

PROJEKT: VIŠKA POGAČA - OKUS STARE ISSE

Provedba projekta od siječnja do svibnja 2023.



- Nositelj projekta: Srednja škola Antun Matijašević Karamaneo Vis



- Pridruženi partneri:

TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA VISA

GRAD VIS



- Projekt je sufinanciran sredstvima Ministarstva turizma i sporta u okviru Poziva za promociju i jačanje kompetencija strukovnih i umjetničkih zanimanja za turizam u 2022. godini



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta



CILJ PROJEKTA

- Ojačati kompetencije učenika, razviti svijesti o mogućnostima razvoja karijere u turizmu, motivirati mlade za rad u turizmu, podići svijesti kod učenika i nastavnika o turizmu kao multisektorskom resoru, gospodarsko povezivanje kroz obrazovni proces, povezivanje obrazovnih institucija i privatnog sektora, razvijanje projektnog načina razmišljanja kod učenika, razvijanje poduzetničkog duha i timskog rada kod učenika, doprinos mladih u rješavanju najvažnijih izazova hrvatskog turizma.

Tema: Povezivanje obrazovnog sustava i poslodavaca u turizmu



- Korisnici projekta su 10 učenika SŠ Antun Matijašević Karamaneo iz smjera kuhar i turističko hotelijerski komercijalist
- Učenici OŠ Vis



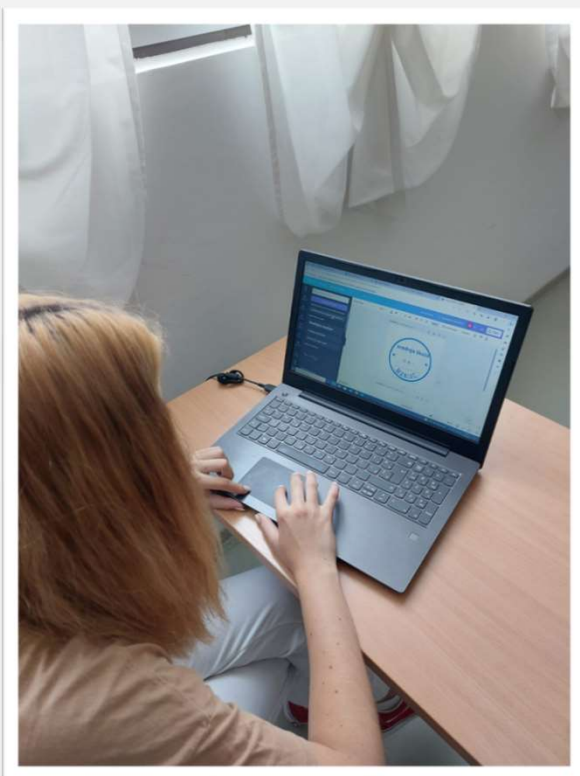
ODRŽIVI RAZVOJ TURIZMA

- Razvijanje svijesti mladih o tradicionalnim jelima i namirnicama koje ne ovise o globalnom dostavnom lancu

