

# ŠKOLSKI PROJEKT“Jela svjetske kuhinje i jela hrvatske regionalne kuhinje“

1.Opći podaci

Škola:Obrtničko-industrijska škola Županja

Adresa:Veliki kraj 42,32270 Županja

Tel:032/837-442

E-mail: [ured@ss-obrtnicko-industrijska-zu.skole.hr](mailto:ured@ss-obrtnicko-industrijska-zu.skole.hr)

---

Naziv projekta:“Jela svjetske kuhinje i jela hrvatske regionalne kuhinje“

Voditelj projekta:Ivana Milaković,strukovni nastavnik kuharstva

Nositelj projekta:Obrtničko-industrijska škola Županja

Trajanje projekta:studeni 2021.-siječanj 2022.

---

Razred:1.F,2.F,3.F

Zanimanje:Kuhar JMO

Broj učenika koji sudjeluju u projektu:30

Predmet u sklopu kojeg se provodi projekt:Kuharstvo s vježbama

---

2.Aktivnosti:

-Istraživanje značajki svjetskih i hrvatskih regionalnih kuhinja putem interneta,

-Izrada umnih mapa korištenjem digitalnih alata(A),

-Izrada plakata korištenje digitalnih alata za potrebe izložbe jela(B),

-Prigotavljanje odabranih jela svjetske i hrvatske kuhinje(C),

-Organiziranje izložbe jela za javnost(D)

---

3.Rezultati projekta

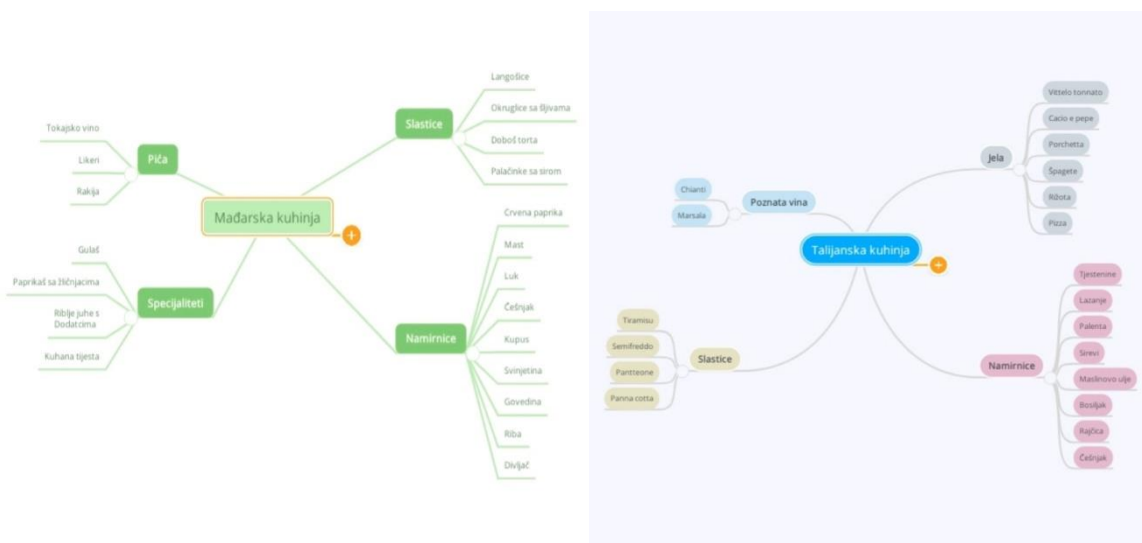
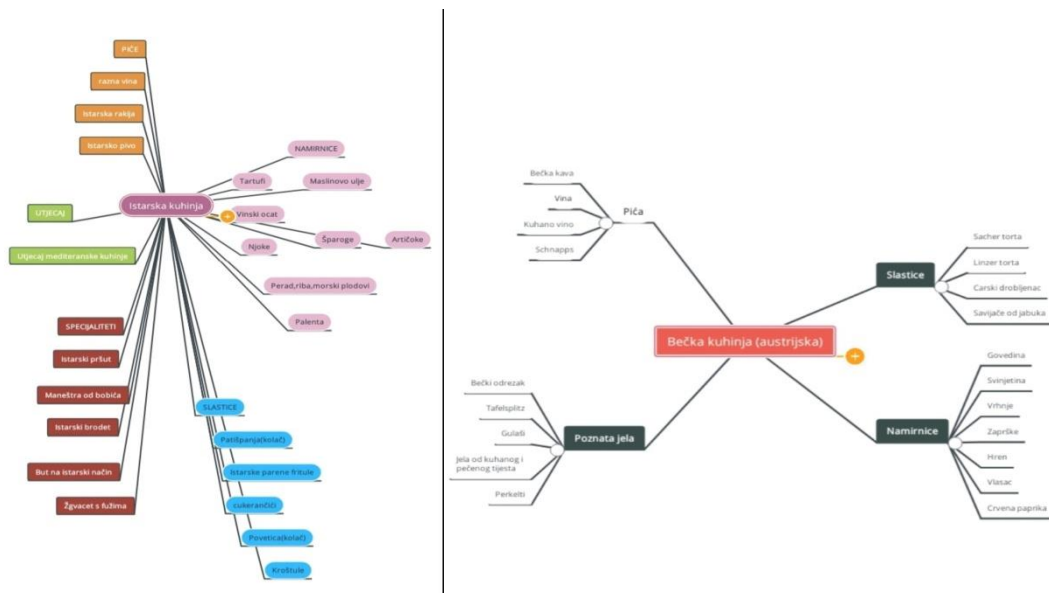
Učenici tijekom mjeseca studenog 2021.godine istražuju značajke odabranih kuhinja,njihove specijalitete,namirnice koje koriste te što je utjecalo na formiranje tih kuhinja(Francuska kuhinja,mađarska kuhinja,austrijska kuhinja,talijanska kuhinja,turska kuhinja,istarska kuhinja,međimursko-zagorska kuhinja,slavonska kuhinja,dalmatinska kuhinja)koristeći mrežne stranice.

