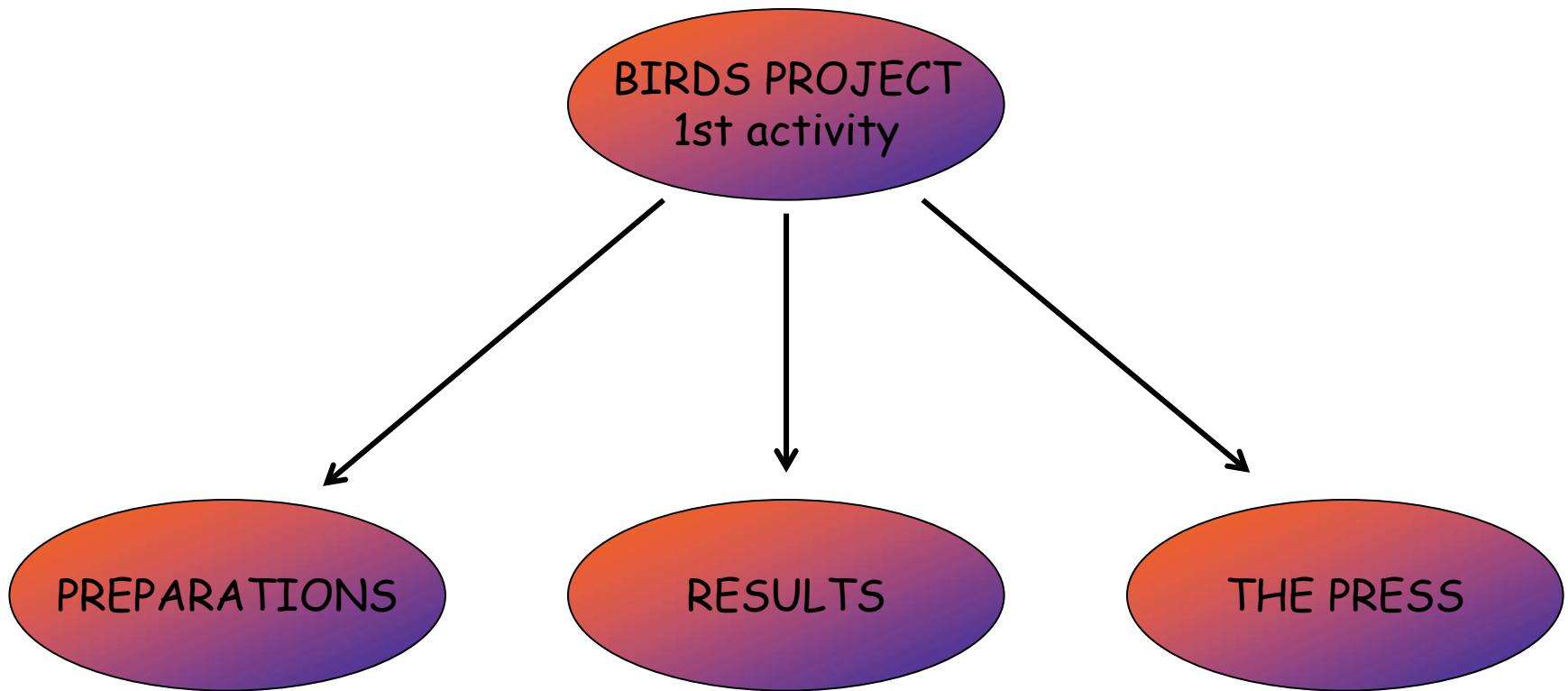


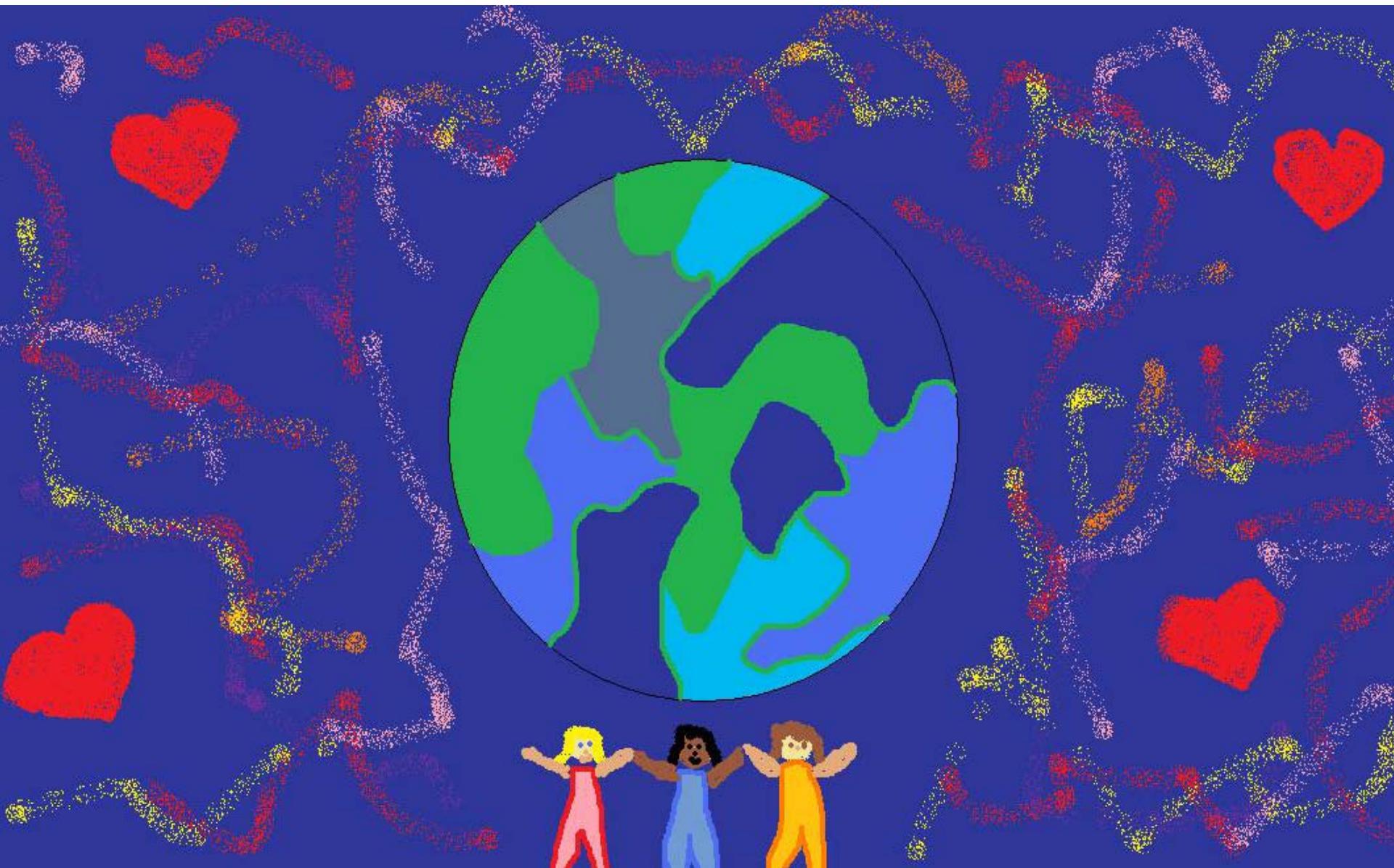


1





PREPARATIONS



Project's presentation to our colleagues



ACTIVITIES:

1. INTERNATIONAL MEAL



2. WELCOME GUIDE



3. MULTICULTURAL CALENDAR



Project's presentation to the public



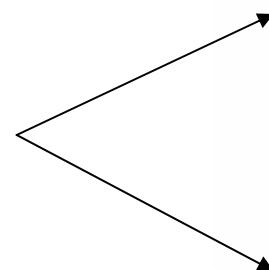
COMENIUS PROJEKT

MULTINACIONALNA KUHINJA:

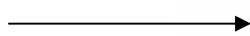
1. AKTIVNOST PROJEKTA COMENIUS

DATUM	RAZREDI	RAZREDNIK	DOGOVOR	POTPIS RAZREDNIKA
26.11.	1.b	Fabiola Mijailović	17.11. u 10.05 h u zbornici	
	2.b	Izabela Lasan-Seršić		
	3.b	Anka Tomicić		
	4.b	Mladenka Filipović		
10.12.	Ia	Kay Traven	01.12. u 10.05 h u zbornici	
	IIa	Laura Buškulić		
	IIIa	Larisa Grgić		
	Iva	Doris Turina		
18.2.	V	Dunja Kučan	9.2. u 10.05 h u zbornici	
	VI	Rosalia Massarotto		
	VII	Henriet Bilandžić		
	VIII	Ema Velčić		

AGE 6-10



AGE 11-14



COMENIUS BIRDS PROJEKT



COMENIUS BIRDS PROJEKT

1. AKTIVNOST - INTERNACIONALNA JELA

IME I PREZIME UČENIKA:

RAZRED:

NAZIV JELA:

SASTOJCI:

RECEPT:

Što je to COMENIUS?

