



IMPLEMENTACIJA ISKUSTVA NA PREDMETU KUVARSTVO NA MADJARSKOM JEZIKU

Stečenih u okviru Projekta programa Erasmus + „**Inovation in gastronomy department of Secondary school of economics Sombor**“

U period od 19.04.2018 do 22.04.2018. naš tim iz Srednje ekonomske škole iz Sombora je boravio u poseti Srednjoj strukovnoj školi u Banskoj Bistrici u Slovačkoj, gde smo imali priliku videti kako enterijer škole i način rada u njoj. Učestvovali smo u radu pekare i poslastičarskog dela, gde smo naučili praviti nekoliko proizvoda iz njihove ponude.

Jedan od tih proizvoda je i Buhti, desrt kivan na pari, punjen marmeladom, preliven topljenim maslacem i posut kakao prahom. Recept na kraju teksta .

S obzirom da predajem **Kuvarstvom na mađarskom jeziku**, to svoje novo znanje sam podelila sa učenicima III7 razreda naše škole, gde smo na praktičnoj nastavi zapisali recept i metod izrade dobiven od nastavnika škole u Banskoj Bistrici, a potom smo i zajedno napravili ovaj desert i sa zadovoljstvom ga i probali.

Osim ovog praktičnog implementiranja iskustva, s učenicima sam podelila i oduševljenje načinom rada ove škole gde se učenici brinu o mnogo stvari što se tiče svakodnevnog života u okviru doma koji je spojen sa školom. Potom sam im ispričala i dan kad je bio Sajam nacionalnih jela u okviru škole, koji liči na naš festival hrane, samo mnogo obimnije i prodajnog karaktera, te razmotrila s njima mogućnost da se i naš festival po tom uzoru proširi.

Emina Esapović, nastavnik Kuvarstva, učesnik Mobilnosti Projekta programa Erasmus + „**Inovation in gastronomy department of Secondary school of economics Sombor**“