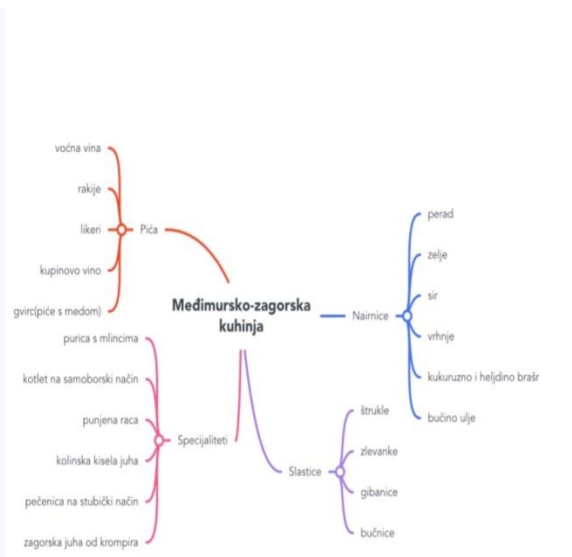
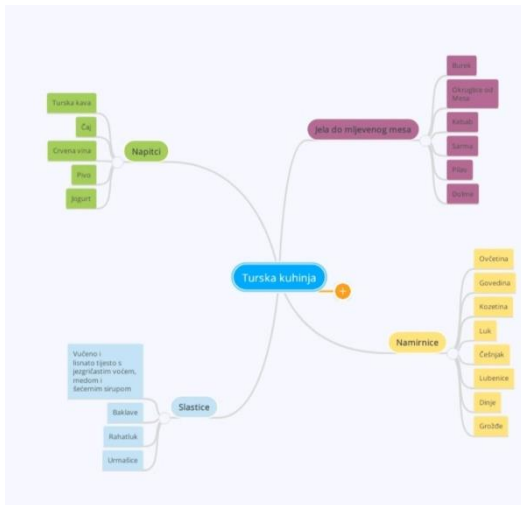
Tijekom mjeseca prosinca 2021.godine dobivene rezultate pretvaraju u umne mape koristeći digitalni alat Mindmeister. Slike specijaliteta zajedno sa ostalim značajkama pojedine kuhinje pretvaraju u plakate koristeći digitalni alat Canva. Plakati će se koristiti u sklopu izložbe jela u školi.

U siječnju 2022.godine učenici pripremaju odabrane specijalitete(Francuska kuhinja-tarte Tatin,creme brulee,quiche lorraine,turske kuhinja-manti s jogurtom,kofte,baklava,imam bayildi,talijanska kuhinja-pizza

Napoletana,focaccia,tiramisu,ravioli,tortelini,tagliatelle,austrijska kuhinja-Sacher torta,Linzer torta,carski drobljenac,savijača s jabukama,germknödel,mađarska kuhinja-sekelji gulaš,slavonska kuhinja-orehnjača.rezanci s makom,fiš,čobanac,istarska kuhinja-fuži s tartufima,cukerančiči,dalmatinska kuhinja-fritule,kroštule,brudet,međimursko-zagorska kuhinja-štrukle u juhi,zlevanka) i organizira se izložba.