- Comenius je dio Programa za cijelo životno učenje koji omogućuje suradnju među vrtićima, osnovnim i srednjim školama diljem Europe.
- Sudjelovanjem u pojedinim aktivnostima Programa potiče se učenje i razumijevanje raznolikosti europskih kultura i jezika te se podiže razina kvalitete školskog obrazovanja u Europi.
- Projekt traje 2 godine.
- OŠ Dolac je jedina osnovna škola iz Hrvatske koja sudjeluje u projektima na temu multikulturalnosti.

Zašto BIRDS (PTICE)?

- BIRDS je projekt pod sponzorstvom EU čiji je cilj pronaći najbolje nastavničke metode pri suzbijanju problema predrasuda i borbe protiv rasizma.
- Učenici su kao ptice; nakon što odrastu kreću prema nepoznatom. Dužnost svake škole je pripremiti ih na najbolji mogući način da se suoče sa stvarnošću.

Cilj projekta:

Cilj ovog projekta je odrediti određene aktivnosti unutar škole:

- razviti metodičke i didaktičke pristupe u interkulturnoj edukaciji zemalja sudionika projekta (Njemačka, Rumunjska, Šrđka, Cipar, Poljska, Turska i Hrvatska),
- analizirati i suočiti se sa učenicima interkulturne edukacije,
- predstaviti uspješne primjere interkulturne edukacije u svakodnevnoj nastavi.

Aktivnosti koje škola mora obaviti:

1. INTERNACIONALNA JELA

Upoznati učenike sa kulturnama i religijama raznih zemalja – pripremaju se razna tradicionalna jela i predstavljaju se drugim učenicima, nastavnicima i roditeljima. Aktivnost se provodi do veljače 2011. i to dva puta mjesечно.

2. VODIČ DOBRODOŠLICE

Učenici razmišljaju i diskutiraju o najboljem načinu na koji prihvati novog učenika ili učenicu i pomognu mu/joj da se lakše ulapi u novu sredinu

3. INTERKULTURALNI KALENDAR

Natjecanje među učenicima u izradi 12 stranica slika, crteža i teksta na temu interkulturnost. Najboljih 12 stranica bit će uvrštene u kalendar.

PROGETTO COMENIUS - BIRDS



Che cos'è COMENIUS?

- Il programma settoriale Comenius riguarda tutto l'arco dell'istruzione scolastica, dalla scuola dell'infanzia fino al termine degli studi secondari superiori: risponde alle esigenze didattiche e di apprendimento di tutte le persone, gli istituti e le organizzazioni coinvolte in questo tipo di istruzione.
- La partecipazione nelle singole attività sviluppa la conoscenza e la comprensione della diversità culturale e linguistica europea e del suo valore, e anche aiuta i giovani ad acquisire le competenze di base necessarie per la vita e le competenze necessarie ai fini dello sviluppo personale e della cittadinanza europea attiva.
- Il progetto dura 2 anni.
- OŠ-SE Dolac è l'unica scuola elementare in Croazia che partecipa in progetti sul tema della multiculturalità.

Perchè BIRDS (UCCELLI)?

- Questo progetto (Comportamento e il rispetto interculturale - Sviluppo nelle scuole) dovrebbe fornire i migliori metodi per gli insegnanti sul come reagire e come combattere attivamente il pregiudizio e il razzismo.
- L'idea dietro il titolo UCCELLI - gli alunni sono come gli uccelli; dopo essere cresciuti volano verso l'ignoto. È il dovere delle scuole preparargli nel miglior modo possibile a questa realtà!

Obiettivi del progetto:

L'obiettivo di questo progetto è quello di fare alcune attività (progetti) in ogni scuola:

- sviluppare gli approcci metodici e didattici di educazione interculturale dei paesi partecipanti (Germania, Romania, Grecia, Cipro, Polonia, Turchia e Croazia)
- analizzare e confrontare gli effetti di educazione interculturale,
- presentare esempi di buone prassi di educazione interculturale

Le attività che la scuola deve svolgere:

1. LA CUCINA INTERNAZIONALE

Far conoscere agli alunni le culture e religioni dei paesi diversi - es. si cucinano le ricette tradizionali e si presentano agli altri alunni, insegnanti e genitori. L'attività si svolge fino a febbraio 2011, due volte al mese, e viene presentata agli alunni, insegnanti e genitori.

2. LA GUIDA DI BENVENUTO

Gli alunni riflettono e discutono sul come dare il benvenuto ad un nuovo alunno/a e come aiutarlo/a ad inserirsi nel nuovo ambiente.

3. IL CALENDARIO INTERCULTURALE

Un concorso tra gli alunni per creare 12 pagine di foto, disegni, e un testo sulla competenza interculturale. Le migliori 12 pagine saranno rappresentate nel calendario.

PROGETTO COMENIUS BIRDS

NOME E COGNOME DELL'ALUNNO:

CLASSE:

NOME DEL CIBO:

INGREDIENTI:

RICETTA:

DIPLOMA

ZA SUDJELOVANJE U 1. AKTIVNOSTI

BIRDS-COMENIUS PROJEKTA

tema: INTERNACIONALNA KUHINJA



OŠ-SE DOLAC

šk. god. 2010/2011

ANKETA

- 1) Što za tebe znači različitost kultura?
 - a) Razni načini lijepog ponašanja
 - b) Raznolikost ljudi prema jeziku, tradiciji, religiji, jelima...
 - c) Ne znam što to znači različitost kultura

- 2) Sa učenicima iz škole:
 - a) pričam samo s nekim
 - b) pričam, pomažem i družim se sa svima
 - c) svađam se sa svima i gađam ih papiricima

- 3) Važno je učiti strane jezike jer:
 - a) mi pomažu razumjeti osobe iz stranih zemalja
 - b) mogu lako dobiti 5
 - c) jer mi roditelji kažu da je to važno

- 4) Sa djecom koja su različita od mene:
 - a) Sviđa mi se družiti
 - b) Ne sviđa mi se družiti
 - c) Nije mi važno

- 5) Lijepo je upoznati djecu iz raznih zemalja:
 - a) Da, jer tako upoznajem novi jezik i kulturu
 - b) Ne, jer me ne zanimaju novi jezici i kulture
 - c) Svejedno mi je

- 6) Jela iz različitih zemalja:
 - a) volim probati
 - b) ne volim probati
 - c) volim probati samo neka jela

- 7) Imaš li prijatelje koji nisu iz Hrvatske? Ako da, napiši odakle dolaze?

QUESTIONARIO

1. La multiculturalezza significa:
 - a) La diversità tra le persone in base alla lingua, tradizione, religione, cibo, usi...
 - b) Diversi modi di comportamento
 - c) Non lo so
2. Ti piace provare il cibo caratteristico per il paese dal quale viene un tuo compagno di classe o scuola?
 - a) Sì, mi piace
 - b) No, non mi piace
 - c) Non lo so
3. Ti piacerebbe durante l'ora del capoclassato seguire un programma per imparare la cultura, le tradizioni, i cibi, gli usi... del tuo compagno straniero o comunque appartenente ad un'altra nazionalità o cultura
 - a) Sì
 - b) No
 - c) Non lo so
4. Quando in classe arriva un nuovo compagno appartenente ad un'altra cultura, pensi che:
 - a) Lui deve conoscere la tua cultura e non tu la sua
 - b) Lui deve conoscere la tua cultura ma anche tu la sua
 - c) Non penso a questo
5. Ti piacerebbe che una volta al mese per la merenda venga servito il cibo dei diversi paesi dei tuoi compagni
 - a) Sì
 - b) No
 - c) Non lo so
6. Che ne pensi di imparare alcune parole (es. saluto, ringraziamento,...) nella lingua del tuo compagno
 - a) Mi piacerebbe
 - b) Non mi piace
 - c) Non lo so
7. Hai degli amici che non sono dalla Croazia? SI NO
Se hai, di quale paese sono? _____
8. Ti piace provare cibi tipici dei diversi paesi
 - a) Mi piace provare
 - b) Non mi piace provare
 - c) Mi piace provare solo alcuni cibi

Pupil's researches

5th grade - posters (geography, history, english)

6th grade - research in MS Word (geography, history, english and computer science)

7th grade - research on international beverages (geography, history, english and computer science)

8th grade - presentations in MS PowerPoint (geography, history, english and computer science)



Since our school is a non-profit organization, we asked financial help from our city, region and educational agencies, in order to successfully perform all the activities.

We are still waiting for their response.

