

Smotra učeničkih zadruga Splitsko – dalmatinske županije 2023.
PISANI PRIKAZ PRAKTIČNOG RADA



PREGAČA - „ČA JE ZA OBID?“

UČENIČKA ZADRUGA PRIZIDNICA

RAD IZRADILE UČENICE 7. RAZREDA: MARINA ANDRIJOLIĆ I
MATILDA KLAUS (zadruge, bloggerice, podcasterice, youtuberice)

MENTORICE: ŽELJKA NINČEVIĆ I ANA VUKADINOVIĆ

Slatine, 26. 05. 2023.

Osnovna škola Slatine

Put Lovreta 1,
Slatine

tel: 021 891 464

faks: 021 891 027

e-mail: ured@os-slatine-st.skole.hr

<http://www.os.slatine.skole.hr/>



SADRŽAJ

1. UVOD
2. POTREBAN PRIBOR I MATERIJAL
3. POSTUPAK IZRADE PROIZVODA
4. GOTOVI PROIZVOD

1. UVOD

Kako je sve počelo?

Tema koja se provlači kroz sve sekcije naše zadruge je Slatinska baština, kroz koju želimo sačuvati djeliće tradicije i kulture našeg malog mjesta.

Ideja je zapravo krenula od očuvanja slatinskog dijalekta i nezaobilaznih tradicionalnih jela koja su naše bake pripremale, a kojih se s nostalgijom i danas rado prisjećamo. Željeli smo sve te drage uspomene okupiti na jednom mjestu, te objaviti on line kuharicu starih slatinskih jela, pisanih na slatinskom dijalektu, točno onako kako nam ispričaju naši stari. Željeli smo se okušati i u pripremanju jela čije recepte prikupimo, te ih fotografirati i snimati, kako bi uz svaki recept bila i fotografija i/ili video. I na kraju kuharice objaviti rječnik naših starih zaboravljenih riječi.

Logičan slijed bio je proizvod - pregača od žutaca sa otisnutim tradicionalnim receptom i QR CODOM za pristup cjelokupnoj on line kuharici.

Poduzetni smo, zar ne?

Početak školske godine, Centar izvrsnosti poduzetništva je objavio poziv školama na području SDŽ za sufinanciranje programa učeničkih zadruga pod nazivom "Dalmatinski suvenir".

Želja Centra izvrsnosti je stvoriti prepoznatljive i korisne proizvode koji će predstavljati podneblje u kojem su nastali, a naša pregača je upravo takva – prepoznatljiva, korisna i bogata tradicijom. Proizvodi učeničkih zadruga bit će korišteni u svrhu promidžbe SDŽ i svih njezinih sastavnica pri službenim susretima, posjetima, Erasmus projektima, konferencijama i slično.

Ispunili smo PRIJAVNI OBRAZAC – DALMATINSKI SUVENIR te prošli na natječaju. Ovo nam je mnogo značilo jer su nam sredstva koja smo dobili (8.000,00 kn), uz sredstva koja je zadruga uprihodila redovitim poslovanjem, omogućila realizaciju cjelokupnog projekta.

2. POTREBAN PRIBOR I MATERIJAL ZA RAD

- Mobiteli za snimanje zvučnih zapisa i fotografija
- Kamera za snimanje videozapisa
- Računalni program DaVinci Resolve za montiranje videozapisa
- Računalni program wixsite.com za izradu blogova i mrežnih stranica
- Prirodni žutac – materijal za izradu pregača
- Kartonska šablona za krojenje pregača, flomasteri i škare
- Šivaća mašina, konac, kosa traka i vrijedne ruke naših majki i baka
- QR CODE generator za pristup on line kuharici
- Program Canva u kojem smo dodali ilustracije i uredili recepte koje ćemo otisnuti na pregače
- Tisak – na ušivene pregače smo dali tiskati pripremljeni recept
- Prirodni konop za vezanje pregače
- Kartonske kutije – ekološke kartonske kutije prikladne veličine za pakiranje pregača
- Deklaracija na pregači

