



List za obrt i turizam

Zašto Porat? ⇒ PORAT (značenje riječi)-LUKA, pristanište za brodove

Male lekcije (za one koji još ne znaju pojmove):

-OBRT je samostalno trajno obavljanje DOPUŠTENE gospodarske djelatnosti (dopuštene u skladu sa Zakonom o obrtu), a njome se nastoji ostvariti dobit.

Obavlja ga fizička osoba-OBRTNIK, koji se upisuje u obrtnički registar. Ostale uvjete za obavljanje obrta određuje ZAKON O OBRTU.

-Postoje tri kategorije obrta....

1. SLOBODNI- za njegovo se obavljanje ne traži

stručna osposobljenost

2. VEZANI- uvjet za njegovo obavljanje je stručna osposobljenost ili majstorski ispit

3. POVLAŠTENI- može se obavljati samo na temelju povlastica koje izda ministarstvo.

OBRTNICA je dokument za obavljanje slobodnih ili vezanih obrta, a izdaje je županijski ured na čijem će području biti središte obrta.

POVLASTICA je dokument za obavljanje

povlaštenih obrta, a izdaje je ovlašteno ministarstvo;

*središte obrta je mjesto na kojem se obavlja obrt, a ako se obrt obavlja u više mjesta, onda obrtnik određuje gdje mu je središte."

Elza Tudor, II THK



Još iz osnovnoškolskih klupa poznato je da je otok sa svih strana okružen morem. Dakle, svi i sve dolazi u luku - gre u porat.



OSNOVNI POJMOVI O TURIZMU

Turizam.... skup odnosa i pojava vezanih za aktivnosti osoba koje putuju i borave u mjestima izvan mjesta svog boravišta i to neprekidno i najviše do godine dana, radi provođenja slobodnog vremena, poslovnih i drugih

Turistička destinacija- zemljopisno područje koje posjećuje određeni broj turista i izletnika radi njegovih atraktivnih obilježja, a koje svojom dostupnošću i opremljenošću omogućuje prihvat, boravak i različite aktivnosti turista.

razloga.

Turist...osoba koja putuje u neko mjesto izvan svog boravišta i ondje ostaje najmanje 24 sata, a najviše 12 mjeseci.

U ovom broju:

Zašto "Porat"?

Razgovor gđom Katicom Vučetić, dipl.oec.

Susreti s nekim obrtnicima ili čakule s nikim vridnim ljudima

Lendis i med

Ivica Tomičić Tajnikov

Razgovor s Ivom Buzolićem

Panorama Turistička patrola

Razgovor s gđom Vinkicom Karković

Milna Garip

Iz školskih klupa, dalje od školskih klupa

Autohtoni suveniri

Kutak za najmlađe

Kantunić iz zidnih novina

Razgovor s gđom Tanjom Miličić

Ribarstvo

g. Marinko Jurić

Intervju s Katicom Vučetić, dipl.oec. – predsjednicom Udruženja obrtnika otoka Hvara

Jednog predvečerja u veljači ove godine za vrijeme sata gospodarskog prava, a na inicijativu naše nastavnice, ugostili smo u razredu predsjednicu Udruženja obrtnika otoka Hvara gđu Katicu Vučetić, dipl. oec. Zamolili smo za razgovor našu gošću, novoizabranu predsjednicu Udruženja obrtnika otoka Hvara. Ona se rado odazvala našem pozivu i posjetila nas u školi dana 9. veljače gdje je vrlo zanimljivo odgovarala na naša pitanja.

Koje su Vaše dužnosti kao predsjednice Udruženja obrtnika otoka Hvara?

Dužnost mi je izraditi Planove rada kao i Financijske planove rada, sazivam i vodim Skupštinu najmanje dva puta godišnje. Sazivam i vodim sjednice Upravnog odbora najmanje jedanput mjesečno. Prihvaćene Planove rada od strane skupštine moram realizirati tijekom godine. Brinem o edukaciji obrtnika, organiziram tečajeve i strukovne radionice. Nastojim da informacije dođu do obrtnika u što kraćem roku (informacija je novac).



Što mozete reći o razvoju obrta na otoku Hvaru? Treba poraditi na unapređivanju obrtničkog obrazovanja te na promociji obrtništva, uspostaviti potpunu bazu podataka obrta te jačati strukovno obrazovanje obrtnika. Potrebno je osnažiti suradnju sa lokalnom samoupravom u vezi rješavanja problema nelojalne konkurencije i davanja poticaja obrtnicima te produžiti turističku sezonu i radno vrijeme. Trebalo bi i obrtnicima subvencionirati putne troškove (trajekt), a na primjeru Istarske županije mogli bi se zaštititi pojedini obrti tako da se ne izdaju dozvole za otvaranje obrta ako nema kontinuiranog poslovanja najmanje deset mjeseci u godini. **Koji su najveći problemi obrta na Hvaru?**

Najveći problem su sezonski obrti koji rade najviše 6 mjeseci u godini te loša i skupa povezanost sa Splitom. Tu su još i sljedeći problemi:
-veliki porezi i ostala parafiksalna davanja prema lokalnoj samoupravi i državi

-siva ekonomija i nelojalna konkurencija

-informatička nepismenost većine obrtnika otoka Hvara.

Kakvi su Vaši planovi za budućnost obrtnika i Vašega Udruženja?

Na prvom mjestu i kao najveći prioritet stvoriti informacijski sustav Udruženja što znači (za početak) povezivanje elektronskom poštom (i putem SMS-a) svih obrtnika i uvođenja mailing liste.

Želimo, također, podignuti kvalitetu usluge kod naših obrtnika. Gost mora biti zadovoljan kvalitetom, a tada i cijena neće biti upitna.

Trudit ću se promovirati i educirati obrtnike putem specijaliziranih sajмова.

Nastojat ću putem stipendija zainteresirati naše učenike sedmih i osmih razreda da se upišu u strukovne škole. To su deficitarna zanimanja na našem otoku.

I za kraj, želimo sa srednjoškolicima i obrtnicima organizirati atraktivna gastro putovanja.

Gospođi Katici zahvalili smo i spratili je pljeskom.

Zorana Jurić, II. THK

"Nastojat ću putem stipendija zainteresirati naše učenike sedmih i osmih razreda da se upišu u strukovne škole. To su deficitarna zanimanja na našem otoku."

Susreti s nikim obrtnicima iliti čakule s nikim vridnim judima

“VARTAL” vl. Đorđe Tudor- intervju

Vartal, romantičan naziv. Tako i zvuči.

MI: Kako gosti doživljavaju tu romantiku (šum mora, miris tamariša, primamljiv miris pečnja)?

G. Đorđe: Gostima se sviđa ambijent u kojem je uređen naš restoran. Prepun je starih stvari, uspomena i okružen zelenilom, a i sama pozicija restorana privlačna je onima koji vole biti udaljeni od gužve grada.

MI: Sigurno se mnogi gosti vraćaju. Što mislite zašto?

G. Đorđe: Nadam se da će uvijek biti takvih gostiju, onih koje će osvojiti naša hrana, ambijent i naravno, uslužni personal. Mislim da su to većinom razlozi zašto nam se gosti vraćaju.

MI: Uz obiteljski posao znamo da zapošljavate naše učenike. Kako i koliko ste zadovoljni njihovim radom?

G. Đorđe: Da, uvijek imamo nekoliko učenika iz vaše škole. Zadovoljan sam njihovom voljom za radom i željom da nešto nauče. Jedino što sam primijetio je da im fali prakse, ali zato kod nas to nadoknade.

MI: Možete li nas upoznati s jednim Vašim specijalitetom?

Gosp. Đorđe: Naravno, napisat ću vam recept za „Maništru i kompire“.

Kompir isič na kockice i staviti da kuha.

