



JELA S LIKOVNIH DJELA

Freske na pijatu

■ Istra je regija bogate kulture.

■ Dio tog bogatstva jesu i istarske **freske**.

■ Upravo su freske, odnosno **hrana** sa istih, bila polazište našeg istraživanja.



Ostvareni ciljevi

- upoznali smo lokalnu kulturnu i eno-gastro baštinu, i kroz provedbu projekta razvili osjećaj razumijevanja i poštovanja iste
- otkrili smo svoju kreativnost i poduzetnost u provedbi projekta
- spoznali smo važnost poznavanja i zaštite kulturne i eno-gastro baštine, ali i turističke valorizacije iste
- ostvarili smo kvalitetnu suradnju sa znanstvenim i vjerskim institucijama, turističkim gospodarstvom i lokalnom zajednicom
- napravili novi suvenir-kuharicu sa 10 recepata namirnica koje su prikazane na freskama

u pratnji arheologa Damira otišli smo na teren.... obišli smo pet crkvice čije freske prikazuju scenu Posljednje večere odnosno hrane na trpezi.

17. 04.
2018.



crkvice koje smo obišli i istražili: Sv. Jakov u Bačvama , Sv. Barnaba u Vižinadi, Sv. Marije u Bermu, Sv. Trojstvo u Žminju i Sv. Duh u Balama



27. 04. 2018.

✿ etnologinja Tamara održala je predavanje o etnološkom aspektu hrane u Spaciu Maticca ... i na primjeru njegove eno-gastro ponude objasnila uporabu tradicijski pripremljene hrane u turističkoj ponudi Grada Rovinja.



SVIBANJ 2018.

Sastavili smo recepte..... preveli na engleski, njemački i talijanski jezik....pripravili jela..... napravili idejnu pripremu za tiskanje suvenira-kuharice.

- **Jakobove kapice na žaru**
- Capesante alla griglia
- **Maneštra od povrća**
- Gemüse-Minestra
- **Brancin u pećnici**
- Sea bass in an oven
- **Pandešpanja**
- Pan di spagna
- **Istarska supa**
- Istrische Suppe
- **Jakobove kapice na posteljici od rikole i cherry rajčica**
- Capesante su letto di rucola e pomodorini ciliegini
- **Juha od šparoga**
- Spargelkremsuppe
- **Savijeni file brancina u umaku od ružmarina**
- Folded sea bass fillet in rosemary sauce
- **Krema od skute i meda**
- Crema di ricotta e miele
- **Kruh**
- Brot



18. 05. 2018.

🌱 Svaki vizualni motiv hrane pripravili smo na dva načina, tradicionalan te reinterpetiran.



🌿 pripravljeno jelo,
servirano na
tanjuru, fotografirali
smo i snimili.





07. 09. 2018.

■ upriličili smo prezentaciju suvenira-kuharice uz degustaciju jela.....za predstavnike medija, lokalne zajednice, turističkog gospodarstva i učesnike projekta



Voditelj projekta:

Tanja Ranić Rovis, prof. likovne kulture

Nastavnici:

Marija Orbanić, dr. vet. med.

Mirjana Đikić, prof. njemačkog i francuskog jezika

Kristina Stojšić, prof. engleskog jezika i povijesti

Karmen Bošnjak Torić, prof. talijanskog i engleskog jezika

Tihomir Horvat, majstor kuhar

Silvia Cah, majstor slastičar

Učenici:

Dominick Lutrović, 4.r, THK

Tina Maružin, 4.r, THK,

Sebastian Sošić, 4.r, THK,

Adriana Milli, 3.r, THK,

Mauro Šturman, 3.r, THK,

Marlen Damijanić, 2.r., THK,

Karla Jurković, 2., THK,

Nicole Mogorović, 2.r, THK,

Laura Sošić, 2., THK,

Manuel Dimoski, 2.r, kuhar,

Luka Lukić, 2.r, kuhar

Valentina Bančić, 1.r, kuhar,

Dominik Šimunović, 1.r, kuhar,

Robert Toncin, 1.r, kuhar,

Tea Pokos, 1.r, slastičar



Zahvaljujemo...



ZAVIČAJNI MUZEJ GRADA ROVINJA
MUSEO CIVICO DELLA CITTA' DI ROVIGNO



POREČKO-PULSKA BISKUPIJA

maistra



Grad Città
ROVINJ - ROVIGNO