2. POSTUPAK IZRADE PROIZVODA

Prikupljanje recepata



Prvi korak je bio prikupljanje recepata naših baka i djedova. Pokazalo nam se teškim odmah zapisati što su nam pričali, pa smo ih odlučili snimati i napraviti zvučne zapise, koje smo kasnije pretočili u riječi na papiru. Pripremljene delicije o kojima su nam pričali smo i fotografirali. Prikupili smo tako recepte za tradicionalna slana i slatka jela, strana jela, čuli niz dosjetki i zanimljivosti iz davnih vremena i uživali u razgovorima s našim starima, koje smo jako razveselili uključivanjem u život i rad Zadruga i Škole.

Kulinarske radionice u školi

Roditelji, bake i djedovi su nam se sami ponudili napraviti neka od jela na radionicama u školi. Sve potrebno za pripremu su donijeli u školu i tako smo do sada snimili 3 zanimljiva video recepta:

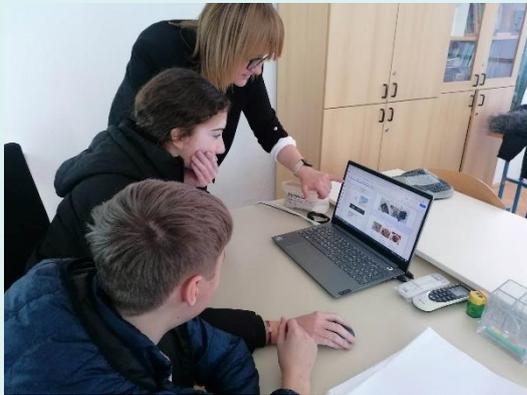
1. Kapetanov brujet s boben
2. Tripice ili kako su gornjaski i donjaski postali prijatelji
3. Najboje fritule u mistu

Recepte smo odmah objavili na YouTube kanalu Škole (za montiranje i pripremu video uratka koristili smo program DaVinci Resolve) i možemo se

pohvaliti popriličnim brojem pregleda. A ne trebamo ni govoriti koliko smo uživali u pripremi i degustaciji navedenih jela...



On line kuharica „Ča je za obid?“



Uredili smo on line kuharicu u programu wixsite.com. U njoj možete pronaći recepte pisane na dijalektu, zvučne zapise te video uratke. Tu je i rječnik nepoznatih riječi.



„...Učinite đir po Slanoj spizi, Slakarijama, Stranjskin ricetama, a ima tu i nekih Mudrosti iz kužine koje nije loše znat. A ako niste sve dobro razumili, bacite oko na Dalmatinske beside, pa će van sve bit jasno...“

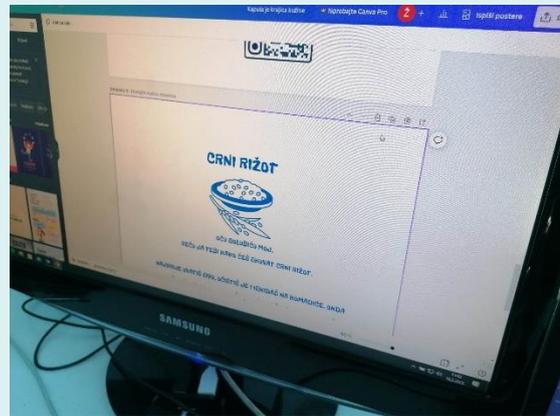
Krojenje i šivanje pregača

Na red su došle i pregače. Kupili smo rolu prirodnog materijala – žutaca. Zatim smo napravili šablonu od kartona koja nam je poslužila za crtanje pregače na tkanini. Uz pomoć naših učiteljica, baka i majki, porubili smo pregače, te našili kosu traku na rubove, kako bi dobili prostor za provlačenje konopa za vezanje pregače.