RESULTS



1. INTERNATIONAL MEAL

26/11/2010

1.b - 4.b (age 6-10)

10/12/2010

Ia - IVa (age 6-10)

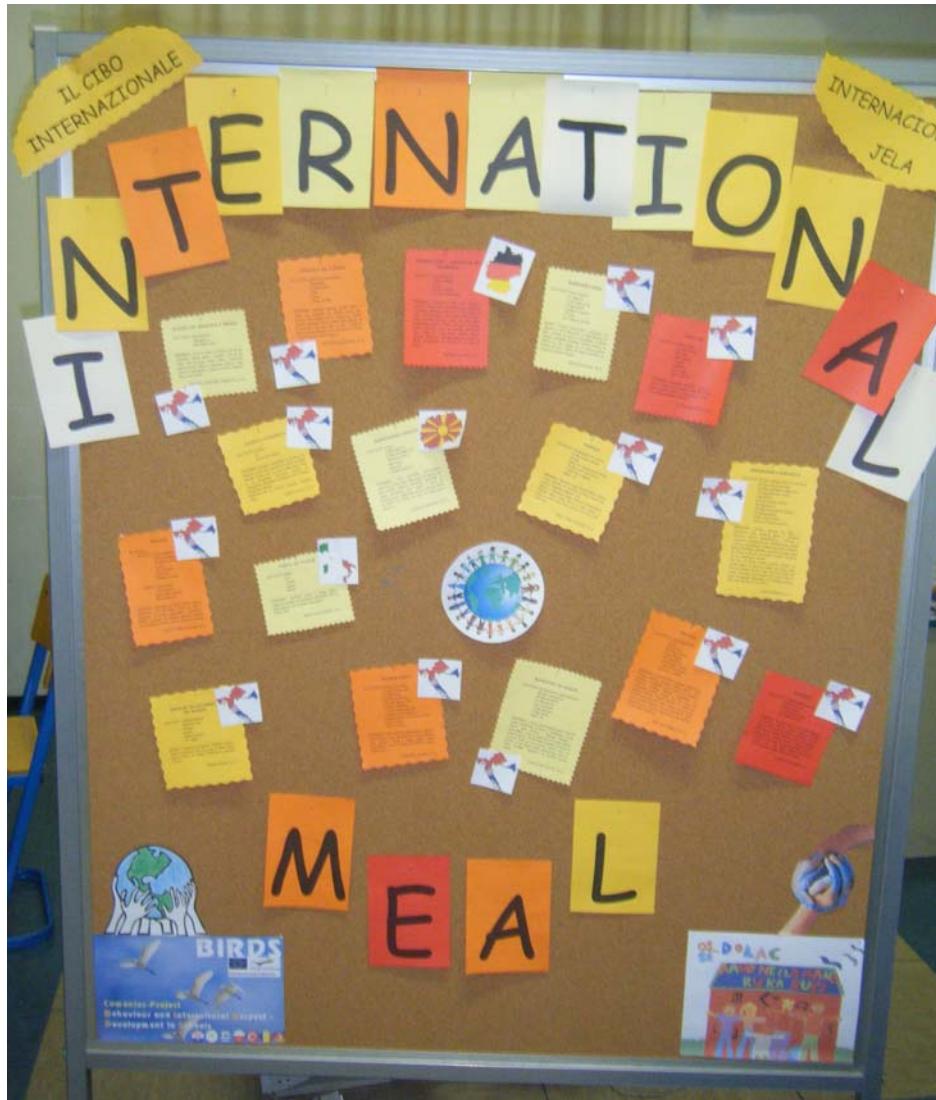
18/02/2011

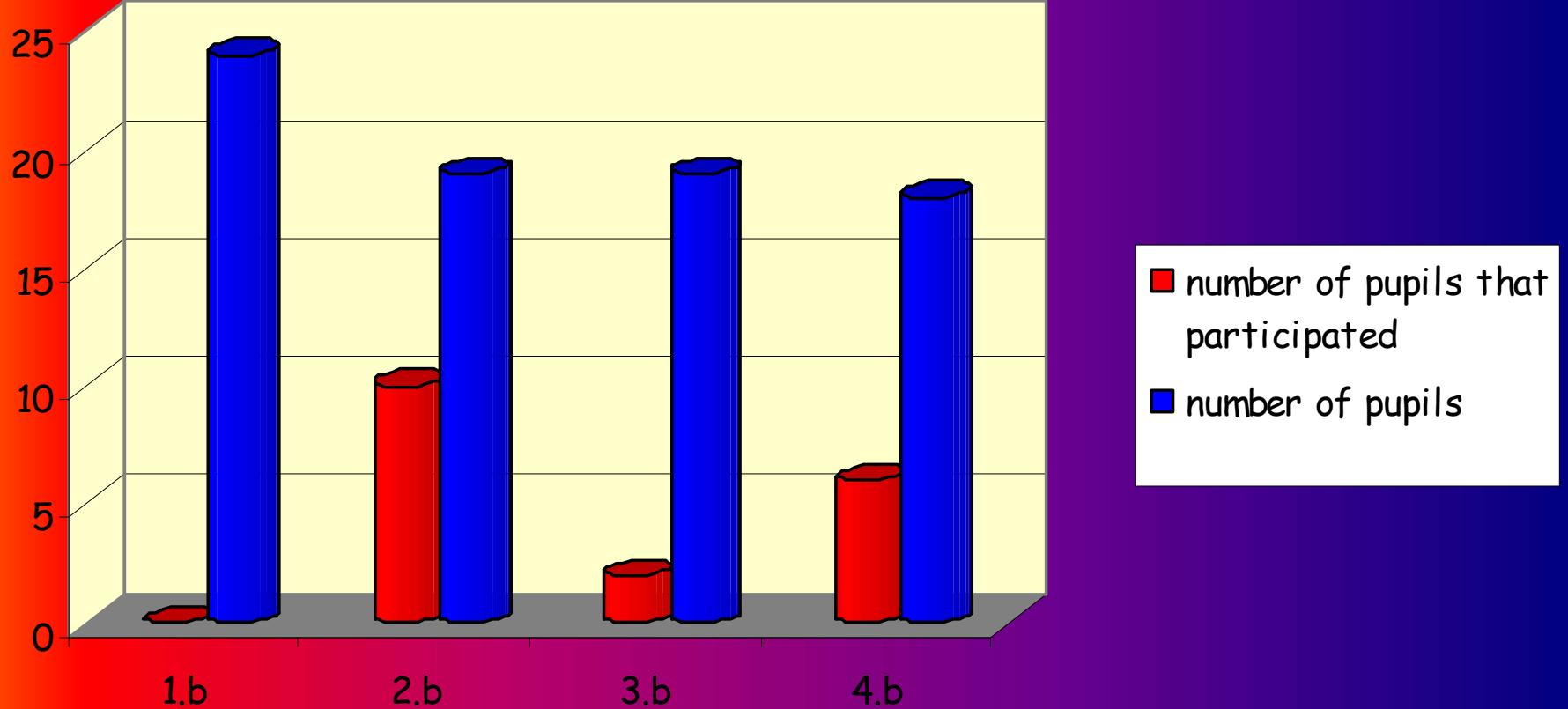
V - VIII (age 11-14)



26/11/2010

1.b - 4.b







MAKEDONSKA POGAČA

SASTOJCI: 3 jaja,
1 čaša jogurta,
2 žlice kravljeg sira,
18 žlica brašna,
šalica ulja,
malo soli,
prašak za pecivo

PRIPREMA: Sve sastojke promiješati mikserom. Uzeti veću tepsiju da se dobije niži sloj tijesta. Tepsiju namozati maslacem ili uljem, pobrašiti, uliti tijesto i ispeći na srednjoj vatri. Ispečeno rezati na kocke. Može se služiti za večeru. Po želji se može posuti šećerom.

ANDREJ PURKOVIĆ, III. b



MEDIMURSKA GIBANICA

SASTOJCI: 60 dkg tankog tijesta za savijače
25 dkg mljevenog maka
60 dkg svježeg kravljeg sira
30 dkg mljevenih oraha
1 kg jabuka
3-4 dcl kiselog vrhnja
20 dkg šećera
20 dkg rastopljenog maslaca
10 dkg grôzdice
cimet, vanilin šećer
naribana limunova koriča

PRIPREMA: Pečnicu ugrijte na 180° c. Sameljite mak, dodajte šećer i naribana limunova koriču, pomiješajte i ofurite s mljekom. Propasirajte sir, dodajte jaje, šećer i vrhnje; izmiješajte. Sameljite orah, dodajte šećer. Naribajte jabuke, začinite ih prije nego što ćete ih staviti na tijesto (cimet, limunova koriča). Rastopite maslaca.

Na dno 2-3 kore tankog tijesta, nadjev od jajca, opet 2-3 kore pa nadjev od maka, opet kore pa nadjev od sira, opet kore pa nadjev od oraha. Na kraj 2 kore preliti sa 3 dcl vrhnja u koja razmutimo žumanjak i premažemo gornji sloj. Peci 40-45 min na 170°c.

JAKOB BENIGER, II. b



REIBEKUCHEN - POLPETICE OD KRUMPIRA

SASTOJCI: 1 kg krumpira
1 glavica kapule
½ jaja
1-2 žlice brašna
3 dl ulja za prženje

PRIPREMA: Krumpire i luk sitno naribati, očijeti u finom situ. Razdvajati jaja, žumance i bjelance. Bjelancu umutiti u žvrst snijeg za nešto soli. Očiđenu masu dodati na žumance i dobro začiniti paprom i soli i po želji nešto muškatnog oražića. Dobro izmiješati. Požljivo dodati bjelance. Peci na srednje ugrijanom ulju, treba im malo duže. Većom žlicom stavljanje polpetice veličine dlanu, na grježiti. Može se poslužiti sa salatom ili pireom od jabuka.

ANDREA SULJKIĆ, II. b

ĐAKOVAČKA KORA

SASTOJCI: lisnato tijesto
½ l jogurta
1 i pol čaša griza
2 čaše šećera
1 prašak za pecivo
1-2 jaja
sir, višnje ili jabuke

RECEPT: Tijesto rastvorimo i nauljimo, ½ l jogurta, 1 i pol čašu griza, 2 čaše šećera, 1-2 jaja i prašak za pecivo izmiješamo u slatku smjesu, namažemo kremom lisnato tijesto te dodamo po želji višnje, sir ili ribane jabuke. Pečemo 20 min u 180°c. Po želji poslužimo sa istučenim kiselim vrhnjem.