Izrizat kapulu, luk, petrusimul, selen i dodati ih. Dok to ne prokuho još dodati govedu kocku, papra, soli, pol lista javora i ostaviti tako da kuha. Kad je kumpir napol kuhon u pasuru napravimo zapršku (maslinovo ulje, brašno, konšerva) i onda dodamo maništru i čekamo dok se ona ne skuha.

Naš restoran je pravo mjesto za

romantičnu večeru. Udaljen je od grada i daje vam privatnost da možete na miru uživati u hrani, ugodnom društvu te ambijentu koji vas okružuje. Sa svih strana okruženi prirodom. S jedne je strane more, s druge maslinik, a s treće vrt natkriven lozom. Često nam dolaze parovi koji uvijek traže mjesto uz more ili maslinik, jer očito je takav ambijent svakome privlačan, a i ljudima odgovara da imaju privatnost, jer je tu svaki dio restorana kao svoja zasebna cjelina.

Elza Tudor, II. THK



Lendis i med

(gđa Lendis Fistonić)

Ljekovita svojstva meda jesu:

- med dobro utječe na motoriku želuca i crijeva
- konzumacijom meda 120 grama dnevno tijekom dvadesetak dana smanjuje se kolesterol za oko 20% i povećava aktivnost leukocita za otprilike 7% i hemoglobina za 10 - 20%. Redovita konzumacija meda uzrokuje poboljšanje krvne slike zbog sadržaja malih količina soli, željeza, mangana, bakra i kobalta.

Med je u životu ljudi uvijek

predstavljao zdravu i dostupnu namirnicu koja se održala usprkos pojavi jeftinijeg industrijskog šećera. U svim narodnim medicinama na svim krajevima svijeta bilježimo brojne recepte s više ili manje meda.

Genetski modificirana moderna hrana, pušenje, stres, onečišćenost vode i neki lijekovi pogoduju nakupljanju štetnih tvari u organizmu, ali *propolis* uspješno sprečava pojavu bolesti. Njegova je ljekovitost odavno poznata i u narodnoj se medi-

cini med rabio za osnaživanje organizma, prije svega djece i starijih. Znanstvenici mu pripisuju antibakterijska, antiseptička i antioksidacijska svojstva.

Med je iznimno koristan za zdravlje, a jača, tvrdi se, funkciju rada srca i krvotoka. Znanstvenici još istražuju koliko je ljekovit, ali o tome ne dvojite.



Ivica Tomičić Tajnikov- intervju

Zorana: Lavanda je danas raširena po mnogim lokalitetima i to ne samo diljem Lijepe naše. Molimo Vas, recite što je ona značila generacijama Vaše majke, naših nona, dideta? Što znači Vama?

Ivica Tomičić Tajnikov: Lavanda je kontinentalna biljka, ali je igrom slučaja, kada je na Hvaru propala vinova loza i kad je počelo veliko iseljavanje prema Americi, dospjela na otok Hvar. Inače, i agronomi su preporučili 30-tih godina 20. stoljeća da se u propalim vinogradima sadi lavanda na nadmorskoj vidini 300-400m. Ta pogodna mikro-klima Hvara, posebno Velog Grablja, učinila je "čudo" da se destilacijom u destilerijama gdje se prije destilirao ružmarin, proizvelo lavandino ulje visoke kvalitete i

kvantitete sa posebno izraženim mirisom kojeg ni jedna lavanda na svijetu nema.

Lavanda je spasila Velo Grablje i podigla

standard ljudi tako da su 60-tih i 70-tih godina novcem

od prodaje lavandinog ulja svi sagradili kuće u Hvaru i školovali svoju djecu. Lavandu su najbolje brali djeca i mladi, radilo se ljeti po velikim vrućinama i to je bio vrlo težak posao. Ali svi smo zahvalni lavandi što nas je ekonomski spasila i nikada



nam nije bilo teško ići u berbu. Naprotiv, sretni smo i iz ljubavi prema njoj, odlazili brati lavandu jer nam je značila, a mojoj obitelji i danas znači sve.

Zorana: Što se danas promijenilo u odnosu na prijašnja desetljeća u smislu potražnje za tom značajnom eteričnom biljkom, odnosno njenim plasmanom na tržištu?

Ivica Tomičić Tajnikov: Poslije tri velika požara na području Velog Grablja (1984., 1997. i 2003.g.) izgorilo je 90% lavandinih polja i proizvodnja je pala u odnosu na prije na 10-tak %. Prije je Velo Grablje imalo godišnje 500 kotlova lavandinog cvijeta, a danas ih ima jedva 50-tak. (1 kotao daje otprilike 10-12kg lavandinog ulje). Prije se lavanda prodavala na veliko i otkup je bio zagarantiran. Danas otkupa nema, potražnja je mala. Lavanda je na Hvaru ostala kao suvenir, lijek koji se koristi u aromo-terapiji te simbol našeg otoka.

Zorana Jurić, II.THK

♪ GROBAJSKO LEVONDA ♪

Barba Borte te doni, a ni zno ča nosi,
u oko si mu upala, lipa si cvala i vunjala.

Takova si do don danas ostala,
naša levonda, grobajsko levonda.

Sodili su te dide i nona,
potegli su cili život otac i mat,
žanjoli smo te i mi dica,
a zemja je od sunca gorila.

Blagoslov si doma bila i sve si nos lipo naučila,
naša levonda, grobajsko levonda.

Godišća su pasovala, svi smo te žanjoli,
kruh si non bila, kuće u For ugrodila,
vrota u svit otvorila i skule non dala,
naša levonda, grobajsko levonda.

Ti si cviče forskega škoja,
ti si vonj našega poja,
kruh i ljubov ti si non dala
naša levonda došla si iz raja.

Ivica Tomičić Tajnikov
Velo Grablje, Hvar



Razgovor s g. Ivom Buzolićem dosadašnjim predsjednikom Udruženja obrtnika grada Hvara

Obrtnička komora otoka Hvara

Udruženje obrtnika otoka Hvara je samostalna organizacija obrtnika, trgovaca, pojedinaca i trgovačkih društava koja su u skladu sa Zakonom o obrtu i Statutom promiče, usklađuje, zastupa i predstavlja zajedničke interese obrtništva na području otoka Hvara (obuhvaća grad Hvar, grad Stari Grad, općinu Jelsa i općinu Sućuraj).

Tijela udruženja su: Skupština, Upravni odbor, Nadzorni odbor i Predsjednik.

Udruženje obrtnika otoka Hvara okuplja oko 700 članova koji obavljaju različite djelatnosti, a unutar Udruženja djeluju kroz cehovsku povezanost sekcije razvrstane na najbrojnije djelatnosti (sekcija ugostitelja, trgovaca, ribara, taxi prijevoznika). U samom gradu Hvaru ima oko 400 članova.

Članstvo u Udruženju obrtnika je obvezno za obrtnike, trgovce pojedince i trgovačka društva koja obavljaju trgovačku djelatnost, a koji se nalaze na teritoriju na kojem udruženje djeluje.

INTERVJU s dosadašnjim predsjednikom ugostiteljske sekcije obrtnika otoka Hvara Ivom Buzolićem.

1) Kako djeluje udruženje obrtnika grada Hvara, koje su njegove nadležnosti i planovi, te kako oni doprinose razvoju gospodarstva?

-Udruženje obrtnika grada Hvara, u skladu sa Zakonom o obrtu i Statutom, nastoji promicati, pomagati u predstavljanju i rješavanju problema i interesa obrtnika na području grada Hvara. Oni doprinose razvoju gospodarstva već samim brojem obrtnika u Hvaru (oko 400).

2) Koji obrti na području Hvara spadaju u slobodne, vezane, a koji u povlaštene obrte?

-Većina obrta su vezani. Slobodnih obrta nema.

3) U kojem postotku je zastupljen privremeni prekid obrta?

