

Chi dorme, non mangia pesci, è il progetto regionale della territorialità della Scuola Media Superiore Mate Blažina di Albona. Lo scopo del progetto è collegare gli alunni dalle classi e dagli indirizzi di studio differenti nel tema di sardine. Così nel progetto sono stati inclusi gli alunni del campo d'insegnamento dell'economia, dell'elettrotecnica, della ristorazione e del liceo.

Alla lezione di chimica, gli alunni hanno fatto la prima attività pianificata intitolata *La dimostrazione del mercurio nelle sardine*. L'attività è stata svolta dagli alunni della 3°o e f classe nell'ambito d'insegnamento di chimica facoltativa, sotto la guida della docente Olivera Tadić.



L'attività successiva è stata la salatura delle sardine nel ristorante della scuola. Al laboratorio della salatura delle sardine in maniera tradizionale sono stati inclusi gli alunni

della 4°f e 3°f del liceo e gli alunni della 3°g del campo d'insegnamento della ristorazione. I dirigenti del laboratorio sono stati i docenti Dorijano Mohorović e Nevio Gašparini che hanno mostrato la tecnica e il modo di salatura del pesce e hanno descritto il processo della salatura. I docenti della ristorazione menzionati prima, hanno preparato con gli allievi, durante le lezioni della ristorazione e durante l'insegnamento pratico, alcuni piatti con le sardine. Sulle tavole, in occasione del Festival della territorialità, si potranno trovare le sardine salate, le sardine marinate, le sardine in 'saor', le sardine arrostite e le sardine con 'pasutice', la pasta tradizionale istriana.



Il ruolo del pesce nell'alimentazione sana, è stato il tema dell'attività svolta alla lezione di chimica sotto la direzione della docente Olivera Tadić. In questa occasione, le ospiti nella scuola sono state le nutrizioniste Vedrana Fontana

Mikulić e Nina Penezić dall'Istituto di sanità pubblica della Regione Istriana. Loro hanno parlato dell'alimentazione sana ed equilibrata. Hanno informato gli alunni della 3°o e 3°f classe sul valore nutritivo del pesce e sulle differenze tra il pesce azzurro e bianco.

L'attività successiva, durante la lezione di storia e chimica è stata la visita ad Arbacommerc, all'azienda moderna ad Albona in cui il pesce viene lavorato. In questo modo, gli alunni hanno conosciuto i modi in cui il pesce viene trasportato, conservato, lavorato e hanno visto quali prodotti l'azienda Arbacommerc mette sul mercato, tutto questo sotto la guida di Beatrisa Smoković Zahtila. Poi, gli alunni sono stati al mercato di Albona e Rabac e a Plomin Luka, dove hanno raccolto le informazioni sulla pesca, sulle sardine e sulla situazione odierna. Hanno visitato la nave *Poletuša*, su cui, nella conversazione con il capitano Robert Krnetić, hanno saputo come e dove si pescano le sardine e come si trasportano. Alla fine, gli alunni del campo d'insegnamento dell'elettrotecnica con il docente Milivoj Crvak, avranno l'opportunità di pescare le sardine sulla nave che si trova a Plomin Luka.

Alle lezioni di fondamenti di turismo, sotto la guida della docente Orijana Tenčić, gli alunni del campo d'insegnamento dell'economia della 2° classe hanno creato il calendario con 12

ricette per i piatti con le sardine, una per ogni mese.

Alle lezioni di cartografia digitale, gli alunni hanno creato la carta geografica tematica con la zona della concentrazione delle sardine sulla costa orientale dell'Adriatico. Per creare la carta, hanno usato Google Maps – la tecnologia di Google di carte digitali gratuite. Hanno esaminato le immagini satellitari, hanno posizionato e nominato le zone della concentrazione delle sardine e hanno elaborato le foto sotto la guida della docente di geografia Karmen Diminić Milevoj.



Alle lezioni di biologia, sotto la guida della docente di biologia Sandra Juran, è stata fatta la dissezione della sardina. Gli alunni della 2° classe del liceo, hanno avuto il compito di segnare gli organi e di spiegare la complessione e il ruolo degli organi segnati alla sardina

sezionata e sulla foto di sarda. Hanno dovuto collegare l'aspetto di vari tipi di pesci con il loro biotopo e il modo di vita.

Alle lezioni di alimenti e alimentazione, gli alunni della 2° classe del campo d'insegnamento della ristorazione hanno valutato la freschezza del pesce, il suo valore nutritivo ed energetico. Questa attività è stata svolta sotto la guida della docente Gordana Benković Gušić.



Alla fine, tutte le ricerche sulle sardine, metterà insieme il gruppo storico che ha il compito di esaminare e sapere di più sulla storia della pesca delle nostre parti. Durante la visita ad Archivio di stato di Pisino e durante il lavoro sul terreno, gli alunni hanno trovato i dati sullo sviluppo della pesca nella zona della città di Albona, quali erano le prime navi per la pesca e le famiglie dei pescatori e sui modi di pesca durante la storia. Tutto questo sotto la guida della docente di storia Dijana Muškardin.



Nell'ambito del Progetto, l'alunna della 3°f classe, Vanesa Aničić ha creato il logo del progetto che abbiamo stampato sulle magliette e sui sacchetti di tela. Alle lezioni della storia del territorio è stato fatto l'opuscolo multilingue sul progetto. Tutto il progetto presenterà il video che hanno creato le alunne della 3°f classe usando i materiali di tutte le attività menzionate.



Autrice: Dijana Muškardin