DARIO POSAVEC, II. b



PAŠTA SA TUNOM

SASTOJCI: pašta,
tuna,
vrhnje,
vegeta,
perlin



PRIPREMA: Skuhajte paštu. U drugu, zdjelu napravite smjesu od navedenih sastojaka. Kad je pašta gotova, sve zajedno pomiješati! Dobar teki!

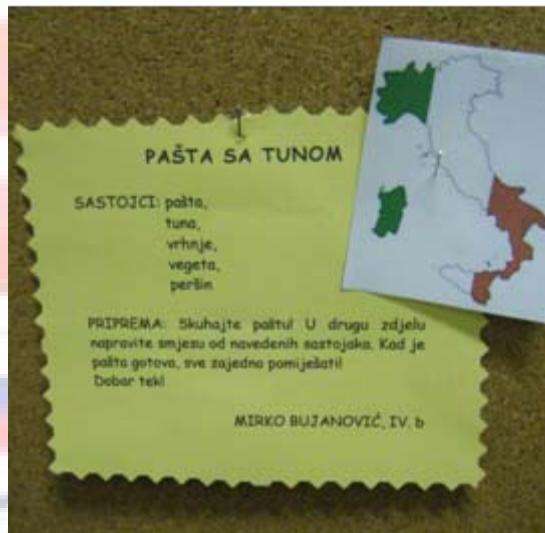
MIRKO BUJANOVIĆ, IV. b

SATARAŠ

SASTOJCI: 5 zelenih paprika babura
5 zrelih rajčica
1 glavica luka
2-3 velike žlice ulja
sol i papar po želji

PRIPREMA: Paprike oprati, očistiti od sjemenja te narezati. Rajčice preliti kipućom vodom, oguliti te narezati na kriške. Luk ispržiti na ulju da bude žut, dodati papriku i pržiti dok paprika bude gotovo mekana. Dodati rajčicu i pržiti, miješajući dok sve ne bude mekano i dok ne nestane soka. Tada doliti jednu žlicu vode, začiniti paprom i solju i dobro prokuhati.

BARBARA PANDŽA, IV. b



INTERNACIONAL
TELÀ

IL CIBO
INTERNAZIONALE

INTERNATION

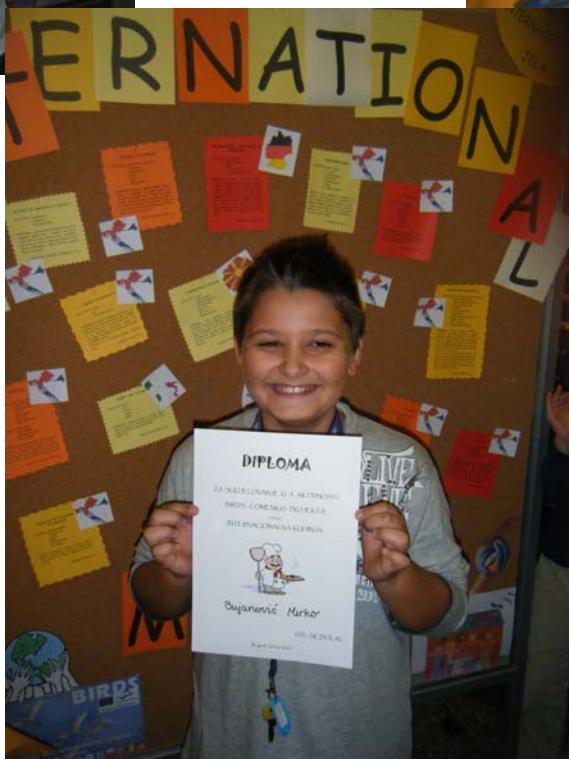
AL

I

MEAL



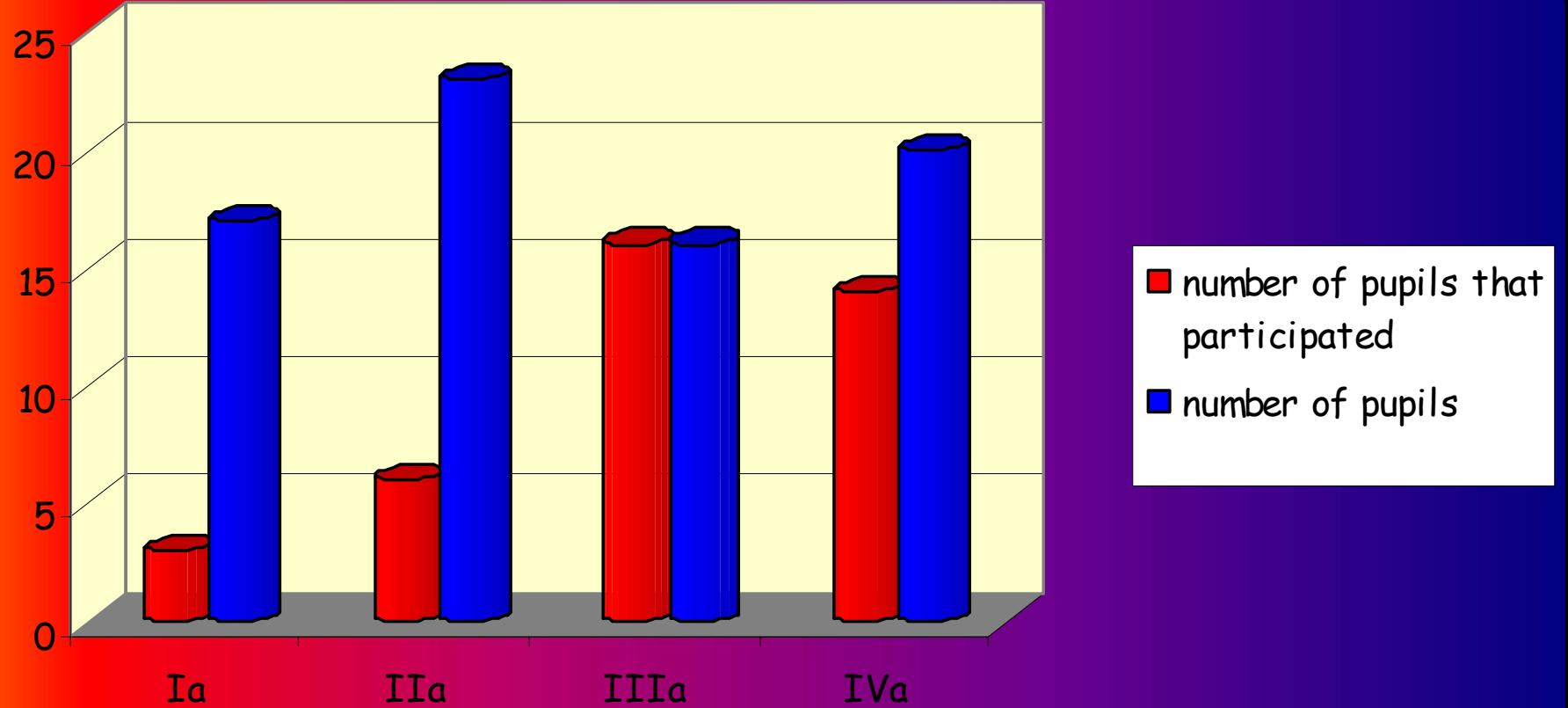




10/12/2010

Ia - IVa





INTERNATIONAL

EL CIRCO
INTERNAZIONALE



INTERNACIONAL
JELA



UŠTIPCI
(Mostar - Bosnia e Herzegovina)

INGREDIENTI: Farina
Yogurt
Burro
Lievito
Sale
Olio

PREPARAZIONE:

Mescolare lo yogurt, il burro, il lievito e la farina.
Aggiungere il sale. Amalgamare gli ingredienti fino a quando si ottiene l'impasto. Lasciare l'impasto lievitare e poi friggere nell'olio.

ALICE TABELLINI, II a



POĞAÇA
(Turchia)

INGREDIENTI: Uova
Sale
Yogurt
Burro
Farina
Formaggio
Sesamo

PREPARAZIONE:

Si mescolano insieme uova, sale, yogurt, burro e farina. Quando l'impasto è pronto in mezzo si mette il formaggio e si chiude. Sopra si mette un po' di sesamo e si mette in forno.

EDA İBİŞ, II a



TORTA DI MARMO
(Germania)

INGREDIENTI: 3 uova
3 etti di farina 00
2 etti di zucchero
Bicchieri di latte
2 bicchieri d'olio extra vergine d'oliva
Buccia grattugiata di limone
2 cucchiai di cioccolato o cacao in polvere
1 bustina di lievito per dolci

LARA KUBAT, III a



POTICO SLOVENO
(Slovenia)

INGREDIENTI:
Lievito:
lievito di birra
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di farina
1 dl di acqua tiepida

Pasta:
1000 g di farina
3 uova
2 cucchiaini d'olio
150 g di zucchero
Scorza di limone
3 dl di latte
150 g di burro
3 g di sale

Ripieno:
700 g di noci
200 g



BISCOTTI "ČUKERANČIĆI"
(Istria)

INGREDIENTI: 500 g di farina
150 g di zucchero
150 g di burro
½ bustina di lievito in polvere
2 uova
1 zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
un po' di grappa
zucchero bianco

PREPARAZIONE: Mescolate la farina con il lievito di polvere, poi aggiungete il burro a pezzetti, uova, zucchero, zucchero vanigliato e pizzico di sale. Amalgamate tutto con le mani e con la frusta a spirale. L'impasto deve essere compatto e duro, in modo da poterlo modellare. Lasciate riposarla 30 minuti. Stendere l'impasto e togliere in striscioline dirette di lunghezza di 3-4 cm. Cuocere in forno per 20 minuti alla temperatura di 170-180 gradi, devono lievitare ma restare in colore chiaro. Immergere la parte superiore dei biscotti nella grappa e poi abbondantemente nello zucchero bianco.

