



Predrag Tošić



Diplomirani ekonomista-menadžer hotelijerstva
Menadžer gastronomije



Ugostiteljsko-trgovinsko-turistička škola
Banja Luka

PEDAGOŠKA UVJERENJA

Od svakog djeteta ja mogu nešto da naučim

- Svako od njih je ličnost za sebe, potrebno je da pronađem šta je to što pokreće njegovu/njenu ličnost i da ih na osnovu toga zainteresujem za ono što im predajem
- Prvenstveno od njih pokušavam da izgradim dobre ljude a tek potom dobre ugostitelje (kuvare i konobare)
- Pokazujem im da imam povjerenja u njih, u njihovu kreativnost i njihovo znanje
- Osnovna misija mi je učenje pravih vrijednosti (poštovanje, pomoć bližnjem, dobrotu, nagrada za trud i rad, da nije sramota biti vrijedan, nije sramota pošteno zaraditi)
- Svakodnevno ponavljanje da su dobri, vrijedni, pametni uliva samopouzdanje u njih i dobijam bolje rezultate u učenju i radu
- U radu sa učenicima dobijam prekrasnu energiju mladosti
- Nagovaram ih na kolektivnu inteligenciju i pronalazimo rješenja na probleme za koja smo mislili da su nerješivi
- Najveći ponos je kada bivši učenici dođu u školu i prezentuju svoje znanje novim generacijama učenika (jedan od projekata koji nije završen)
- U radu, učenicima često dajem priliku da sami kreiraju teme rada, da uvide problem, pronađu rješenje a zatim da kolektivno odluče jesu li bili više ili manje uspješni

Osnovna motivacija i inspiracija „Djeca su naše jedino bogastvo, oni će vjerovati u nas samo ako mi budemo vjerovali u njih“

KRATAK OPIS PRAKSE

Projekat u kojem učenici smijer kuvar (od 2-4 razreda) izučavaju kuhinje svijeta, traže zanimljivosti u kulturi i tradiciji i zatim preporučuju jedno jelo sa normativima i receptom. Na ovaj način učenici uče o nosim destinacijama, kulturama i narodima, njihovim načinom života i običajima. Takođe direktno promovišu svoje zanimanje i samu školu. Ono što je važno naglasiti je da ovaj projekat ne zahtjeva novčana sredstva pa ga mogu realizovati sve škole. U okviru ovog saradnju uspostavljeno je partnerstvo iz privrede (web sajtom Rio-priče sa putovanja) jer tu stranicu prate preko 30000 posjetilaca pa ovi recepti dolaze do velikog broja osoba.

NASLOV

Kuhinje svijeta

DETALJAN OPIS

1. POLAZIŠTA

U toku školovanja učenici smijera kuvari izučavaju i pojedine kuhinje svijeta. Na žalost plan i program ne zastupa sve kuhinje a i pojedini učenici ne pronalaze interesovanje kada se radi na standardni način.

- Odlučili smo se za ovaj projekat da zainteresujemo učenike, da se oni pozabave istraživačkim radom (knjige, tv emisije, internet) i otkriju nešto novo o zemljama koje su im do tada bile nepoznate

CILJ I ŽELJENI ISHODI

Cilj: Osnovni cilj projekta je bio da pokažemo djeci da učenje može biti zabavno, da oni mogu da promovišu sebe, svoje znanje i svoje zanimanje.

Ishodi: Tema nije bila naglašena na učenje nego na istraživanje pojedinih zemalja i kuhinja (na taj način učenici su kroz istraživanje i pisanje radova učili i to dobrovoljno). Nagrada za najuspješnije i najzanimljivije priče jeste objava na sajtu Rio priče sa putovanja. Svi učenici su željeli da se dokažu a nismo upotrijebili takmičarske discipline niti neke ucjene (kao na nekim takmičenjima ili nagovaranje, referat za ocjenu). Učenici su shvatili da se njihovo zalaganje vrednuje a nisu prisiljeni da uče (naredba od koje svi bježe) ali ipak nauče puno.