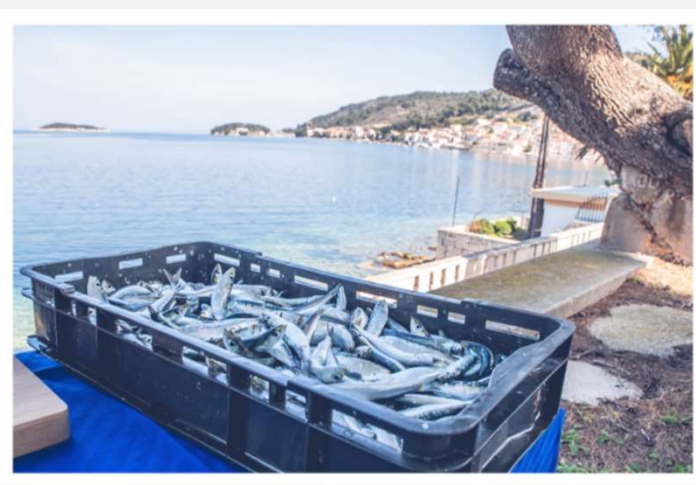


PROJEKTNE AKTIVNOSTI

IZRADA LOGO PROJEKTA



I. RADIONICA: SOLJENJE SRDELA I EDUKACIJA O KONZERVIRANJU RIBE



Sudionici: učenici SŠ Antun Matijašević Karamaneo Vis, lokalni ribari

I. Odlazak na koču po srdele



2. Soljenje ribe



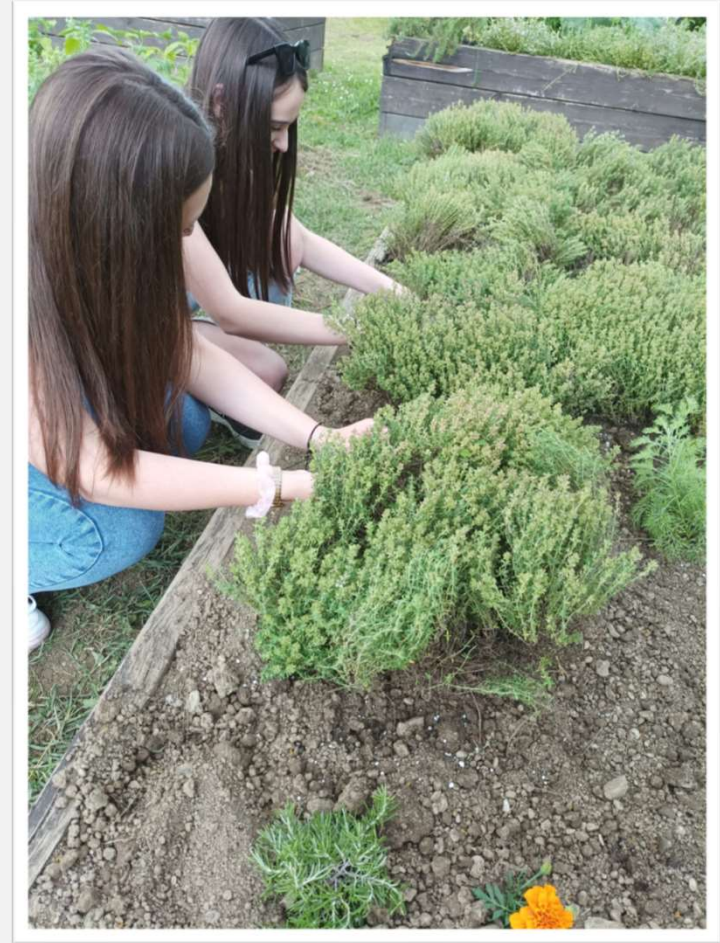
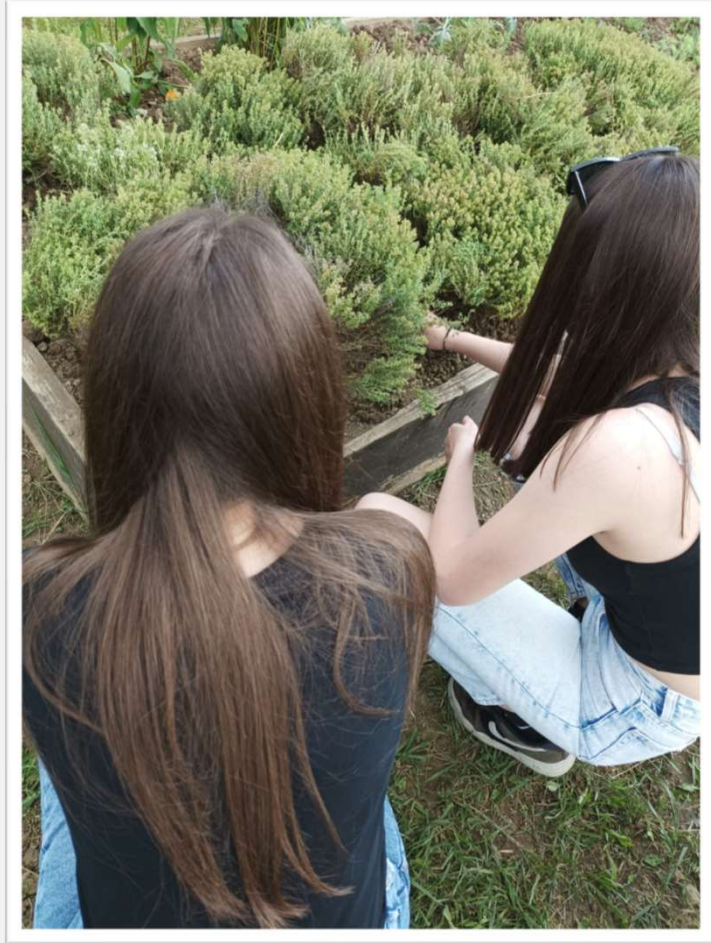