Tisak na pregače

Za tisak smo odabrali tri recepta koja smo uredili u programu Canva, dodali smo ilustracije i QR CODE za pristup cjelokupnoj on line kuharici „Ča je za obid?“.



Evo kako su izgledale pregače nakon tiska...



Konop za vezanje pregače

Izmjerali smo koliko nam je potrebno konopa za vezanje pregače, odrezali ga i provukli kroz kosu traku, te na krajevima vezali čvor.



Ambalaža i deklaracija

Dali smo se u potragu za kutijama – naravno ekološkim u kojima će pregača biti upakirana. Jednom naručene, kutije su ubrzo bile na našoj školskoj adresi i vrijedne ručice naših učenika su ih spremno savijale i slagale u sadašnji oblik.



Pripremili smo i deklaraciju. Sve smo lijepo posložili, uredili u digitalnom obliku i printali u školi.



4. GOTOVI PROIZVOD

Naša pregača je gotova. Osim uporabne vrijednosti, odličan je suvenir i podsjetnik na Dalmaciju.



Radom na ovom proizvodu sačuvali smo od zaborava naše kulturno naslijeđe, razveselili smo naše starije uključivanjem u život i rad Škole i Zadruga, naučili smo krojiti i šivati, naučili kuhati neka od tradicionalnih slatinskih jela, te smo razvijali IKT vještine kroz pripremu on line kuharice i tiska na pregače. Posebno bi istaknuli očuvanje slatinskih zaboravljenih riječi koje smo oživjeli kroz našu kuharicu i pregače.

Promocija on line kuharice

Kao pravi poduzetnici, odlučili smo predstaviti naš projekt široj publici, pa ćemo uskoro u prostorima Etnografskog muzeja u Splitu organizirati promociju pregača i on line kuharice „Ča je za obid?“.



Pretraži...



JEL' FALI SOLI?



Kužinalica ✓

Ricete za slanu spizu

Bakalar na bjanko

- Dida, ča ćeš mi danas pričat? – upita Ante. - Danas ćemo pričat o bakalaru na bjanko. Znači...



Kužinalica ✓

Ricete za slanu spizu

Marinada

Ovo je jedna stara riceta za pripremanje i čuvanje ribe bilo koje vrste. Najprije očistit ribu,...



Kužinalica ✓

Ricete za slanu spizu

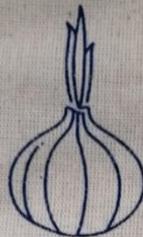
Kapetanov brujet s boben

Kaže se da su Slatinjani „bobomani“ jer spremaju bob na sto način. Tili smo tako...

I za kraj, skenirajte QR CODE s pregače, pročitajte, pogledajte i poslušajte duhovite recepte naših starih, i uronite u svijet tradicije, kulinarstva i jezika.

Dobar vam tek!

KAPULA JE KRAJICA KUŽINE



KAPULA JE KA ŽENA, KRAJICA KUŽINE.
BILO DA JE ČRLJENA JOLI BILE KOLURE.
KAPULA JE KRAJICA KUŽINE...

...KAPULU MOŠ OBI LATO DODAVAT SVAKOJ SPIZI I BREZ NJE
NE MOŠ ŠUFIGAVAT KUPUS, KUVAT ŠALŠU, BRUJET, JOLI GULAŠ.
MA NI OBIČNU JUVU NE MOŠ KUVAT AKO U NJU NE MEKNEŠ
KAPULU, ČA SI JE PRIJE TEGA BOKUN IZGORIJA NA PLOČI
ŠPAKERA. NIKAD NISAM RAZUMILA ZAŠTO...

...VIRUJTE MI, KAPULA JE KRAJICA KUŽINE, ŠČETA JE ČA
SVAKEGA ČA JE TAKNE JOLI JE POČNE GULIT, NATIRA U PLAĆ.
DEBOTO, KA SVAKA ŽENA.



KAZIVALA: VANJA ŠKROBICA



ČA JE ZA OBI D?

