There are no translations available.



Centar za decu i omladinu Vrnjačka Banja realizuje projekat „Nacionalna kuhinja kao obeležje tradicije i kulture i šansa za zapošljavanje mladih“ uz finansijsku podršku Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja. Dana 26. maja održano je takmičenje ugostiteljskih škola u kabinetima kuvarstva i usluživanja Ugostiteljsko turističke škole Vrnjačka Banja. Učesnici takmičenja su bile ekipe iz Ugostiteljsko turističke škole Vrnjačka Banja – škola domaćin takmičenja, Ugostiteljsko turističke škole Požarevac, Turističko ugostiteljske škole Leskovac i Ugostiteljsko turističke škole Novi Pazar.

Učesničke ekipe su se takmičile u pripremi tradicionalnih jela koja su karakteristična za krajeve iz kojih dolaze. U okviru ovog takmičenja svaka škola je imala svoj sto na kome je reprezentovala predjela i dezerte koje su spremili prethodnog dana u svojim školama, kao i glavna jela koja su tokom takmičenja pripremali u kabinetu kuvarstva. Bilo je zadovoljstva gledati raznolikost i bogatstvo kuhinje koja je karakteristična za leskovačke, požarevačke, novopazarske i vrnjačke krajeve. Škola iz Subotice je poslala fotografije njihove učesničke ekipe i predjela, jela i dezert koja su pripremili u školi jer nije bilo izvodljivo da dođu sa tolike razdaljine da učestvuju na tamičenju. U svakom slučaju, kao partneri u projektu učestvovaće u izradi Nacionalnog e-kuvara koji će uskoro biti dostupan na web sajtovima svih škola i Omladinskog centra",kaže Valentina Krstić menadžer ovog projekta.Žiri u sastavu Stanoje Mihajlović, Đorđe Stefanović i Marija Čkrebo uz stručnu podršku specijalnog gosta Nabil Aho iz Jerusalima doneo je odluku da se prvo mesto dodeli svim školama, i to Novom Pazaru za predjelo mantije sa ovčijim kiselim mlekom, Leskovcu za predjelo spržu i trljanicu, Požarevcu za sarmice od vinovog lista i Vrnjačkoj Banji za dezert vanilice i kiflice.

Najveći benefit takmičenja je razmena iskustva kako između učenika, tako i između profesora i direktora. Svi učesnici su izrazili svoje veliko zadovoljstvo i poželeli da ovo takmičenje nastavi

da se održava i narednih godina i preraste u tradicionalno.Kao završna projektna aktivnost predstoji izrada e-Kuvara sa ponudom nacionalne hrane karakterističnom za specifične krajeve Srbije sa uključivanjem tradicionalne hrane nacionalnih manjina", kaže Valentina Krstić.

{gallery}kuvarstvo-2018{/gallery}

Nacionalni kuvar

Nacionalni kuvar kao rezultat projekta možete preuzeti klikom na sliku ispod (pdf, 70M)


Nosilac projekta:
Centar za decu i omladinu Vrnjačka Banja
Finansijer:
Ministarstvo prosvete, nauke i tehnološkog razvoja
NACIONALNI KUVAR
kao rezultat projekta
Nacionalna kuhinja kao obeležje tradicije i kulture
Partneri:
Ugostiteljsko-turistička škola sa domom učenika iz Vrnjačke banje
Trgovinsko ugostiteljska škola iz Leskovca
Ugostiteljsko turistička škola iz Novog Pazara
Ekonomska Srednja škola "Bosa Milićević" iz Subotice
Ekonomsko trgovinska škola iz Požarevca