2. RADIONICA: SAKUPLJANJE/BRANJE ZAČINSKOG BILJA



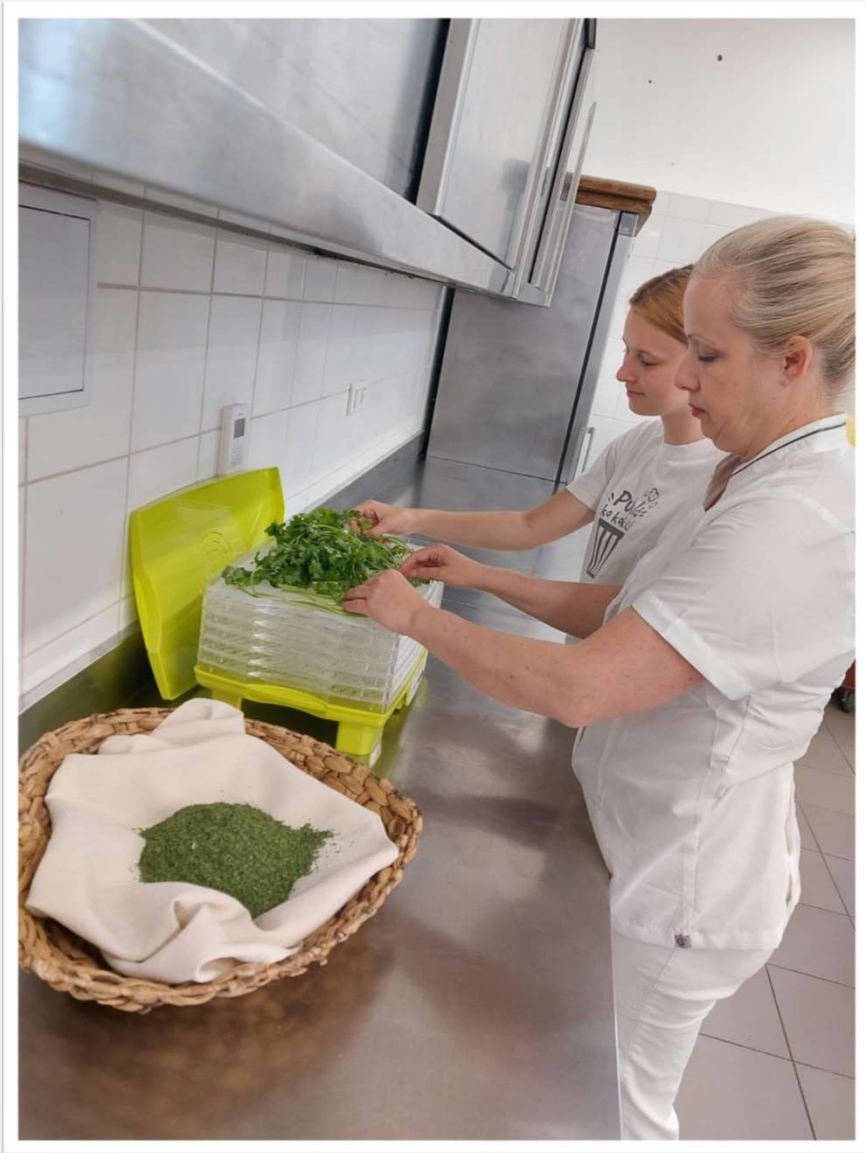
Sudionici: učenici SŠ Antun Matijašević Karamaneo Vis, učenici OŠ Vis