-Obrtnici na području grada Hvara većinom prekidaju samo djelatnost, a ne i sam obrt.

4) Postoje li obrtnici s izdvojenim pogonom i kako to funkcionira?

-Postoje takvi obrtnici. U tom slučaju svi

pogoni, koliko ih obrtnik ima, pod jednim su obrtom.

5) Ima li slučajeva zajedničkog otvaranja obrta i kako se oni ostvaruju?

-Ima i takvih slučajeva. Oni se definiraju ugovorom.

6) Kakva je vaša suradnja s Obrtničkom komorom SDŽ I HOK-om?

-Udruženje obrtnika grada Hvara nalazi se pod obrtničkom komorom Splitsko-dalmatinske županije. Ta i ostale područne obrtničke komore na razini županija udružuju se u Hrvatsku obrtničku komoru. Udruženje obrtnika grada Hvara, Obrtnička komora SDŽ i HOK uspješno suraduju.

7) Je li istina da osoba koja ima zanimanje THK ne može samostalno otvoriti obrt?

-Istina je. S tim zanimanjem se također ne može biti voditelj objekta.

8) Zašto kada je to viši stupanj stručne spreme od konobara ili kuhara?

-Zato što osoba koja ima zanimanje THK, uz to mora imati i položeni stručni ispit.

Mislimo da mnogi možda ne znaju za vaše "veleposlaničko" djelovanje u smislu promidžbe gastronomske ponude. Molimo vas ukratko nam približite barem dio svog iskustva odnosno doživljaja sa jednog od takvih putovanja! Nije potrebno isticati da živimo u recesiji. Želimo čuti vaš osvrt na rečeni problem tj. odgovor na pitanje: Kako se može uzdići iznad tih "recesijskih" problema?

Pitajući sam sebe kako djelovati na opću korist u vremenu stvaranja novog društvenog i političkog uređenja shvatio sam da je najveći doprinos moguće dati u svojoj struci. Da bih tako ostvario neki rezultat trebalo je imati (po meni) dva osnovna preduvjeta: pripadati onima kojima je širi društveni interes uvijek ispred osobnog i biti jedan od onih iz stare kineske poslovice: „Čovjek koji radi posao koji voli dovoljno je plaćen“.

Kako su moja sudjelovanja na različitim domaćim i međunarodnim kulinarskim natjecanjima bila vrlo brzo primijećena od struke pozvan sam sudjelovati u radu

ocjenjivačkih sudova. Tim slijedom sam u veljači ove godine u Istanbulu završio Wacs-ovu sudačku školu i tako postao prvim Hrvatom s tim prestižnim certifikatom.

Među ostalim međunarodnim suđenjima jedno od dojmljivijih mi je bilo ono u Kišinjevu u Moldaviji, bivšoj sovjetskoj republici, u listopadu prošle godine.

Iako sam bio pozvan da dovedem grupu od šest natjecatelja, spletom okolnosti vodio sam samo jednog. Do odredišta smo putovali zrakoplovima na trima letovima: Split-Zagreb, Zagreb-Budimpešta i Budimpešta-Kišinjev, s jednim danom provedenim u Budimpešti gdje smo u moldavskom veleposlanstvu izvadili vize. Po slijetanju, u zračnoj luci su nas dočekali kao kraljeve i limuzinom prevezli u hotel u kojem su predvidjeli smještaj za sve koji dolaze iz inozemstva. Misterij tretmana kojeg smo mi Hrvati imali tijekom cijelog četverodnevnog natjecanja razjasnio mi se tek trećeg dana. Naime, od petnaest nacija učesnica sa zapada smo bili nazočni Cipriani i mi, s time da su nas smatrali „starim“ Europejcima koji ih u gastronomiji mogu puno toga podučiti. Ostali gosti su im bili iz bivših sovjetskih republika i ostatka Azije.

I tamo smo ostvarili, što je već postalo uobičajeno, zavidan rezultat. Natjecatelj Nikša Ivičević je u četiri prijavljene kategorije ostvario jednu zlatnu, jednu srebrnu i dvije brončane medalje, a ja sam svaku večer nakon natjecanja vodio seminar s temom odnosa tradicionalne i moderne kuhinje. Na završnoj dodjeli priznanja stariji kolega s Cipra me ugodno iznenadio dodijelivši mi povelju počasnog člana Saveza europskih kuhara.

Iz svega rečenog možete i sami zaključiti kako tretirati recesiju u kojoj živimo. Ignorirati je i u potpunosti se prepustiti poslu kojeg radite, čak i sa dodatnim žarom. Savez kuhara mediteranskih i europskih regija kojem pripadam pun je ljudi koji razmišljaju na sličan način, i maksimalnim angažmanom u struci sami sebi skrećemo pažnju s tekućih problema, a rezultati su itekako vidljivi.

Elza Tudor, II. THK

Na "Panorami" se lakše diše, a dobro jede

TONKO ZANINOVIĆ-
PANORAMA

Gdje se nalazi vaš restoran „Panorama“?

G.Tonko: Panorama se nalazi na brdu Smokovnik u predjelu Vira.

Kada je otvoren?

G.Tonko: Otvoren je u ljeto 1988.godine.

Naziv „Panorama“ sigurno ima veze s pogledom koji se pruža iz restorana?

G.Tonko: Da, pogled je panoramski. Vide se sve strane svijeta. Pruža se pogled na Paklene otoke, Vis, Šoltu i Brač.



Predstavlja li vam udaljenost kakav problem?

G.Tonko: Ne, jer je restoran više napravljen za goste koji prije rezerviraju te za one imućnije.

Što mislite kako unaprijediti promidžbu turizma u našem gradu?

G.Tonko: Gledajući svoj posao, ugostiteljstvo, volio bih da se može naći povoljniji smještaj i prijevozna sredstva; tako će gost više moći uživati u drugim sadržajima, koje također treba proširiti.

Klement Zaninović, II. THK

Turistička patrola

Evo, objavljujemo da smo od ove školske godine osnovali našu malu **TURISTIČKU PATROLU**.

Ovogodišnji sastav grupe može se, naravno, proširiti jer se nadamo da ima i da će biti zainteresiranih.

Nećemo ovdje navoditi sve planove i ciljeve.

Možemo samo ukratko reći da ćemo svake godine, otprilike u ovo vrijeme, provjeravati

kako teku pripreme za nastupajuću turističku sezonu.



Riva se uređuje .

Dajemo riječ direktoru Komunalnog poduzeća g. Ivici Novaku.....

Razgovor s direktorom Komunalnog poduzeća u Hvaru

Možete li nam reći nešto o radovima na Rivi? Zašto su pokrenuti, i hoće li sve biti spremno do početka nove turističke sezone?

G. Novak: Riva je nasip koji je iz morskog dijela obložen betonom, a gore kamenom.

Zbog djelovanja brodskih propelera riva je podlokana i pojavile

su se rupe u betonskoj oblozi u moru.

Prvo su se zatvorile rupe 3 morske strane, a s gornje strane su se bušile rupe kroz kamen u koje se injektirao beton kako bi se stabilizirala cijela riva.

Radovi su završeni, samo treba promijeniti oštećene kamene pločnice na rivi.

Tako da će sve biti spremno za nadolazeću sezonu.

Lena Novak, II. THK

Razgovor s gđom Vinkicom Karković

Gospođo Vinka, molimo Vas da za naš list napravite jednu SWOT analizu poduzetništva u Hvaru.

