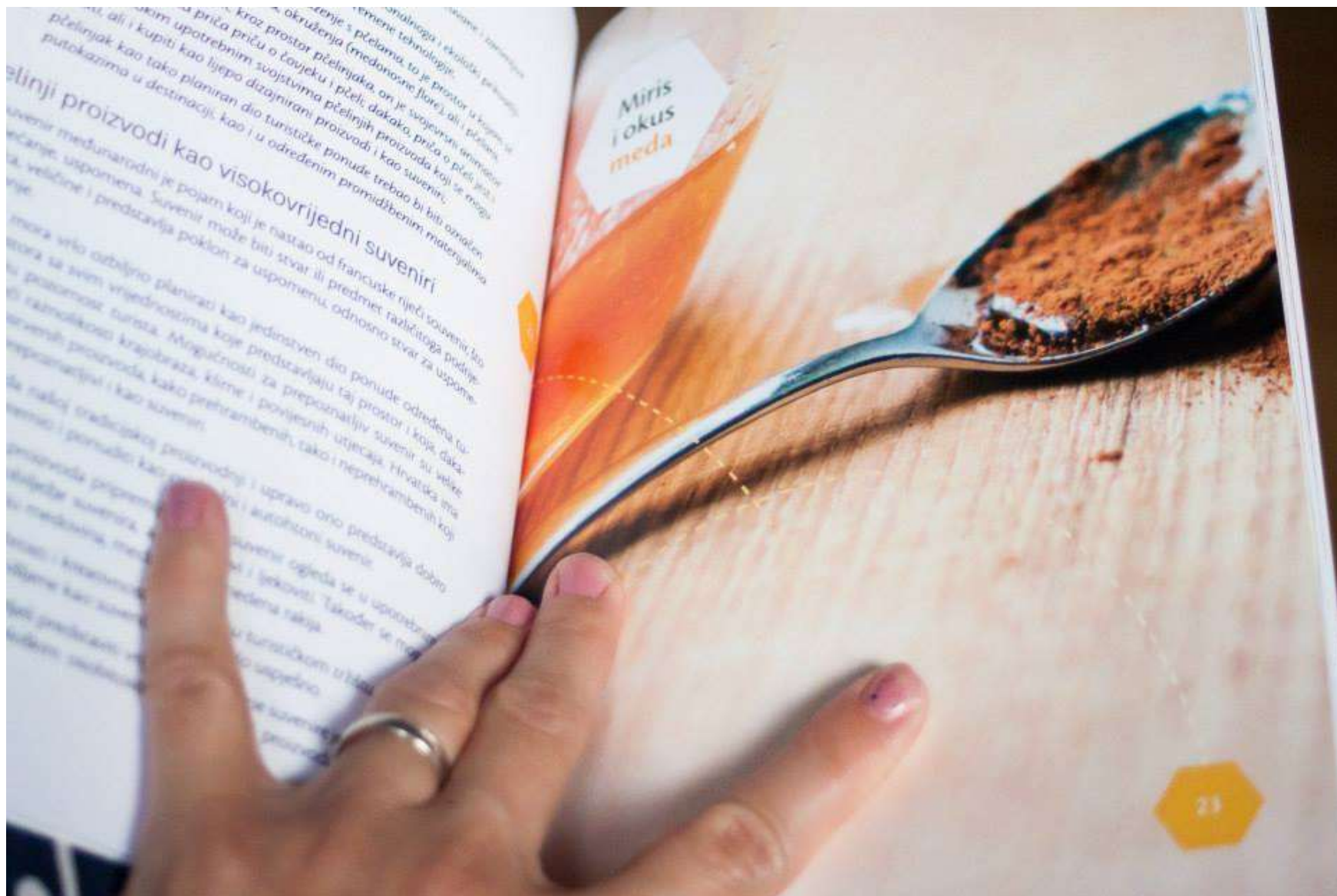
BRAS OD VREĆINA NA LJEVOJ OBALI DRAVE

Danas besplatno kupanje na Kopikl

Zainteresiranim gostima smo predstavili svoju brošuru "Miris i okus meda", pokazali kako napraviti proizvode te smo ih svi zajedno slasno pojeli. Veseli nas što su se odazvali predstavnici TZ Osječko-baranjske županije, udruge pčelara, vlasnici seoskih domaćinstva, pročelnica Upravnog odjela za prosvjetu, kulturu, šport i tehničku kulturu OBŽ te novinari i ostali gosti.



# Brošura “Miris i okus meda”





**Med**, kao vrhunski desert ili zanimljiv poklon, naš će gost rado ponijeti za uspomenu.

Uvjereni smo u to!

# Zahvaljujemo svima koji su sudjelovali i pomogli ovomu projektu

## Učenici:

- Sunčica Maras, 3. razred, slastičar
- Ana-Marija Čančar, 3. razred, slastičar
- Valentina Novoselić, 3. razred, slastičar
- Matea Levačić, 2. razred, kuhar
- Josipa Štigler, 2. razred, kuhar
- Matej Babić, 2. razred, kuhar
- Magdalena Blažević, 2. razred, kuhar
- Valentina Krahulec, 2. razred, kuhar

## Mentori:

- Gabrijela Baraban
- Ivan Gašpić
- Slavko Horvat
- Marina Majdenić
- Zdenka Marjanović

## Fotografkinja:

- Janja Angebrandt



Ogranak Matice hrvatske Osijek



Osječko-baranjska županija  
Upravni odjel za prosvjetu, kulturu, šport i  
tehničku kulturu

Logo je projekta dizajnirala i nacrtala  
Danijela Aščić, učenica 3. f razreda,  
smjer Hotelijersko-turistički  
tehničar



Logo smo stavili na šalice koje  
smo darivali svim sudionicima  
projekta



Ministarstvu turizma posebno  
zahvaljujemo što nam je omogućio ovu  
gastronomsku avanturu!

I jedna napomena za kraj,

također želimo potaknuti uključivanje pčelinjaka u turističku ponudu ruralnoga prostora jer turistički privlačan pčelinjak omogućava druženje s pčelama, kušanje i kupnju pčelinjih proizvoda,

ali o tome ćemo iduće godine! 😊

Medeno svima gdje god bili!