2. DETALJAN OPIS REALIZACIJE

1. Ideja : ideja je rođena na početku školske godine 2016.
2. U razgovoru sa poznanikom koji ima sajt o putovanjima postavljao mi je česta pitanja o kuhinjama svijeta. Šta koji narodi jedu i koji su njihovi običaji. Tada je došlo do prijedloga da on objavljuje priče koje će pisati naši učenici uz mentorstvo profesora stručnih predmeta.
3. Na časovima praktične nastave svim razredima (2-4) je preodčena ideja o promociji zanimanja, škole i receptima gdje su se učenici sami počeli prijavljivati za pojedine zemlje.
4. Recepti se izdaju 2-3 puta mjesečno u kontinuitetu sa brzinom rada učenika.
5. Česte sugestije za pojedine zemlje, pregled tekstova i recepata je moja dužnost kao mentora. Podsticanje da pronađu neke zanimljivosti, da otkriju detalje sa više izvora jedna je od osnovnih funkcija
6. Nakon dostavljanja i usaglašavanja oko finalnih recepata i tekstova učenici dostavljaju i svoje slike i tada se njihov rad šalje na objavu (prilog 2,3,4,5)
7. Ovaj projekat traje od 15.septembra 2016 godine i nastaviće se dok se ne istraže jela većine svjetskih kuhinja
8. Na taj način dobijamo izuzetnu promociju naših učenika, vrednovanje njihovog rada i znanja

3. EFEKTI; POSTIGNUTI REZULTATI

1. Učenici su dobijaju više samopouzdanja, postaju kreativniji i trude se radi sopstvene promocije i promocije svog zanimanja.
2. Postaju ponosni na svoje zanimanje (što često nije bio slučaj) i budu iznenađeni sa pojedinim detaljima o zemljama koje otkrivaju dok istražuju.
3. Nisu potrebna novčana sredstva za realizaciju ovog projekta, potrebno je samo zalaganje djece i profesora
4. Izuzetna promocija škole, više od 30 000 redovnih posjetilaca sajta čita priloge o kuhinjama, takođe sami učenici dijele tekstove na svojim FB stranicama i promovišu školu i svoje znanje (Prilog br.1,2,3,4,5)

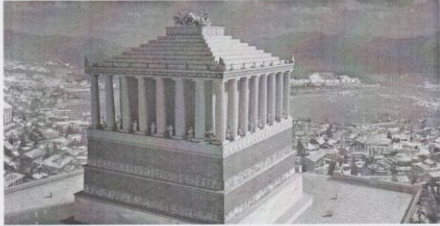
4. DODATNI KOMENTARI I SUGESTIJE DRUGIM NASTAVNICIMA KOJI BI ŽELJELI IMPLEMENTIRATI VAŠU IDEJU

5. Mislim da je ovo jedan od projekata koji mogu odraditi sve škole iz regiona (bez obzira na profile koje obučavaju). Novčana sredstva nisu potrebna a promocija same škole i učenika je izuzetna.

PRILOZI:

11/14/2016

Iranska kuhinja - RIO priče sa putovanja



Istorija civilizacije na Iranskoj visoravni počinje prije 5200 godina, u isto vrijeme kada i u Sumeru ili Egiptu.

Istorija Irana u današnjem teritorijalnom, etnojezičnom i kulturološko-političkom kontekstu nastaje prije više od 2600 godina što ga čini najstarijom državom na svijetu.

Grci su u 6. vijeku pr. Hrista na temelju perzijske dinastije Ahemenida imenovali Iran "Perzijom" zbog čega se taj naziv sačuvao u zapadnom svijetu idući 2500 godina, iako su sami ahemenidski Perzijanci nazivali svoju zemlju "Iranom".

Pojam "Iranci" ne označava specifični narod već široku lepezu naroda iste etnojezične porodice koji hiljadama godina žive u zajedničkoj državi.

Perzijanci čine polovinu današnjeg stanovništva Irana, a većinu ostatka drugi iranski narodi

Perzijski jezik, poznatiji kao Farsi je sa 2600 godina neprekidne dokumentirane upotrebe najstariji službeni jezik na svijetu. On je danas službeni jezik u Avganistanu i Tadžikistanu.



<http://www.riopricesaputovanja.com/v1/iranska-kuhinja/>

11/14/2016

Iranska kuhinja - RIO priče sa putovanja



[f](#) [t](#) [g+](#) [p](#) [v](#) [i](#)

Priče sa putovanja...