3. RADIONICA: PRIPREMA ZAČINSKOG BILJA UZ POMOĆ DEHIDRATORA



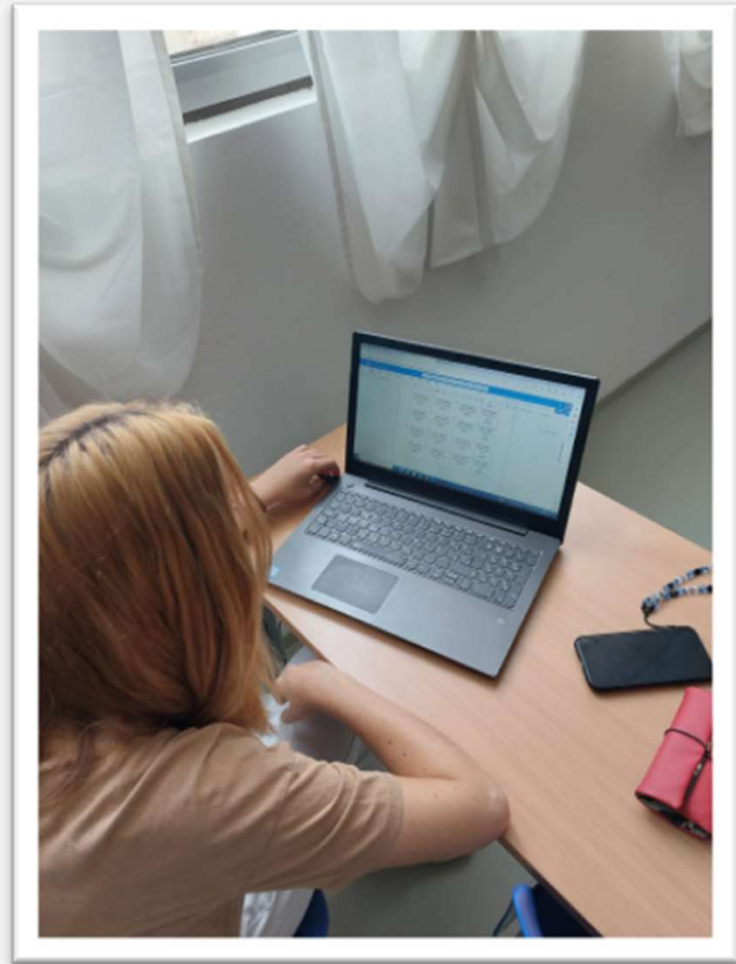
sudionici: učenici SŠ Antun Matijašević Karamaneo Vis