## A Izrada umnih mapa





## B Izrada plakata

### ISTARSKA KUHINJA

**Tartufi**  


**Riba**  


**Vinski ocat**  


**Artičoke**  


**Njoke**  


**Šparoge**  


**Palenta**  


**Žgvacet s fužima**  


**Maslinovo ulje**  


**Manistra**  


**Brudet**  


### SLAVONSKA KUHINJA

**NAMIRNICE**  
Divljač, gljive, riba, svinjetina, suhomesnati proizvodi

**SLASTICE**  
Lepinje, makovnjača, sitni slavonski kolači, rezanci s makom, knedle sa šljivama

**PIĆA**  
Lozovača, vina, jabukovača, šljivovica, kruškovača

**SPECIJALITETI**  
Fiš paprikaš, čobanac, čvarci, šaran na rašijama, paprikaš

**ZAČINI**  
Sol  
papar  
paprika  
kopar

**UTJECAJ**  
  
Bečka kuhinja  
  
Mađarska kuhinja  
  
Orijentalna kuhinja



## MEĐIMURSKO-ZAGORSKA KUHINJA

### NAMIRNICE

Perad  
zelje  
sir  
vrhnje  
bučino ulje



### PIĆA

Rakija  
likeri  
voćna vina  
gvirč (piće s medom)



### SPECIJALITETI

Purica s mlincima  
kotlet na  
samoborski način  
kolinska kisela juha  
pečenica na  
stubički način



### SLASTICE

Štrukle  
zlevanke  
gibanice  
bučnice



## Dalmatinska kuhinja

### Namirnice:

- Rakovi
- Školjke
- Riba
- Glavonožci
- Smokve
- Patlidžan
- Maslinovo ulje

### Slastice:

- Dubrovačka rozata
- Smokvenjak
- Rapska torta
- Dalmatinske krošture
- Fritule

### Specijaliteti:

- Paštica
- Crni rižoto
- Riblje juhe
- Masline
- Dalmatinski pršut
- Bakalar na dalmatinski način
- Salate od rakova na dalmatinski način



## Turska Kuhinja

### SLASTICE

Vučeno i lisnato tijesto s jezgričastim voćem, medom i šećernim sirupom (baklave, urmašice, rahatluk)



### NAMIRNICE

ovčjetina, govedina, kozetina, luk, češnjak, lubenice, dinje, grožđe



Jela od mljevenog mesa-kofte, čevapi, okruglice od mesa, burek, sarma, kebab, pilav, manti, dolme



### NAPITCI

turska kava, čaj, crvena vina, pivo, jogurt



## FRANCUSKA KUHINJA

### Namirnice i Pića

- Namirnice: divljač, puževi, rakovi, školjke, govedina, gljive, sirevi, vino

Pića: šampanjac (Champagne), konjak (Cognac), voćni likeri (Cointreau), vina

### Specijaliteti

- Quiche lorraine, soupe a l'oignon (juha od luka), Escargots (puževi), Croque-Monsieur
- Bœuf bourguignon
- Coq au vin
- Ratatouille

### Slastice

- Iles flottantes, Rum baba, macarons, millefeuille, Paris-brest, kroasan, éclair,
- Tarte Tatin
- šokoladni tartufi
- Madeleines



# Austrijska

## BEČKA KUHINJA

<p><b>NAMIRNICE</b></p> <p>GOVEDINA, SVINJETINA, VRHNJE, ZAPRŠKE, HREN, VLASAC, CRVENA PAPIKA</p>	
<p><b>POZNATA JELA</b></p> <p>BEČKI ODREZAK, TAFELSPITZ, GULAŠI, PERKELTI, JELA OD PEČENOG I KUHANOG TIJESTA</p>	
<p><b>SLASTICE</b></p> <p>LINZER TORTA, CARSKI DROBLJENAC, SAVIJAČE OD JABUKA</p>	
<p><b>PIĆA</b></p> <p>BEČKA KAVA, VINA, KUHANO VINO (GLUWEIN), SCHNAPPS</p>	

# TALIJANSKA KUHINJA

<p><b>NAMIRNICE</b></p> <p>tjestenine (tortellini, ravioli, tagliatelle), lazanje, palenta, si rev, maslinovo ulje, bosiljak, rajčica, češnja k, safran, panceta, Parmezan, gorgonzola, mozzarella</p>		<p><b>SLASTICE</b></p> <p>tiramisu, semi-freddo, panettone, panna cotta</p>	
<p><b>JELA</b></p> <p>Vitello tonnato, cacio e pepe, porchetta, špagete, rizota, pizza Napoletana</p>			
		<p><b>POZNATA VINA</b></p> <p>chianti, marsala</p>	

# MAĐARSKA KUHINJA

<p><b>NAMIRNICE</b></p> <p>crvena paprika, mast, luk, češnjak, kupus, govedina, svinjetina, riba, divljač</p>	
	<p><b>SPECIJALITETI</b></p> <p>Gulaši (Szekely goulash), paprikaši sa žličnjacima, riblje juhe, juhe s dodacima, kuhana tijesta</p>
<p><b>SLASTICE</b></p> <p>langošice, okruglice sa šljivama, Doboš torta, palačinke sa sirom</p>	
	<p><b>VINA</b></p> <p>Tokajsko vino, liker, rakije</p>

 Prigotavljanje jela









## **D** Izložba jela