LOVRO PAVELIĆ, III a



MOULÉ
(Francia)

INGREDIENTI: Cioccolata
Farina
Uova
Burro
Zucchero

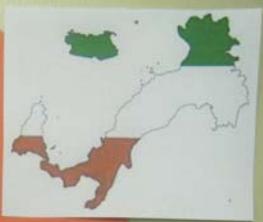
PREPARAZIONE:
Prendere un tegamino, mettere dentro la cioccolata e il burro, sciogliere riscaldando sul fornello con piccola fiamma. In un altro tegame mescolare le uova, la farina e lo zucchero. In seguito unire tutto mescolando bene. Versare la massa nella apposita forma, mettere nel forno per 7 min a 200°.

MIA KONTUS, II a



PIZZA (Italia)

INGREDIENTI: Acqua
Olio
Farina
Sale
Passata di pomodoro
Formaggio



PREPARAZIONE:

Mescolare l'acqua, la farina e l'olio in un recipiente per formare una pasta. Aggiungere un po' di sale e lasciare mezz'ora in frigorifero. Allargare la pasta con le mani affinché diventi sottile.

Mettere 3 cucchiai di passata di pomodoro e formaggio a piacere. Mettere in forno per 45 minuti.

VALTER TELICH, IV a

URMASICE (Bosnia e Herzegovina)

INGREDIENTI: 300 g di farina
300 g di noci
1 burro
Una panna acida
1 lievito
2 tuorli
1 albumone

Per sciroppo: 1 l di acqua
1 kg di zucchero



PREPARAZIONE:

Impastare farina, lievito, uova, panna acida, noci tritata e di grandi dimensioni in medio impasto duro. Formate i biscotti di forma ovale e cuocete in forno a temperatura media per circa mezz'ora.

Nell'acqua calda versate 1 kg di zucchero e mettere un bastoncino di vaniglia. Sui biscotti raffreddati versate il sciroppo.

TARA SEKULIC, III a

COCONUT MACAROONS (Filippine)

INGREDIENTI: burro
polvere di cocco
latte concentrato
zucchero marrone
3 uova

PREPARAZIONE: Tagliate il burro a metà e mettetelo in una ciottola. Con una forchetta schiacciate il burro finché non diventa cremoso. Mettete lo zucchero nella ciottola e cominciate a mescolare. Aggiungete le uova nell'impasto, mescolate, e poi aggiungete pure il latte concentrato e la polvere di cocco. Quando l'impasto diventa molto cremoso mettetelo nella forma per i muffin in tazzine di carta. Mettete nel forno per 20 minuti, alla temperatura di 400 gradi.

JOELLA MUSTOĆ, IV a

PILECI PAPRIKAS - CSIRKE PAPRÍKÁS (Ungheria)

INGREDIENTI: 1 pollo
2 cipolle
5-6 lobi di aglio
2 cucchiai di paprika dolce
2 cucchiai di vegeta
½ l di brodo di pollo
1 cucchiaio di sale
Un po' di pepe



PREPARAZIONE: Tritate la cipolla e soffriggetela nel grasso. Aggiungere aglio e pollo. Poi aggiungere sale, paprika, vegeta, pepe e il brodo di pollo. Lasciare per 30 min. Alla fine aggiungere penna da cucina. Servire con fagioli.

ZIVA LECIĆ, III a

FLIA (Cosovo)

INGREDIENTI: 5 uova
½ farina
Poco sale
½ l d'acqua



PREPARAZIONE:

Mettiamo uova, farina, sale, acqua tutto insieme e poi mescoliamo per ricevere un impasto e lo mettiamo in un pan per infornare. Quando abbiamo tirato dal forno dobbiamo brandello e mettiamo su un piatto un piccolo pezzetto e si mangia caldo o freddo.

PJETER NUJA, IV a

INTERNATIONAL

IL CIBO
INTERNAZIONALE

INTERNACIONALNA
JELA

A L

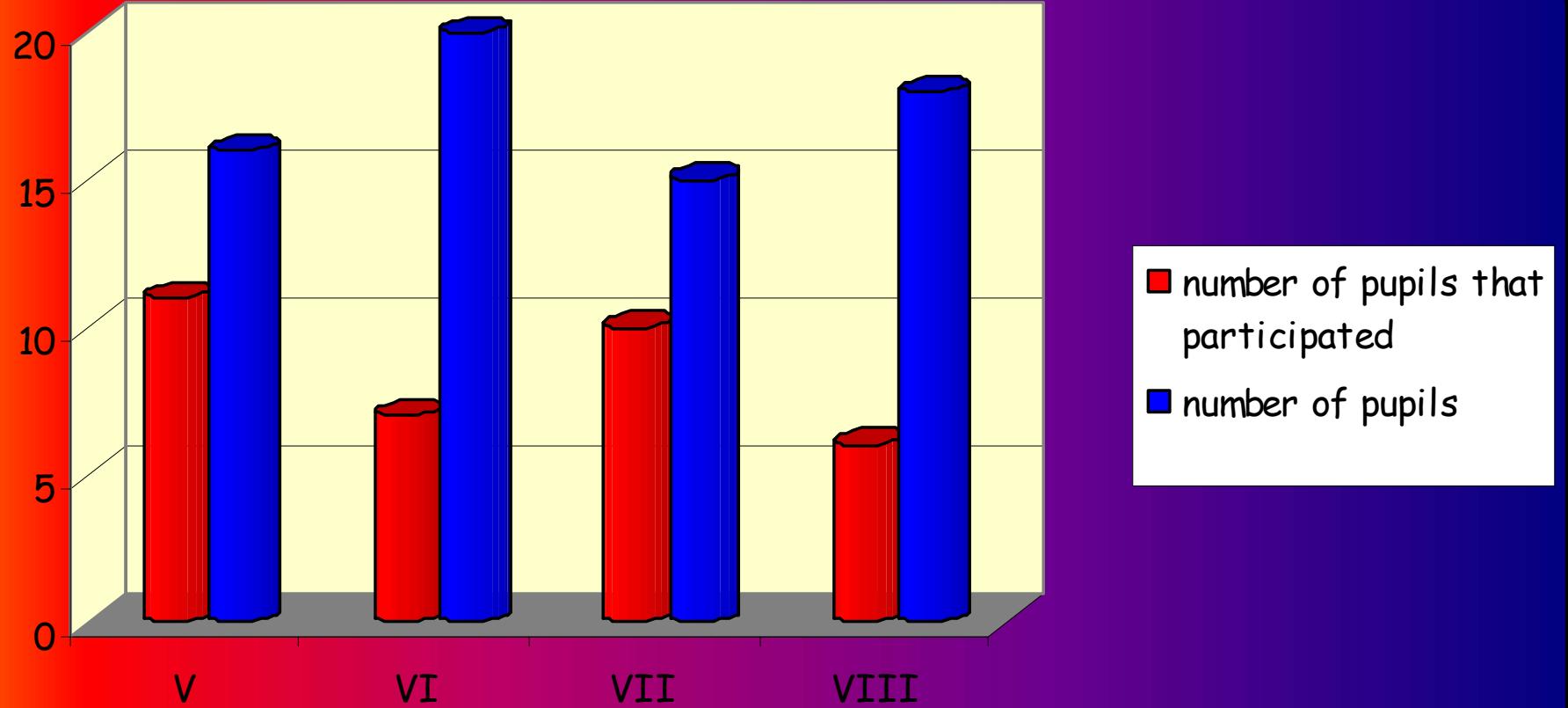






18/02/2011
V - VIII



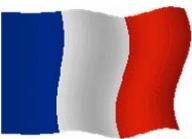




A long table covered with a white cloth and a yellow and purple chevron patterned runner. The table is filled with various Croatian dishes, including bread, salads, and meats, all presented in different containers like bowls, plates, and foil trays.