Poduzetništvo u gradu Hvaru je u najvećoj mjeri podređeno turizmu, odnosno njegovim učincima. Najviše dolaze do izražaja kroz tu gospodarsku granu. Stoga, o uspješnosti turističke sezone uvelike ovisi entuzijazam i ekonomska snaga svakog poduzetnika. Perspektiva jednog poduzetnika u prvom redu ovisi o njegovim vlastitim sposobnostima i idejama, ali na žalost ono nije dovoljno, jer na uspješnost poduzetnika i njegovog projekta ovisi gospodarska strategija grada, funkcioniranje gradskih i drugih čimbenika u gradu koje potiču poduzetništvo. SNAGU i prepoznatljivost poduzetništva u gradu Hvaru još uvijek u najvećoj mjeri treba zahvaliti nasljeđu i jakom turističkom brendu koji nas prati već više od 140 godina. bogatog turističkog iskustva te mladim ljudima koji su odlučili ostati i stvarati svoju egzistenciju na otoku predstavljajući jednu garanciju više. SLABOSTI u poduzetničkom smislu treba sagledavati u činjenici da otok poskupljuje sve vrste usluga, a još više poveza-

nost s kopnom na koju ima najviše pritužbi te bi lokalna samouprava trebala ozbiljno poraditi na tom pitanju. RIZICI poduzetništva na otocima su da se u sezoni ne zaradi dovoljno za "mrtvi" dio kalendarske godine koji za sada, na žalost, obuhvaća period od skoro 6 mjeseci te opasnost da se mladi poduzetnici i njihovi projekti, praćeni razočarenjem, rastope kao snijeg na suncu. MOGUĆNOSTI i dalje ostaju onima koji su oboružani znanjem i stalnim usavršavanjem, onima koji se hrabro znaju snaći u bezbroj poduzetničkih zavrzlama, a da ne govorimo o tome da trebaju znati vješto zatvarati neizbježne financijske konstrukcije.

Vi ste redoviti posjetitelj naših priredbi, programa, nastojanja. Kakva su vaša zapažanja?

Manifestacije na kojima sam sudjelovala, a posebno Vaše sudjelovanje u okviru "Turističke kulture" potaknulo me je na razmišljanje da se mladi ljudi itekako žele angažirati i biti kreativni, a mi se, s naše strane, trebamo zapitati jesmo li im primjer, počevši od škole pa preko drugih institucija, kako bi se odlučili svoj

angažman usmjerili u mjesto odrastanja i školovanja i to kroz razne poduzetničke profile.

Jeste li zažalili što ste se poslom, biznisom, „usidrili“ u rodnom gradu?

Moja odluka da privređujem u gradu u kojem sam rođena

pokazala se dobrom, a posebno što je kvaliteta življenja u ovom mediteranskom podneblju neusporedivo bolja od one u gradovima ili europskim metropolama, te sam usprkos sezonskom koncentracijom posla koja iziskuje veliku energiju ipak sretna da sam ostala na tlu mojih predaka.

Elza Tudor, II. THK

"Treba raditi na tome da se položaj žena u obrtništvu poboljša i izjednači s položajem muškaraca obrtnika i poduzetnika"

Jadranka Kosor

Milna

Milna je jedno od najstarijih hvarskih izletišta, utemeljeno još na samim počecima hvarskoga turizma, a njezin izrazito ladanjski ugođaj potvrđuje stari ljetnikovac iz 17. st. hvarske plemićke porodice Ivani (danas u vlasništvu obitelji Božić -Fio).

Milna je najmlađe hvarsko naselje, nastalo tijekom 50-tih godina preseljenjem stanovnika iz susjednog Malog Grablja. Zaštitnik Milne je sveti Teodor, blagdan 9. studenoga.

Uvala Milna sastoji se od dva šljunčana flata, te šumovitog i pitomog priobalja obraslog borovima, agavama, vinogradima i voćnjacima. Uz uvalu Milna nalaze se još dvije isto tako šumovite uvale, Malo i Veliko borje.



21450 Milna

Otok Hvar

Susret s gđom Dobrilom Soldić

ŠTO ZNAČI BITI OBRATNIK U MILNI, JE LI TO MILINA?

Dobrila: Biti ugostitelj u Milni nije jednostavno. Svaki naš posjetitelj vrlo nam je važan. Našom gestom, uslugom i ponudom moramo udovoljiti

gostu jer se naš rad temelji na njihovom ponovnom povratku.

KAKVE SU STATISTIKE ZADNJIH GODINA, KOJI SU POSJETITELJI NAJZASTUPLJENIJI ?

Dobrila: Zadnjih godina nije lako opstati u turizmu. Cijene nabava su previsoke te konačni proizvodi (jelo) ponekad zna biti i nedostupan gostu. Posjetiteljima nikako nije jasno kako npr. riba tu ulovljena može biti skuplja nego u njihovoj državi. Najzastupljeniji turisti su: Slovenci, Nijemci, Talijani, Francuzi i Česi. IMATE LI NEKI PREPOZNATLJIVI SPECIJALITET?

Dobrila: Naš specijalitet je riba pečena u soli, hobotnica ispod peke te janjetina s ražnja.

ŠTO MOŽETE PORUČITI MLADIMA?

Dobrila: Mladima mogu poručiti da ne odustaju od visokog obrazovanja te da više ulažu u rad i trud bilo u školi ili na poslu. Nezainteresiranost i olako shvaćanje svega oko sebe nema baš nekoga učinka.

JESTE LI ZADOVOLJNI PROMIDŽBOM TURIZMA MILNE?

Dobrila: Promidžbe turizma mogla bi biti gotovo i nema. Udruga i agencija primaju članarine, a rezultati bi mogli biti i bolji.

Anamarija Soldić, I. THK

Slastičarnica *Garip* - svi ste čuli za nju, zar ne?

Sve gre, gre, gre... prođe zima i proljeće, a s ljetom i povezani osvježavajući sladoledi.



Elza: *Garipe*, vaša slastičarnica je poznata i nekako kao „srasla“ s Hvarom, ali zasigurno mi ne znamo sve.....

Garip - učenik, budući poduzetnik: Slastičarnica je otvorena 1961. godine, a to znači da je ove godine 50 godina rada! :) Otvorio ju je *Garip* Rušidović i

držao ju je do 2001. ,a zatim je preuzeo njegov zet , Špendi Ismaili. U ponudi stoje razne vrste sladoleda (vanilija, čokolada, lješnjak, stracciatella, pistacio, razni voćni sladoledi, cookies, kokos, banana....LAVANDA).

Također imamo i mnoge tradicionalne domaće kolače kao što su: baklave, štrudle, krempite, piroške, torte, razne pite, krafne , krosani. Neki od kupova koje imamo u ponudi su: banana split, čokoladni kup, voćni kup, lješnjak kup, sexy kup, jagoda kup, kiwi kup ,te mnogi svježiji napitci. Sladoled od levande i ružmarina smo prvi put napravili 2008. godine za posebnu ponudu gostiju iz hotela Amfore, 2010. je bio u ponudi na festivalu levande u Grablju, a poslije toga je bio također i u slastičarnici. Mnogi poznati: Dino

Rađa, Vladimir Kličko, Michael Schumacher, Toni Kukoč, Goran Ivanišević, Toše Proeski, Jodie Foster, Stipe Mesić, Mark Viduka, Dario Srna, Iva Majoli i dr. jeli su naše sladolede i kolače. Tijekom 50 godina mnoge su se generacije promijenile, ali su naši proizvodi uvijek ostali. Najpoznatiji kup koji imamo ,je *Hvar kup* koji se prije zvao *Garip kup*. On se može raditi za 1 do čak 12 osoba, a koji smo napravili posebno za goste *Garifula* i u par jahti. Mogu se naručiti rođendanske torte i kolači. Do 1994. godine kolači su se prenosili sa motorom trokolicom, a od tada se prenose sa brumom (malim autom na struju) koji služi još i danas.

Elza Tudor, II. THK

U službi humanosti

Bolesti, nesreće, muke, nevolje, događaju se drugima? Varaju se oni koji misle tako. Još gore ako se tako i ponašaju. Ponosni smo što smo odgojeni za humanost, što dajemo koliko možemo od sebe bez naknade.