4. RADIONICA: PAKIRANJE PROMOTIVNIH PAKETA SA ZAČINSKIM BILJEM



Sudionici: učenici SŠ Antun Matijašević Karamaneo Vis, učenici OŠ Vis



Izrada etiketa



5. RADIONICA: IZRADA VIŠKE POGAČE (KUHARSKA RADIONICA)



sudionici: učenici SŠ Antun Matijašević Karamaneo Vis



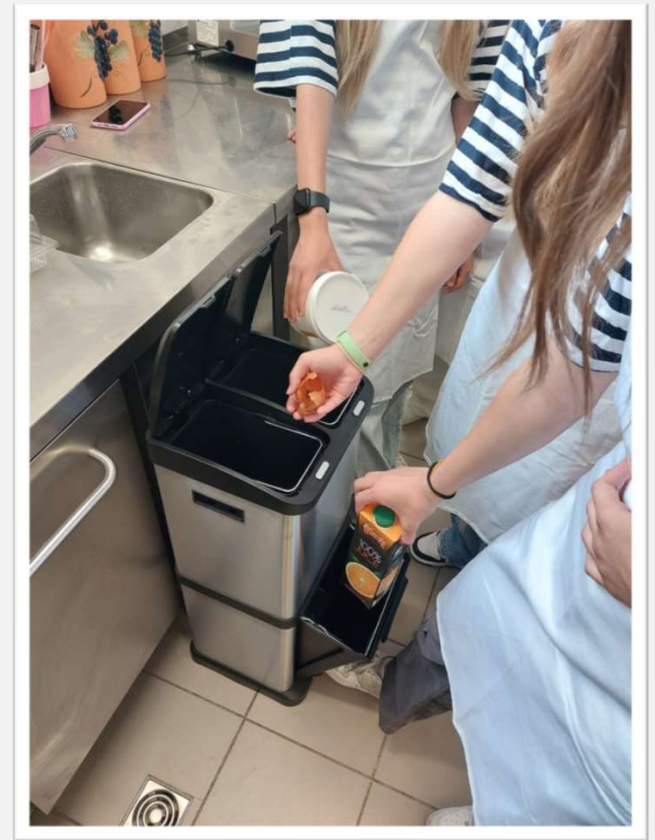




6. RADIONICA: ODVAJANJE I KOMPOSTIRANJE OTPADA



sudionici: učenici SŠ Antun Matijašević Karamaneo Vis, učenici OŠ Vis



REZULTATI PROJEKTA

- nabavljena oprema za provedbu Projekta:

dehidrator za sušenje bilja, vaga, ambalaža za čuvanje bilja, prijenosno računalo, kanta za odvajanje otpada, komposter

- provedeno 6. radionica
- izrađen logotip Projekta
- izrađen promotivni letak, video spot i foto materijal u svrhu promidžbe Projekta
- izrađena promotivna pakiranja začinskog bilja
- promovirana Viška pogača.



ZAKLJUČAK



Priče iz povijesti

- 1 Isau, koloniju na otoku Visu, osnove je Dionizije Širakuški, 397. godine pr. Krista. Još dugo nakon osnutka bilo je važno karika u kulturnoj i civilizacijskoj karti božansko. Naslijeđe i tragove nekadašnjega Pivota danas možemo pronaći u viškoj lokalnoj gastronomskoj ostavštini, u kojoj se posebno se izdvajaju jedinstvene pogače.
- 2 Zavrivši u nutricionističku povijest može se vidjeti da su osnovu grčke prehrane činile masline, sivi, slana riba i različite pogače. Apulija, smještena na jugu Italije, nekad je bila u sastavu Dionizijeve države, nadalje je poznata po focaccie, pogači koja izgledom i sastavom nalikuje viškoj pogači.
- 3 Osnovna namirnica viške pogače, izvorne grčke gastronomske delicije, je slana ardelja. Slanom ribom trgovalo se od vremena Dionizijeva Isse pa sve do 19. stoljeća, kada su u prvom viški i sumirski ribari glasoviti svojim talokama sve do Španjolskog polubotaka i tamo u Španjolsku i portugalsku kuhinju utkali umijeće seljačke ribe. Osmislili su viški lip bačve za slane ardelje i inuine koji je tada smatran najboljem na širozemlju.
- 4 Od Isse do današnjeg Visa prošla su stoljeća, ali jedinstvenost viških pogača očuvana se kao vrijedna gastronomsko naslijeđe koje trebamo ostaviti našim potomcima.

Projekt je sufinanciran sredstvima Ministarstva turizma i sporta u okviru Poziva za promociju i jačanje kompetencija stručnih i umjetničkih kadrovanja za turizam u 2022. godini.



HVALA NA POZORNOSTI!