Ivan Kumar, V classe



BRIOSCHE RUSTICA
(Francia)

INGREDIENTI:

150 g di salame
3 uova
150 g di gruyere o provolone
100 g di parmigiano
1 misura di latte
80 g di olio
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
1 cubetto di lievito
450 g di farina



Lina Škorić, V classe

AMERICAN PANCAKES
(Stati Uniti d'America)

INGREDIENTI:

3 uova
120 g di farina
1 lievito in polvere
1,4 dl di latte
1 pacchetto di zucchero vanigliato
un po' di sale



Lara Azzan Jušić, V classe



MOUSSE AL TONNO
(Italia)

INGREDIENTI:

tonno sott'olio (250-300 g)
Philadelphia (250 g)
pane da tramezzini confezionato
pomodori o lattuga



Dorijan Semenčić, V classe



TIRAMISÙ
(Italia)

INGREDIENTI:

500 g di mascarpone
150 g di biscotti (tipo Pavesini)
4 uova
4 cucchiai di zucchero
caffè
cacao in polvere
1 pizzico di sale



INGREDIENTI:

L'impasto

400 g di farina, 80 g di burro
80 g di zucchero, 40 g di lievito
2 tuorli, sale, la buccia di limone
2-3 dcl di latte

Il ripieno

300 g di papavero, 2,5 dcl di latte
250 g di zucchero, buccia di limone



Dora Ivezić, V classe



Laura Janković, V classe

HORIATIKI INSALATA
(GREEK SALAD)
(Grecia)

INGREDIENTS:

3 cucchiai di olio extra vergine di oliva
1 e 1/2 cucchiaio di succo di limone
1 spicchio d'aglio
1/2 cucchiaino d'oregano
1/4 cucchiaino di sale marino
3 pomodori
1/4 di cipolla rossa
1/2 cetriolo
160 g di formaggio greco - la feta



Enis Ibiši, VI classe

SİGARA BÖREĞİ
(Turchia)



INGREDIENTI:
lievito
formaggio
prezzemolo
olio



Gloria Govorčin, V classe

AMERICAN CHEESECAKE
(Stati Uniti d'America)

INGREDIENTI:

300 g di biscotti
110 g di burro
600 g di formaggio cremoso
520 g di formaggio mascarpone
300 g di zucchero
1 cucchiaino della essenza di vaniglia
6 uova
400 g di panna acida



KÜRTŐSKALÁCS
(Ungheria)

INGREDIENTI:
(per 12 pezzi)

1 bustina di lievito di birra
200-250 ml di latte
2 cucchiai di zucchero
500 g di farina
2 uova intere
2 tuorli
60 g di olio di semi
1 fialetta aroma vaniglia-burro
zucchero, cannella, noci,
granella di nocciola, cacao

Donata Metzger-Šober
VI classe



David Sirka, VI classe

ANANAS FRITTO
(NANAS GORENG)
(Indonesia)



INGREDIENTI:

1 ananas medio maturo
4 cucchiai di farina
2 uova
2 cucchiai di zucchero
olio abbondante per friggere
1 cucchiaino di cannella in polvere
sale

Sven Amančić, VII classe

MUFFINS DI PISELLINI

(Stati Uniti d'America)



INGREDIENTI:

350g di farina
80 g di pisellini
100 g di prosciutto cotto
70 g di burro morbido
40 g di grana
2 uova
100 ml di latte
1 bustina di lievito in polvere
1 bustina di zafferano



Ana-Marija Zeoli, VII classe



BUDINO (Inghilterra)

INGREDIENTI:
3,5 dcl di latte
0,8 etti di burro
1,2 etti di farina
1,2 etti di cioccolato
1,4 etti di zucchero

Matija Božić Miličević, VII classe



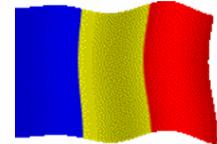
KALVA (Grecia)

INGREDIENTI:
250g di burro
250g di semola
150g di zucchero

Edda Škorić, VII classe

LA TORTA AL CIOCOLATTO (Romania)

INGREDIENTI:
150g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere
250g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero vanigliato
2 cucchiaini di cacao
150g di burro
3 uova
100ml di caffè caldo
2-3 cucchiaini di zucchero in polvere



GNOCCHI CINESI

INGREDIENTI:

carrotta
carne
cavolo
olio
sale



Massimo Liao, VII classe

Thomas Medeot, VII classe



BRUSCHETTE AL
POMODORO E BASILICO
(Italia)



INGREDIENTI:
4 fette di pane
1 spicchio d'aglio
4 grossi pomodori maturi
1 rametto di basilico
Sale, pepe, olio d'oliva

Leo Nenadich, VIII classe

CROSTOLI
(Croazia)



INGREDIENTI:
2,5 etti di farina
2 uova
0,3 etti di burro
0,3 etti di zucchero filato
2 cucchiai di grappa
un pizzico di sale



Kris Dragičević, VII classe

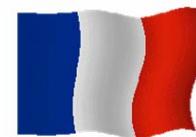
CREME
(Croazia)



INGREDIENTI:
1/2 l di latte
3 uova
5 cucchiaini di farina
4 cucchiaini di zucchero
1 limone struccato
1 etto di burro

Matteo Cernogoraz, VII classe

LE CREPES
(Francia)



INGREDIENTI:
uovo
farina
latte
sale
nutella



MAĐARICE
(Ungheria)

INGREDIENTI:
L'impasto:
300 g di farina
1/2 cucchiaio di lievito in polvere
100 g di burro
1 uovo
100 g di zucchero
3 cucchiai di panna da cucina
Il ripieno:
200 g di zucchero
1/2 l di latte
60 g di farina
150 g di burro
1 cucchiaio di cacao in polvere
300 g di cioccolato fondente
200 ml di panna



Angelo Girotto
VIII classe











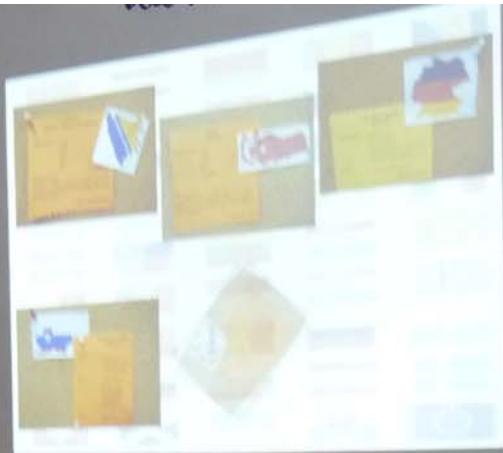




COMENIUS - BIRDS

PROGETTO - PROJEKT



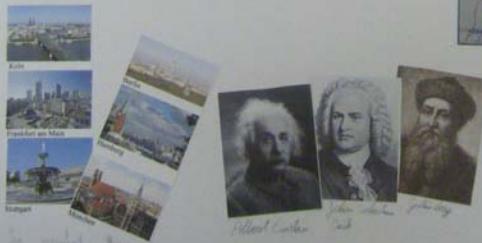




5th grade (age 11)



GERMANY



TURKEY



TURKEY

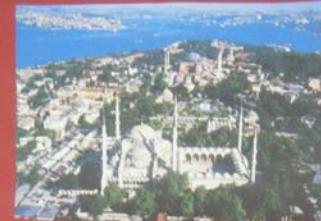


This is the flag of Turkey



- This is Turkey

Istanbul



- This is Istanbul



THIS IS
ISTANBUL



Lapland

Turkey straddles the interface of Europe and Asia with the majority of its land in Southeast Asia. It has a total area of 780,500 sq km. There lies within Europe. The Black Sea borders the north, the Mediterranean sea on the south. The Aegean, the Marmara and Dardanelles seas lie to the west, and the Black Sea to the east. The coordinates of Turkey's geographical coordinates are 36°00' to 42°00' north latitude and 28°00' to 49°00' east longitude.

Language

The Turkish language is spread over a large geographical area in Europe and Asia. It is spoken in the Azeri, West Turkmen, the Turkestan, the Crimean Tatars, the Crimean, the Krymchak, the Karachay, the Balkar, the Gözde and other dialects. The Turkish spoken today represents that of the Turkish language group coming from the southeast branch of the Indo-European language family. The oldest written records of Turkish date from 7th century monuments in Central Asia. In the Oghur, Yenisey and Talar regions within the boundaries of present day Mongolia, and southern Russia between the years 729, 732 and 735 A.D. After the formation of the Turkish Republic in 1922 and following the assessment of national unity, Latin alphabet using Turkish phonetics was adopted in 1928.



TURKEY

Poland

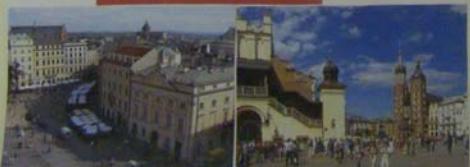
Polish anthem (in Polish)



TRADUCTION

The capital of Poland
is Warsaw (Warszawa).
It is the biggest city in
Poland.

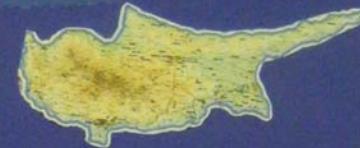
Before the €uros
they had a money
called złota.



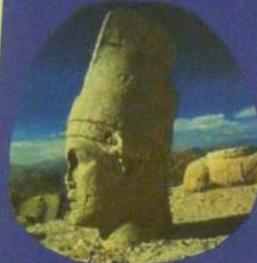
CYPRUS

Cyprus
wonderful

Nicosia



This is the capital of Cyprus!

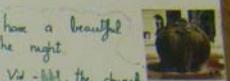


The island's strategic location has been a key factor in its history throughout the centuries and, in recent years, its development into a centre for international business. Cyprus' favourable climate, modern infrastructure and ship registry is unique amongst the countries of the eastern Mediterranean. The island's excellent infrastructure, English legal system, high quality of life and low cost of living, combined with its well-educated labour force, good industrial relations and generous tax incentives create an ideal business environment.