Prodajna humanitarna izložba

Svrha ove humanitarne akcije bila je skupljanje novca za bolesnički krevet.

U njoj su sudjelovali i učenici naše Škole, obrazovnog sektora turizam i ugostiteljstvo za zanimanje thk koji su pripremili i donijeli kolače za pro-

daju.

Vidite kako se i u skromnim uvjetima (prva vjeronaučna dvorana) može lijepo postaviti stol. Vjerujte, ni u Sheratonu ne bismo bili puno bolji, ali bismo radili s istim entuzijazmom.

Jedna od faza ozbiljne discipline je pripremanje barskih mješavina.

Konkretna slika odnosi se na rad u pozadini (tj. disciplina se ne odvija ispred gosta). Ali ipak obratite pažnju na ozbiljno držanje i punu usredotočenost.



Dan narcisa, 2011



Iz školskih klupa, dalje od školskih klupa

Cocktail show, Dan škole 2010.



nastupi u Hvaru u „Arsenalu“ i ispred Gradske lože prigodom proslave sv. Prošpera, mentor je bio - *stručni učitelj Kamenko Srhoj* koji je uvijek bio impresivni nastup četiriju učenica (neke su sad već bivše, ali tu je i ovogodišnja maturantica Marija Tudor) **Zahvaljujemo mu na dugogodišnjoj suradnji i radu koji je često prelazio granice za regularnu naknadu.**

MATE JELIČIĆ

Vi ste stalni i, kako doznajemo rado viđen član Komisije za provedbu pomoćničkog ispita u našoj Školi. Uz Vaše iskustvo čujemo da imate i posebni senzibilitet za mlade. Što im poručujete na kraju školovanja, odnosno što ćete im poručiti sada u lipnju, na kraju pomoćničkog ispita?

Poručio bih im da budu svjesni toga da su odabrali jedno od najinteresantnijih i najkreativnijih zanimanja u kojem se stalno događa nešto novo i u kojem mogu istraživati i pronalaziti svoje osobna rješenja i ideje. Osim toga, hrana je nešto što je sveprisutno u cijelom ljudskom životu i biti u središtu tako bitne stvari svakog čovjeka je u biti čast.

U prilog tome govore i sve češće tv emisije na temu kuharstva. Također bih im poručio da nauče učiti od drugih, slušati savjete bez uvrede i ne zaboraviti da njihovo školovanje tek počinje. I najvrsniji kuhari moraju biti svjesni da su znanjem i umijećem zahvatili tek dio tog mnoštva i raznolikosti koja postoje u tom svijetu. Dakle, ponosno i odlučno krenite u život kroz kuhinjska vrata!

Elza Tudor, II. THK

Autohtoni suveniri

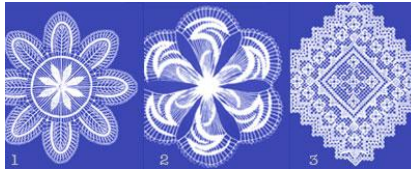
Što je suvenir?

Suvenir nije samo dar koji ćete pokloniti dragoj osobi ili ukrasni predmet koji ćete zadržati za uspomenu, to je izvorna veza s kulturnim identitetom zemlje koju ste posjetili. Neki imaju uporabnu vrijednost, a drugi služe samo za ukras, ali suvenire svi kupujemo neovisno o tome gdje putujemo. Oni bude emocije i uspomene na lijepe trenutke, podsjećaju na tradicijska i kulturna obilježja neke

zemlje i vezuju uz destinaciju u kojoj smo proveli odmor!

Najpoznatiji hvarski motivi koji se mogu ponuditi kao suvenir:

- čipka od agave



- pramčana figura (Zvir)
- poljske kućice od kamena (Trim)
- kamene stare hvarske kuće
- hvarske gajete
- suveniri inspirirani folklornom i urbanom temom (redizajnirana baština)
- eko - higijenski suvenir npr. eterična ulja (lavanda, maslina), sapuni, med.

Sara Huljić, IV. THK

Kutak za najmlađe

MLADI I TURISTIČKA KULTURA

U svakom turističkom gradu djeca su izložena utjecaju turizma. Nalaze se usred turističkog ambijenta pa su neizravno upletena u promet gostiju, a većina obitelji u svojoj kući ili stanu prima strane goste (receptivni turizam). Stvaraju se odnosi na liniji gost - domaćin koji pozitivno i negativno utječu na domaćine.

Osim materijalnog bogaćenja, pozitivni utjecaj vidimo u duhovnom obogaćenju i ljudskoj toleranciji domaćina. Gosti su često stranci po kulturi, jeziku, vjeri i običajima. Domaći stječu nove spoznaje, proširuju svoje uske lokalne horizonte i pruža im se prilika pokazivanja gostoljublja.

Turizam može i negativno utjecati na domaćina. Gostoprinstvo se lako može pretvoriti u materijalizam i iskorištavanje gostiju. Domaćini su također moralno ugroženi jer često podilaze hirovima stranaca u strahu da ne izgube "mušterije". Što je najvažnije, narušen je obiteljski dnevni i moralni red. Sve se podređuje gostima i nema ustaljenog domaćeg života.

Stoga je vrlo važno da djeca već u ranoj dobi steknu pozitivan odnos prema turizmu te tijekom odrastanja razvijaju taj pozitivan odnos.

Taj cilj možemo postići na više načina. Vrlo je korisno što je učenje prvog stranog jezika uvedeno u obvezne pre-

dmete od prvog razreda osnovne škole. Bilo bi dobro da djeca uče i drugi strani jezik već u osnovnoj školi.

Pošto sve škole u svoje programe ne uključuju predmet Turistički odgoj, isti se može uvesti u izvannastavne aktivnosti. Planiranje i izvođenje tih programa mora polaziti od djece. Naime, izvannastavne aktivnosti se vrše u njihovo slobodno vrijeme, stoga teme i oblici rada djeci moraju biti zanimljivi i privlačni.

Turistički odgoj djece trebao bi obuhvatiti teoriju, uključivanje u razne aktivnosti te terenski rad (izleti). Djecu treba upoznati sa sljedećim temama:

- osnovni pojmovi o turizmu,
- prirodne i kulturne zanimljivosti domaćeg mjesta (otoka),
- bonton - odnos prema gostima i prema lokalnom stanovništvu,
- razvoj turizma u zavičaju,
- ugostiteljsko - turistički objekti i djelatnosti,
- turistička ponuda i promidžba,
- važnost ekologije,
- kulturne priredbe,
- upoznavanje djece s drugim kulturama,
- Za djecu je zanimljiviji terenski rad. Teoriju treba znalački primi-

jeniti u sljedećim aktivnostima na terenu:

- razgled zavičaja (otoka),
- obilazak hotela, turističkih agencija, radionica suvenira, starih obrta,
- upoznavanje turističke ponude mjesta,
- ekološke akcije - čišćenje školskog okoliša, plaža, šetnica,
- sudjelovanje na kulturnim priredbama,
- tradicionalna jela i kulinarska ponuda,
- običaji,
- izrada suvenira povezanih s turističkom ponudom zavičaja,
- priprema izložbi s različitim turističkom tematikom (stare razglednice, stari predmeti i sl.),
- istraživački zadatci.

Najvažnije je taj program i aktivnosti prilagoditi djeci i njihovom uzrastu. Programe moraju izvoditi mentori, koji su osposobljeni za rad s djecom. Mentor mora također dobro poznavati prostor (zavičaj), imati istraživačke sklonosti i voljeti rad s djecom.

Natalija Moškateo,
nastavnica



Dječja usta



Što je ljeto?

„Ljeto je kad sjaji sunce, kad se kupamo.“ (6 g.)

„Ljeto je sunčano godišnje doba. Dolaze gosti, love ribe, skaču iz broda u more i na valove.“ (7 g.)