[▼ RIO](#) [Jeftina putovanja](#) [▼ Putopisi](#) [Tražim saputnika](#) [Medeni mjesec](#) [Travel mapping](#)

[▼ Zanimljivosti](#) [Mediji o nama](#)

Iranska kuhinja

 rioprice

 03/11/2016

 Kuhinje svijeta, RIO

 No Comments

U saradnji sa upravom i učenicima Ugostiteljsko-trgovinsko-turističke škole Banja Luka i uz pomoć profesora Predraga Tošića donosimo vam recepte iz čitavog svijeta, koji će unijeti nove ideje u Vašu kuhinju.

Ovaj put u fokusu je iranska kuhinja gdje Vam pokazujemo kako se pravi iranska riža sa povrćem i ribom, poznatija kao Sabzi Polo Va Mahi.

Pretraga



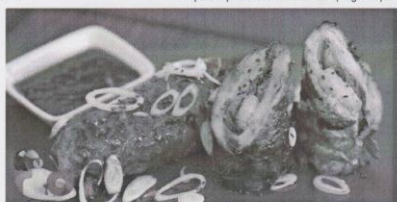
Kuhinje svijeta

Najnovije priče

1/7

11/14/2016

Japanske pileće rolice sa susamom (Negimaki) - RIO priče sa putovanja



Potrebne namirnice za pripremu:

- 300 ml sosa od soja
- 1 kašike susamovog ulja
- 1 ½ kašike jabučnog sirčeta
- 3 kašike šećera
- so
- Biber crni mljeveni
- 2 vezice mladog luka
- 600 g pilećih prsa
- 1 kašika mješanog začina (miks začina po želji)
- 2 češnja bijelog luka (može i bijeli luk u granulama)
- 2 kašike gustina
- 3 kašike hladne vode
- susamove sjemenke

Priprema:

1. U tavi na laganoj vatri dodajte redom soja sos, susamovo ulje, sirće, šećer, so i biber. Mladi luk operite (odrežite mu korijen), dodajte ga u sos i kuhajte oko 2-3 min. Kada je omekšao stavite ga na stranu da se malo ohladi.
2. Pileća prsa stavite na podlogu, zarezite ih i otvorite nožem po dužini. Istucite ih batom za meso (ili valjkom) dok nisu posve tanka. Posušite ih. Začinite ih s obje strane miksom začina. Stavite nekoliko komada mladog luka na meso i umotajte ih. Osigurajte čačalicama krajeve mesa.
3. Preostali sos u tavi zgusnite gustinom pomiješajući ga s vodom te dodajte susamove sjemenke. Zagrijte grill tavu na srednje jakoj vatri. Pecite piletinu dok ne bude pečena sa svih strana, kako ju okrećete, tako ju premazujte sa sosom još na tavi. Okrećite piletinu kako ju premazujete sojinim sosom i kada su rolice gotove poslužite ih tople.

<http://www.riopricesaputovanja.com/v1/japanske-pilece-rolice-sa-susamom-negimaki/>

Danska kuhinja 09/11/2016

Nova godina u Krakovu sa polaskom iz Banja Luke za 315 KM 08/11/2016

Fotografije sa putovanja by Vesna 08/11/2016

Nova godina u Pragu za samo 260 KM 08/11/2016

Posjetite Veneciju i Pariz za samo 79 evral 05/11/2016

VAŠ SAVJETNIK ZA PUTOVANJA

Email *

Prijavi se da na e-mail dobiješ informacije o jeftinim avio kartama, jeftinom smještaju, kao i da čitaš naše priče sa putovanja i zanimljivosti.

11/14/2016

Danska kuhinja - RIO priče sa putovanja

Fileti lososa

- potrebni sastojci za 4 osobe -

Za prilog • 1 kg sitnog mladog krompira • ½ kašika soli • 25 ml ulja	Za sos • 25 g maslaca • 1 kašika pšeničnog glatkog brašna • ½ kašika šećera • 250 ml mlijeka • ½ kašika soli • 1 kašika limunovog soka • 1 kašika senfa • 1 kašika hrena
---	--

Priprema lososa:

- 3 kašika maslinova ulja
- 1 kašika limunova soka
- 600 g fileta lososa
- 1 kašika soli

Priprema

1. Krompir ogulite, narežite na veće komade, posolite, prelijte uljem i dobro promiješajte.
2. Stavite peći u pećnicu zagrijanu na 200 °C oko 25 minuta.
3. Maslinovom ulju dodajte limunov sok i 1 kašiku soli. Promiješajte, a zatim pripremljenom mješavinom premažite filete lososa.
4. Krompir izvadite, stavite na isti pleh uz krompir s kožom prema dole.
5. Nastavite peći u pećnici oko 10-15 minuta.
6. Za to vrijeme pripremite sos.
7. Na zagrijanu tavu stavite maslac, dodajte brašno, šećer i miješajte dok se maslac potpuno ne otopi i ne poveže s brašnom.
8. Dolijte mlijeko i konstantno miješajte dok sos ne prokuha.
9. Posolite, dodajte limunov sok, senf, hren i kuhajte na laganoj vatri par minuta.
10. Ugasite, dodajte nasjeckani kopar, vrhnje za kuhanje, promiješajte i poslužite uz pečeni losos s krompirom.