I CROATIA



Gradsko ura (city's clock) is very important historical monument of Rijeka (in english River).



These churches have a beautiful panorama during the night.

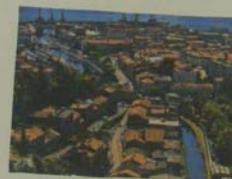
(The church of St. Vid - left, the church of Capuchini - down).



This statue is a memory of Ivan Zagllei, a popular composer in 19th age.



Rijeka's flag



Rijeka has a beautiful panorama if it is seen from the Trsat castle.



The port of Rijeka is popular. The popular skyline of Rijeka's port is called "pohorinja".



Country in which Rijeka is situated is called Primorsko-goranska županija (county)



6th grade (age 12)



78910 - Microsoft Word

Format Tools Table Window Contribute Help

Normal (Web) Wide Latin

Publish To Website Post To Blog

Type a quest

100% 48

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18


The capital city of Turkey is Ankara. The territory of Turkey is subdivided into 81 provinces for administrative purposes. The provinces are organized into 7 regions for census purposes; however, they do not represent an administrative structure. Each province is divided into districts, for a total of 923 districts.

Provinces usually bear the same name as their provincial capitals, also called the central district; exceptions to this custom are the provinces of Hatay (capital: Antakya), Kocaeli (capital: Izmit) and Sakarya (capital: Adanacar). Provinces with the largest populations are Istanbul (18

1/5 At 2,4cm Ln 1 Col 1 REC TRK EXT OVR Croatian (Cr) Turkey Ana e Pierat...

5678910 - Microsoft Word

Format Tools Table Window Contribute Help

Normal Center Calibri

Type a quest

Publish To Website Post To Blog

100% 11

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18


Turkish food

2/5 At 2,4cm Ln 1 Col 1 REC TRK EXT OVR Croatian (Cr) Turkey Ana e Pierat...

78910 - Microsoft Word

Format Tools Table Window Contribute Help

Normal (Web) Arial

Publish To Website Post To Blog

Type a quest

100% 10

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18

SEMOLINA HELVA (İrmik Helvası)

Ingredients

- 2 glasses thick semolina
- 3/4 glass margarine
- 1 3/4 glasses granulated sugar
- 3 1/2 glasses milk
- 1/8 glass pine nuts

Preparation :

Melt the margarine in a pan, add the pine nuts and semolina, and sauté over heat a little less than moderate for 40-50 minutes while continuously stirring until the colour of the pine nuts changes. Add the milk and stir well, add the sugar and continue to stir. Cover the pan and cook over low heat for 20 minutes. Remove the pan from heat, allow to cool for half an hour, stir the helva thoroughly with a spoon, put a plate and serve

4/5 At 22,1cm Ln 24 Col 1 REC TRK EXT OVR Croatian (Cr) Turkey Ana e Pierat...

Romania

Romania is a country located at the crossroads of Central and Southeastern Europe, north of the Balkan Peninsula, on the Lower Danube, within and outside the Carpathian arch, bordering on the Black Sea. Romania shares a border with Hungary and Serbia to the west, Ukraine and the Republic of Moldova to the northeast, and Bulgaria to the south.

Romania is the ninth largest country of the European Union by area, and has the seventh largest population of the European Union with 21.5 million people. Bucharest is the capital and the largest city in Romania, the sixth largest city in the EU with about two million people.

The official language of Romania is Romanian, an Eastern Romance language related to Italian, French, Spanish, Portuguese and Catalan. Romanian is spoken as a first language by 91% of the population.



Typical meals in Romania

Breakfast: The traditional Romanian breakfast consists of bread, cold plates such as mortadella and cheese, feta cheese, cucumber, tomatoes and eggs prepared as an omelette or sunny side up. Also, black coffee or tea usually are often drunk.



Romanian restaurants. Zama is a green bean soup with chicken, parsley, and dill. You may also encounter pilaf and moussaka, vegetables prepared in various ways (including stuffed peppers), and polenta.



Romanian Traditional Foods - Desserts of Romanian Cuisine:
Traditional Romanian desserts may resemble baklava. Other pastries may best be described as danishes (pastries with cheese filling). Crepes with various fillings and toppings may also be on the typical Romanian dessert menu.



Baklava

Greece

Greece is a country in southeastern Europe. Situated on the southern end of the Balkan Peninsula, Greece has land borders with Albania, the Republic of Macedonia and Bulgaria to the north, and Turkey to the east.

Athens is the capital and the largest city in the country (its metropolitan area includes also Piraeus); other major cities include Thessaloniki, Patras, Heraklion, Larissa, Volos and Ioannina.



feta cheese dolmades

Sweet desserts such as galaktoboureko, and drinks such as ouzo, metaxa and a variety of wines including retsina. Greek cuisine differs widely from different parts of the mainland and from island to island. It uses some flavorings more often than other Mediterranean cuisines: oregano, mint, garlic, onion, dill and bay laurel leaves. Other common herbs and spices include basil, thyme and fennel seed. Many Greek recipes, especially in the northern parts of the country, use "sweet" spices in combination with meat, for example cinnamon and cloves in stews.



and the Levant. Contemporary Greek country menus may use oil, vegetables and herbs, grains and bread, wine, fish, and various meats, including poultry, rabbit and pork. Also important are olives, cheese, aubergine, courgette, and yoghurt. Greek desserts are characterized by the dominant use of nuts and honey. Some dishes use filo pastry.

Greece salad additional ingredients.

Greek cuisine is as an example of the healthy Mediterranean diet (Cretan diet). Greek cuisine incorporates fresh ingredients into a variety of local dishes such as moussaka, stifado, Greek Salad, souvlaki and the world famous Feta. Some dishes can be

Tools Table Window Contribute Help

Website Post To Blog

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18

PO POLAND




Poland, officially the **Republic of Poland** is a country in Central Europe bordered by Germany to the west; the Czech Republic and Slovakia to the south; Ukraine, Belarus and Lithuania to the east; and the Baltic Sea and Kaliningrad Oblast, a Russian exclave, to the north. The total area of Poland is 312,679 square kilometres making it the 69th largest country in the world and the 9th largest in Europe. Poland has a population of over 38 million people, which makes it the 34th most populous country in the world.

At 17,1cm Ln 14 Col 74 REC TRK EXT OVR Croatian (Cr) 100% 132x100

6. classe ricerche prezentacija projekt... ricette 7-8 ppp Poland - Microsoft ...

Tools Table Window Contribute Help

Website Post To Blog

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18

Cabbage rolls



Polish noodles and cabbage



Bigos (Polish Hunter's Stew)



Pierogi (Dumplings)



Chesecake



Mushroom Barley Soup



At 13,2cm Ln 12 Col 1 REC TRK EXT OVR Croatian (Cr) 100% 132x100

6. classe ricerche prezentacija projekt... ricette 7-8 ppp Poland - Microsoft ...

Tools Table Window Contribute Help

Website Post To Blog

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18

Kielbasa and Cabbage




Polish Beer - Poland is famous for a vodka-drinking tradition. Nevertheless, there are some popular Polish beers. One famous brewery is Zywiec which was founded in 1852 and nowadays owned by Heineken. Another well known beer brand is Okocim; an old-established brewery (founded 1846), which is now owned by Carlsberg. Both Zywiec and Okocim lagers consist of more than 5 % alcohol.

At 20cm Ln 18 Col 59 REC TRK EXT OVR Croatian (Cr) 100% 132x100

6. classe ricerche prezentacija projekt... ricette 7-8 ppp Poland - Microsoft ...

Format Tools Table Window Contribute Help Type a qu
100% Normal (Web) Comic Sans MS 18 B I U

Publish To Website Post To Blog

Cyprus



Cyprus is a Eurasian island country in the Eastern Mediterranean, south of Turkey and west of Syria and Lebanon. It is the third largest island in the Mediterranean Sea and one of its most popular

1/7 At 14,9cm Ln 7 Col 47 REC TRK TEXT DWR English (Uni)

6. classe ricerche prezentacija projekt... ricette 7-8.pptx Cyprus - Microsoft ...

Format Tools Table Window Contribute Help Type a qu
100% Normal (Web) Comic Sans MS 12 B I U

Publish To Website Post To Blog

Cuisine



Slices of fresh haloumi cheese with mint leaves packed in the center.

Haloumi cheese originated in Cyprus and was initially made during the Medieval Byzantine period, subsequently gaining popularity throughout the Middle-East. Haloumi (Hallim) is commonly served sliced, either fresh or grilled, as an appetiser.

6/7 At 23,9cm Ln 26 Col 77 REC TRK TEXT DWR English (Uni)

6. classe ricerche prezentacija projekt... ricette 7-8.pptx Cyprus - Microsoft ...

Format Tools Table Window Contribute Help Type a qu
100% Normal (Web) Comic Sans MS 12 B I U

Publish To Website Post To Blog

Slices of fresh haloumi cheese with mint leaves packed in the center.

Haloumi cheese originated in Cyprus and was initially made during the Medieval Byzantine period, subsequently gaining popularity throughout the Middle-East. Haloumi (Hallim) is commonly served sliced, either fresh or grilled, as an appetiser.



Meat mezze with sliced luntza, chiromeri, onions and olives.

6/7 At 5,4cm Ln 5 Col 77 REC TRK TEXT DWR English (Uni)

6. classe ricerche prezentacija projekt... ricette 7-8.pptx Cyprus - Microsoft ...