„Gosti idu u restorane, jedu lignje i pomfrit.“ (7 g.)

Kantunić iz zidnih novina

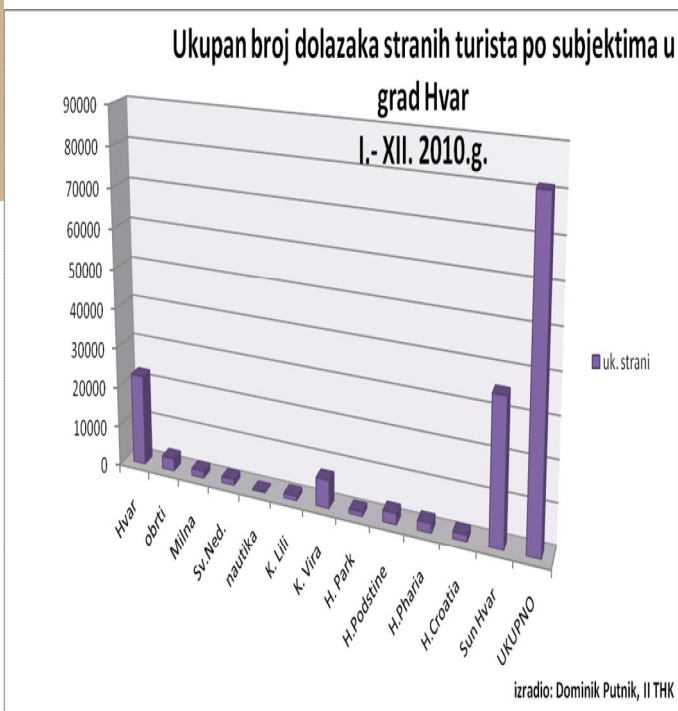
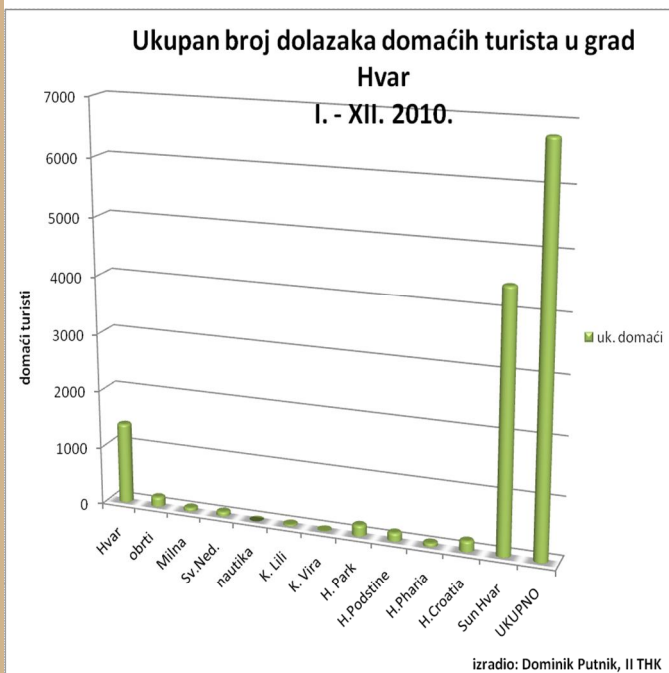
Evo nekoliko isječaka sa zidnih novina koje se nalaze na prizemlju naše škole, a koje uređuju THK-ovci SŠ Hvar.

turistički strip

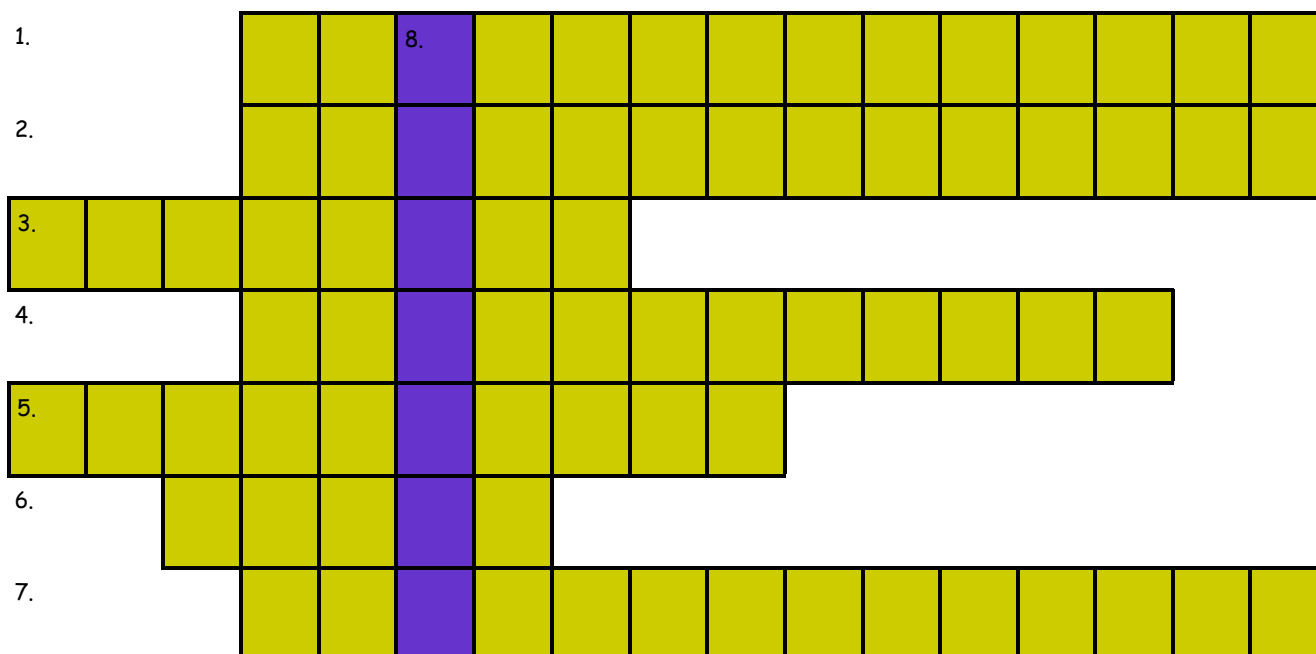


Turisti ki strip izradila Nina Bogdan, IV. THK

Na satovima računalstva u informatičkoj učionici, učenik II. THK, Dominik Putnik, izradio je grafikone na osnovu podataka koje nam je ustupila TZ Hvar.



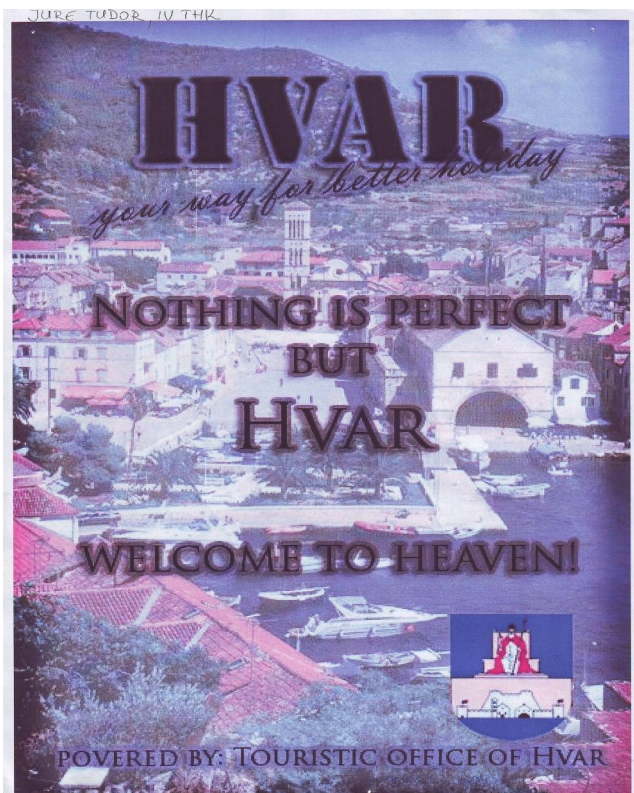
Turistička križaljka



1. Postupak dodjeljivanja zvjezdica hotelu, zove se...?
2. Apartman u kojem su kuhinja i spavaonica u jednoj prostoriji?
3. Ugostiteljski objekt koji poslužuje hranu?
4. Nastavni predmet koji se bavi vođenjem poslovnih knjiga?
5. Prosječan hotel može imati 3_____...!
6. Član kuhinjskog osoblja...!
7. Turističko - hotelijerski _____...!
8. Konačno rješenje je _____!

