



Institucionalizacija zavičajne nastave
Istarske županije

Istituzionalizzazione dell'insegnamento della storia
del territorio nella Regione Istriana



AMOR DE PESCADOR



kuharica

sve najboje ča nan more daje

U školskoj godini 2017./2018. naša škola sudjeluje drugi put u projektu Institucionalizacije zavičajne nastave Istarske županije i to vlastitim projektom Amor de pescador čija je tema ribarstvo. Projekt se temelji na istraživačkom pristupu tradicionalne gospodarske grane grada Poreča - ribarstva i njegovom utjecaju na svakodnevni život, ali i kulturu, jezik, turizam i ugostiteljstvo.

Temi ribarstva u Poreču pristupit će se interdisciplinarno uključivanjem učenika i nastavnika Škole u aktivnosti koje će se provoditi tijekom šk. god. 2017./2018. i suradnjom s partnerima na lokalnoj razini. Problematici ribarstva pristupit će se povezivanjem sektora gospodarstva s turizmom i ugostiteljstvom, ali i pronalaženjem motiva ribarstva u umjetnosti, odnosno glazbi i književnosti.

Na stručnim predavanjima, gostovanjima stručnjaka iz područja ribarstva, ugostiteljstva, umjetnosti i lingvistike, terenskoj nastavi i radionicama učenici će se educirati o važnosti i razvoju ribarstva u Poreču kroz prošlost, problematici pretjeranog izlova, pravilnom odnosu prema korištenju prirodnih resursa i promoviranju bogatstva lokalne zajednice u turizmu i ugostiteljstvu pripremanjem ribljih jela i izradom višejezične kuharice. Učenici će nova znanja primijeniti u osmišljavanju recepata i pripremi jela temeljenih na sezonskom morskom ulovu.

U prvom polugodištu realizirane su sljedeće aktivnosti:

- učenici kuharskog i turističko-hotelijerskog usmjerenja pod vodstvom stručnih učitelja kuharstva pripremili su riblja jela <http://www.ss-astifanica-porec.skole.hr/fotogalerija>



Institucionalizacija zavičajne nastave
Istarske županije

Istituzionalizzazione dell'insegnamento della storia
del territorio nella Regione Istriana

- posjet učenika i nastavnika 11. Crofishu, međunarodnom sajmu ribarstva i ribarske opreme, akvakulture i sportskog ribolova u Poreču
- učenici 2. thk prisustvovali su predavanju „Konzumacija ribe u Hrvatskoj“ - navike, stavovi i znanje potrošača u 2017. koje je održao mag. ing. Toni Bartulin, iz Eurofish-a - međunarodne organizacije za razvoj ribarstva i akvakulture u Europi“ na Crofish-u
- održane su dvije radionice kreativnog pisanja na temu ribarstva i mora za učenike 1. i 2. htt razreda, realizirale su ih prof. Silvana Vlačić i prof. Daria Škrinjar
- održane su dvije radionice u kojima su učenici 1. htt i 2. thk istraživali hranjivost ribe i prehrambene navike domaćeg stanovništva, realizirala ih je prof. Helena Miletović
- predavanje kustosa Zavičajnog muzeja Poreštine Davora Munde "Živjeti od mora: ribarstvo Poreštine u antičko doba"

Tijekom drugog polugodišta realizirano je:

- provedena je anketa na razini Škole među učenicima o prehrambenim navikama konzumiranja ribe (prof. Helena Miletović, statistička obrada prof. Milena Rafaelić)
- održane su dvije radionice kreativnog pisanja na talijanskom jeziku koje je vodila prof. Daisy Ghersinich Fiškuš
- realizirana je terenska nastava tijekom koje su učenici posjetili tvrtku S.I.C. za proizvodnju i preradu ribe u Višnjanu kao i pogon koji obuhvaća proizvodnju, preradu, trgovinu i centar za pročišćavanje i otpremu živih školjkaša. Posjetili su i Ekomuzej Batanu i Centar za istraživanje mora Instituta Ruđer Bošković u Rovinju.
- održana je kulinarska radionica za učenike 3. kuhara koju je vodio David Skoko, chef jedne od najboljih ribljih konoba u Hrvatskoj
- tiskana je i predstavljena kuharica Amor de pescador, sve najboje ča nan more daje
- završno predstavljanje Projekta, gost Mirko Cetinski i suradnja s LAG-om „Središnja Istra“ 12. travnja 2018. u Školi

sudjelovanje naših učenika u debati tradicionalnih lokalnih proizvoda u kontekstu EU politika u organizaciji LAG-a „Središnja Istra“