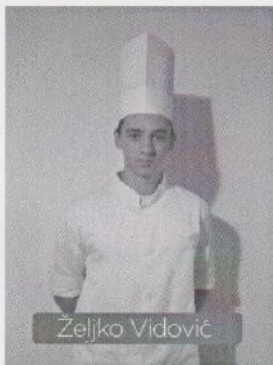


NAGRADA ZA
INOVATIVNE
NASTAVNIKE

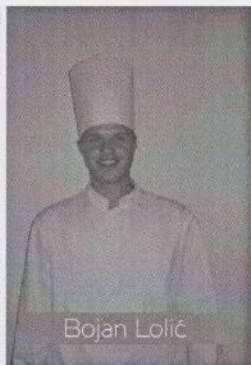
Posluživanje: Poslužite rolice tako da ih premažete ostatkom sosa i posložite jednu na drugu. Pospite ih tostiranim susamom i sitno narezanim mladim lukom.

Recept pripremili

Učenici III4 razreda, smjer kulinarski tehničari



Željko Vidović



Bojan Lolić

Zanimljivost o japanskoj kuhinji

-Najpoznatije piće koje se pije u Japanu je „SAKE“ (rižino vino).U Japanu ga nazivaju „Nihonshu“ i sadrži 15% do 17% alkohola.Ukus mu varira od blago slatkastog do voćnog.Najbolji je kada se posluži blago rashlađen ali se može posluživati i zagrijan.

Zanimljivosti o Japanu

Trešnjin cvijet: Trešnjin cvijet smatra se jednim od najvećih simbola zemlje izlazećeg sunca,a označava ljepotu i savršenstvo u njihovoj kulturi. Obično se odnosi na trešnju Yoshino.

Bonsai: Vještina oblikovanja i uzgoja minijaturnog stabalca u posudi koja je iz Kine prenesena u Japan u 11.vijeku.Za to nije samo potrebno znanje o uzgoju biljaka već su potrebne i umjetničke sklonosti.

Samuraji:To su bili plemićki vojnici u feudalnom Japanu.

Fileti lososa

- potrebni sastojci za 4 osobe-

Za prilog

- 1 kg sitnog mladog krompira
- ½ kašika soli
- 25 ml ulja

Za sos

- 25 g maslaca
- 1 kašika pšeničnog glatkog brašna
- ½ kašika šećera
- 250 ml mlijeka
- ½ kašika soli
- 1 kašika limunovog soka
- 1 kašika senfa
- 1 kašika hrena

Priprema lososa:

- 3 kašika maslinova ulja
- 1 kašika limunova soka
- 500 g fileta lososa
- 1 kašika soli

Priprema

1. Krompir ogulite, narežite na veće komade, posolite, prelijte uljem i dobro promiješajte.
2. Stavite peći u pećnicu zagrijanu na 200 °C oko 25 minuta.
3. Maslinovom ulju dodajte limunov sok i 1 kašiku soli. Promiješajte, a zatim pripremljenom mješavinom premažite filete lososa.
4. Krompir izvadite, stavite na isti pleh uz krompir s kožom prema dole.
5. Nastavite peći u pećnici oko 10-15 minuta.
6. Za to vrijeme pripremite sos.
7. Na zagrijanu tavu stavite maslac, dodajte brašno, šećer i miješajte dok se maslac potpuno ne otopi i ne poveže s brašnom.
8. Dolijte mlijeko i konstantno miješajte dok sos ne prokuha.
9. Posolite, dodajte limunov sok, senf, hren i kuhajte na laganoj vatri par minuta.
10. Ugasite, dodajte nasjeckani kopar, vrhnje za kuhanje, promiješajte i poslužite uz pečeni losos s krompirom.



NAGRADA ZA
INOVATIVNE
NASTAVNIKE