Katarina Marušić, IV. THK

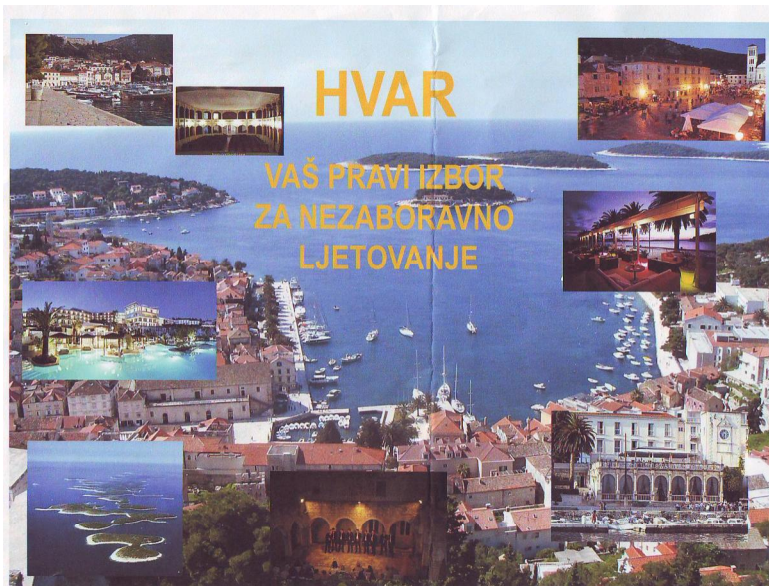
Kako izraditi turistički plakat? Možda ovako...



JURE TUDOR IV.THK



AMANDA TUDOR IV.THK



DAMJAN PETRIĆ, IV.THK



ANITA JERKOVIĆ, IV.THK

Razgovor s gđom Tanjom Miličić, direktoricom TZ Hvar

Moje mentorice su me uputile u ured Turističke zajednice Hvara. Gospođa direktorica Tanja Miličić, dipl.oec. bila je vrlo susretljiva. Rezultat mojih nastojanja, kvalitetni je prikaz uloge TZ i rada zaposlenica.

Gđa Tanja Miličić: Turistička zajednica grada Hvara osnovana je 10. svibnja 2010.godine i pravni je slijednik Turističke zajednice grada Hvara, osnovane prvi put 1994. godine.

Djelatnost Turističke zajednice grada Hvara temelji se na sljedećim zakonima:

Zakon o turističkim zajednicama i promicanju hrvatskog turizma;

Zakon o boravišnoj pristojbi i

Zakon o članarinama u turističkim zajednicama ("N.N." br.152/08.)

Prema Zakonu o turističkim zajednicama i promicanju hrvatskog turizma, turističke zajednice osnivaju se radi promicanja i unapređenja turizma Republike Hrvatske i gospodarskih interesa pravnih i fizičkih osoba koje pružaju ugostiteljske i druge turističke usluge ili obavljaju drugu djelatnost neposredno povezanu s turizmom, na način da upravljaju destinacijom na razini za koju su osnovane.

Turistička zajednica grada Hvara svojim djelovanjem pokriva područje lokalne samouprave grada Hvara, tj.osim grada Hvara još i naselja: Brusje, Jagodna, Malo Grablje, Milna, Sveta Nedjelja, Velo Grablje i Zračće.

Jedna od osnovnih zadaća Turističke zajednice grada Hvara je promicanje turističke destinacije.

Za promociju putem turističkih sajmova u zemlji i inozemstvu koriste

se, za tu namjenu, izrađene brošure, koje atraktivnim fotografijama i privlačnim tekstom, pozivaju turiste da posjete destinaciju Hvar.

Osim brošure, za promidžbu se koriste i info letci, poster, karte grada i otoka specijalizirane brošurice kao: gastro ponuda, kulturna baština, shopping, zatim facebook i internet stranica.

Promidžba se vrši i udruženim oglašavanjem tako da, Turistička zajednica u suradnji sa zainteresiranim gospodarskim subjektom u gradu, prigodnim oglasom, u renomiranoj turističkoj publikaciji, privuče potencijalne turiste.



Sljedeća važna zadaća je obavljanje informativnih poslova u vezi s turističkom ponudom. Taj dio poslova Turistička zajednica grada Hvara obavlja tako da ima dva turističko-informativna centra u gradu, sa ciljem pružanja svih dostupnih informacija turistima.

Osim ovih poslova u turističko-informativnim centrima obavljaju se i poslovi prijave i odjave turista, vodi se jedinstveni popis turista, te se dnevno, tjedno i mjesečno prikupljaju i obrađuju podatci o turističkom prometu na području grada.

Poticanje i organiziranje kulturnih,

zabavnih, umjetničkih, sportskih i drugih manifestacija koje pridonose obogaćivanju turističke ponude, također spada u zadaće Turističke zajednice. U tom dijelu svoje aktivnosti Turistička zajednica daje financijsku i drugu podršku „Hvarskim ljetnim priredbama“, kao vodećem kulturnom programu na nivou grada.

Organizacijom prigodnih koncerata u pred i posezoni Turistička zajednica grada Hvara, doprinosi kulturnoj turističkoj ponudi. Pored toga, TZ pruža i potporu udrugama u kulturi, u skladu sa mogućnostima.

Najvažnija sportska manifestacija koju sufinancira Turistička zajednica je tradicionalna Novogodišnja jedriličarska regata te Malonogometni turnir, a u okviru financijskih mogućnosti pomaže i nekim manjim sportskim programima, sve sa ciljem obogaćivanja turističke ponude grada.

Zahvalni smo što ste izdvojili vrijeme za razgovor. Nadamo se da će Turistička zajednica i nadalje raditi na promidžbi hvarskog turizma.

Matea Čović, I. THK

Ribarstvo

„RIBARSKO PRIGOVARANJE“ SA ŠIMETOM LOVRINČEVIĆEM - FORSKIM RIBAROM

*I rib naloviše, ja ti dim,
za niko,
Kôko sami htiše,
čudo priveliko.
Lipo t' bî vidjeti
kada jih lovljahu,
Kraj plavi siditi gdi
mriže dvizahu."*

(„Petar Hektorović,

Ribanje i ribarsko
prigovaranje“)

Ribarstvo, uz turizam i poljoprivredu, predstavlja glavni izvor prihoda priobalnih, a posebice otočnih zajednica. Tako je i u našem gradu.

Poznati pjesnik i naš sugrađanin Petar Hektorović je u svom „Ribanju i ribarskom prigovaranju“ izrekao himnu ljepoti otočkog pejzaža i afirmaciji života koji je uz taj pejzaž čovjek organizirao.

Ribari su našem Hektoroviću bili „mili drugovi“, oni su mu bili odlični suputnici i sugovornici u trodnevnom odmoru na moru.

Vjerujemo da je život ribara u tim „starim vremenima“ bio mnogo jednostavniji i manje stresniji nego

danas. Ribari, danas, imaju mnogo problema, ali jedno je sigurno, vole i cijene svoj posao, kao i nekada.

Ive Lovrinčević - učenik 2. razreda Srednje škole Hvar, obavio je razgovor sa Šimetom Lovrinčevićem - ribarom, o ribarstvu i nekim pitanjima oko njega.

Objasni mi kada si ti otvorio ribarski obrt i jesi li imao ikakvih problema?

Prilikom otvaranja obrta prije šesnaest godina bilo je otežano otvaranje istog, ponajprije zbog obilne birokracije. Ne vjerujem da je danas lakše u odnosu na to doba.

Je li ribarski obrt stalni ili privremeni posao?

Ne mora biti privremen, sve ovisi o onome tko se time bavi.

Što možeš reći o plasmanu ribe na tržište?

Što se tiče plasmana, riba dođe do potrošača, veći problem je cijena ribe i naplata.

Ribarstvo-ribarenje, posao ili ljubav? Kako se osjećaš na moru?

Ured-skučenost; more-otvorenost; ljudi-problemi; ribe,more,modrina-smirenost! Odgovor je jednostavan.

Ispričaj mi najzanimljiviji doživljaj u druženju s morem, tijekom proteklih godina.

17. ožujka 1995. godine na Palagruži sam primio vijest da sam dobio sina. Na najvećem škampu sam ispisao tvoje ime i vratio ga u more. Navečer, nakon četiri sata potezanja mreže isti škamp je bio ponovno u mreži s imenom - Ive.

Koje je tvoje najomiljenije riblje jelo?

Brujet s puno kapule, uja, kvasine i dobre ribe.

Veliki Tin Ujević je zapisao:

„Nalazim se u dubokom srcu dubokog mora.

Ovamo su me odista vile donijele, u nepoznatom nadnevku kad je globus zadrijemao i nitko nije mogao da me primijeti.

Ja sam u carstvu pustolovina, u čudu događaja.“

(Nit u srcu mora)

Nadamo se kako problemi neće zasjeniti ljepotu ribarenja, jer ribari su duboko vezani s „dubokim morem“ Mediterana, ne samo poslom već i nevidljivim nitima života.

Ive Lovrinčević, 2.ugo



U sjeni zidina kuće Hektorovića (Gospodin Marinko Jurić-Marin)

Doznali smo da ste po struci inženjer brodske elektronike. Zašto ste zaplovili u ugostiteljske vode i kako vaš brod plovi sada tim morem?

G. Marinko:

Sudeći po obiteljskim anegdota- ma iz djetinjstva, gušti spize su mi oduvijek bili vrlo važni. Rano sam se počeo zanimati i za načine spravljanja jela, naročito onih što su se zbog određenih razloga rje- đe spremala.

Prvo jelo - kobasice s jajima- koje sam napravio kao osmogodiš- njak još pamtim. I kasnije, na izletima i slično, bilo je nekako uobičajeno da gradele i teče bu- du moja briga, često u uspješnom tandemu sa prijateljem Matom Jeličićem.

Vreva u hvarskim gostionicama i restoranima mojeg djetinjstva, zajedno s mirisima koji su iz njih dopirali, uvijek me je intrigirala i vrebao sam svaku priliku izbliza to osjetiti a u sretnim zgodama i okusiti.

S godinama i drugim okolnostima



tih je prilika bilo sve više i više,

naročito za vrijeme plovidbe. Dr- žim da niti jedna večer u nekom portu nije prošla bez posjeta od- ređenom restoranu.

Neke pamtim kao izuzetne, neke kao korektnе, prosječne a u neke se ni u snu ne bih više vratio.

Postao sam dobar gost koji zna kako ostvariti sebi ugodu blago- vanja.



Smatram kako je to jedan od preduvjeta biti dobar ugostitelj - truditi se i što bolje uspijevati u činjenju osjećaja ugone svojim gostima, hranom, poslugom ali i ambijentom. Sve to troje je jed- nako važno.

Vjerujući da uz htijenje imam za to i dara, u proljeće 1985. želio sam to i provjeriti. Uz neke stanke zbog drugih aktiv- nosti, ugostiteljstvom se bavim i danas.

Okušao sam se kao pipničar, konobar i kuhar, radio u piz- zeriji, gostionici, caffe ba- ru, konobi i restoranima, često kompleksnije organi- zirao posao te kreirao ponu- de jela.

Trenutno vodim caffe bar s nakanom da čim to okolnosti do-

puste bude i nešto više od toga.

Priznajem da mi je bavljenjem spizom strast, jednako kao i čaša dobrog vina užitak.

Svjestan sam koliko ima još toga što bih volio znati i sretan sam imati prilike to i naučiti.

Kao i u drugim stvarima - učenju nema kraja.

Elza Tudor i Zorana Jurić

„... Danas u sjeni kozmopolitskih turističkih jelovnika, otok nalik čas plutajućem kitu, čas kičenoj renesansnoj građevini, ne može ipak sakriti nasljeđe neobuzdana strujanja okusa i mirisa.

Ono otporno i staro hvarsko korijenje iz kojeg je kao esencija opore povijesti rođena otočka kuhinja, izvorna koliko se na Sredozemlju može biti izvoran, u stalnom preslojavanju namirnica, umijeća i smisla, koji ključaju u dubokom kotlu vremena...”

(Biseri Jadrana, edicija za kulturu putovanja - „Otok Hvar”, članak Veljko Barbieri - „Kuhinja iz kotla vremena”)

Natjecanja 2010./2011.

I ove godine kao i prijašnjih, učenici Srednje škole Hvar, obrazovnog sektora turizam i ugostiteljstvo, sudjelovali su na natjecanjima i smotrama u struci.



To su:

- županijsko natjecanje turističko-ugostiteljskih škola "Gastro 2011." u Makarskoj u ožujku 2011.
- Međunarodni kulinarski festival "Biser mora" u Supetru u travnju 2011.

Izdvajamo njihove rezultate.

GASTRO 2011. -županijsko natjecanje

- Mia Visković—3.mjesto u disciplini "Predstavljanje turističke destinacije" (mentorice: Sanda Stančić , dipl.oec. (struka) i Zlata Vranković-Barišić, prof. (strani jezik)
- Marija Tudor—disciplina "Pripremanje barskih mješavina" (mentorica- Nikolina Ostojić, oec VKV)
- Katarina Marušić—disciplina "Poslovanje recepcije hotela" (mentor- Dejan Šperka, oec.VKV)

Međunarodni kulinarski festival "Biser mora", Supetar 13-17.travnja, 2011.

Sudjelovali učenici:

- Danijela Pavlović, IV THK
- Mia Visković, IVTHK
- Tino Trbić, IV THK

Mentori: Kamenko Srhoj (vanjski suradnik) i Nikolina Ostojić, oec.VKV

Osvajali su 3. mjesto u tri discipline:

- Hladna plata
- Moderna kuhinja
- desert



Biser Mora 2011.



Biser mora 2011.

3.mjesto:

- Hladna plata
- Moderna kuhinja
- Desert



Porat

*List za obrt i
turizam učenika
obrazovnog sektora
-turizam i
ugostiteljstvo-
Srednje škole Hvar
u Hvaru*

**Ima nas i na
webu!
ss-hvar.skole.hr**

GLAVNA UREDNICA: Elza Tudor

ODGOVORNE UREDNICE:

Nikolina Ostojić—nastavnica, Elza Tudor

UREDNIŠTVO: Lukrecija Dujmović, Zorana
Jurić, Anamarija Soldić, Klement Zaninović,
Matea Čović, Elza Tudor, Ive Lovrinčević

GRAFIČKE UREDNICE: Sanda Stančić —
nastavnica, Anamarija Soldić

LEKTORIRANJE: Dujo Šantić—nastavnik

TISAK: Grande dizajn d.o.o.

Donatori:

**Udruženje obrtnika otoka Hvara
i drugi**

Od srca zahvaljujemo!



Srednja škola Hvar