Format Tools Table Window Contribute Help
100% Normal (Web) Jokerman 36 Type a qu
Publish To Website Post To Blog
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18

GERMANY



Flag of Germany

Germany, officially the **Federal Republic of Germany**, is a country in Western Europe. It is bordered to the north by the North Sea, Denmark, and the Baltic Sea; to the east by Poland and the Czech Republic; to the south by Austria and Switzerland; and to the west by France.

Word Format Tools Table Window Contribute Help
100% Normal (Web) Comic Sans MS 14 Type a qu
Publish To Website Post To Blog
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18



Schweinsbraten

An easy **German pork roast recipe** that is enjoyed widely in Bavaria.

You will need:

1kg pork shoulder with rind. Wash the meat thoroughly, dry and season with **freshly ground salt and pepper**. Rub the salt and pepper well into the meat. Score the pork rind with a sharp knife. Pour water in a roasting tray to a depth of 2cm. Then place the meat, **rind down**, into the roasting tray. Slice two **medium sized onions** (with the skin on) into 1/2cm thick rings. Slice **3 garlic cloves** and

ed Format Tools Table Window Contribute Help
100% Normal (Web) Comic Sans MS 18 Type a qu
Publish To Website Post To Blog
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18

and rolls with jam and honey or cold meats and cheese, sometimes accompanied by a boiled egg. Cereals or muesli with milk or yoghurt is less common but widespread. More than 300 types of bread are sold in bakery shops across the country.



A typical cheese and cold meat buffet served at private festivities

As a country with many immigrants, Germany has adopted many international dishes into its cuisine and daily eating habits. Italian dishes like pizza and pasta,

7th grade (age 13)



8th grade (age 14)

Presentations in



Germany



By Matteo Vukoja and Martina Sterpin

Greece

Moto: Eleftheria i Thanatos,
"Freedom or Death"

POLAND



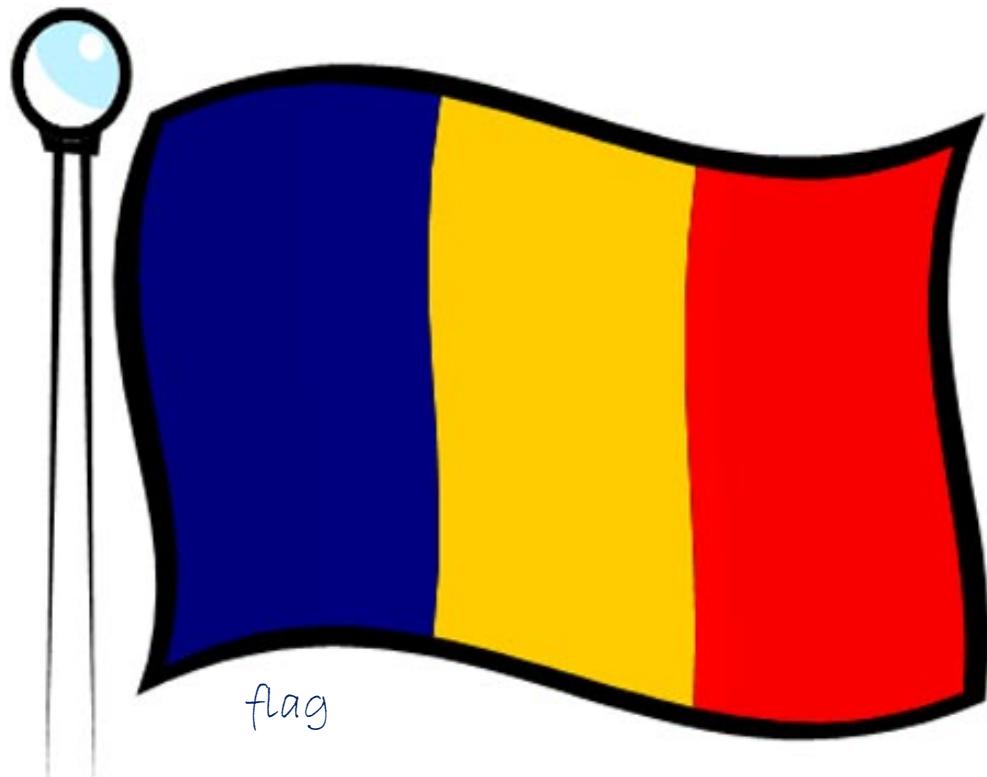


ROMANIA

by:
Leo Nenadich

&

Anna Telich



coat of
arms



TURKEY

By:Arber Mehmeti
Rea Plisic
Ela Burlovic

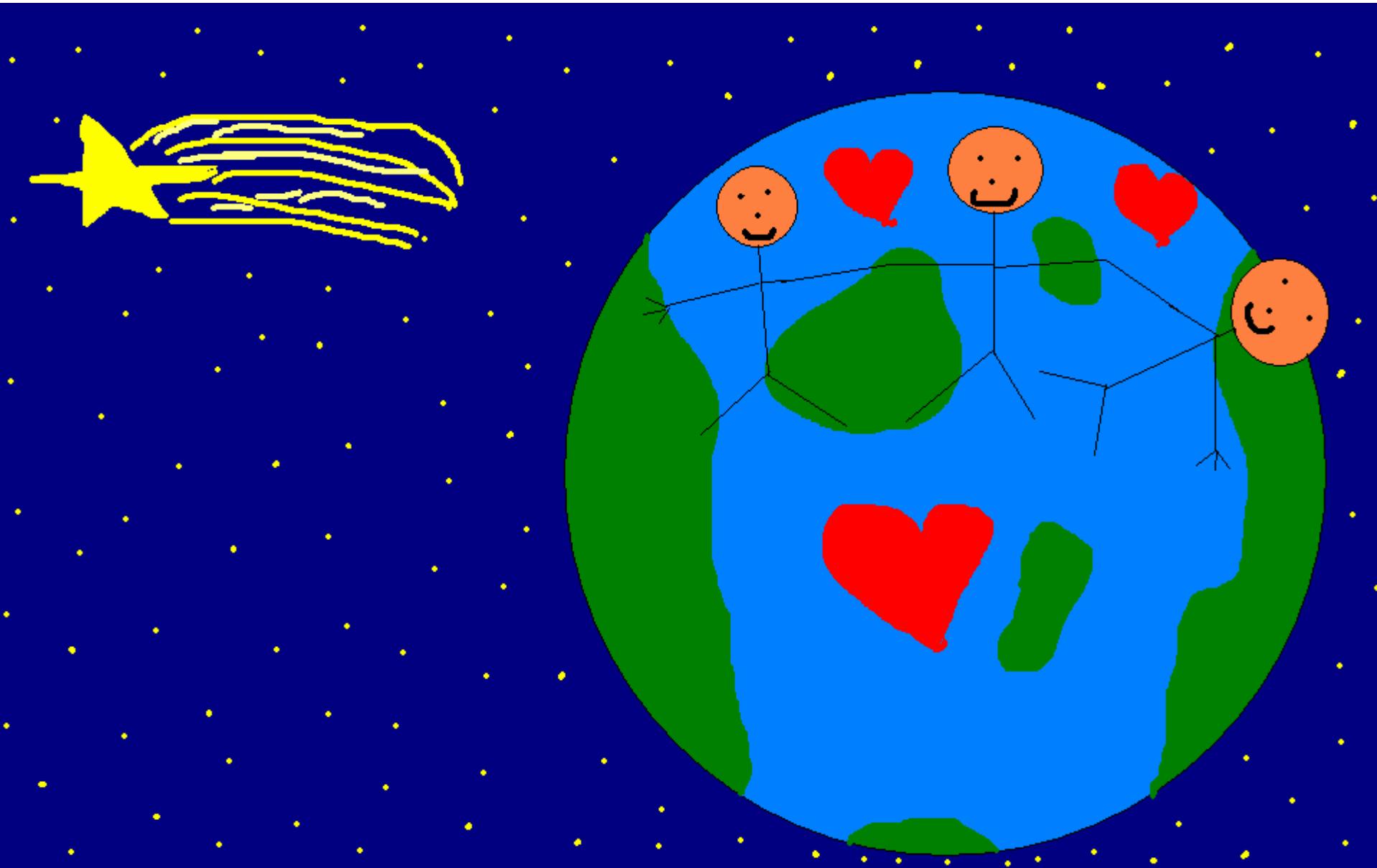


CYPRUS



By ROBERTO ZAVANONE

THE PRESS





La voce del popolo - Internet Explorer provided by Dell

<http://www.edit.hr/lavoce/2010/101204/cfiumana.htm>

Napredno pretraživanje dolac - Google pretraživanje La voce del popolo

Fondato nel 1903. Ecco l'anniversario del 100.

LA VOCE DEL POPOLO
QUOTIDIANO DEGLI ITALIANI DELL'ISTRIA E DEL QUARNERO

Primo piano Archivio
Cronaca fiumana

IL PROGRAMMA E IL RUOLO DELLA SEI PRESENTATI IERI A PALAZZO MODELLO
«Dolac», un progetto europeo per vivere la multiculturality

The scolaresca della Scuola elementare "Dolac" è pronta a far parte della grande famiglia dell'Unione europea. Tempo addietro la scuola aveva aderito al programma dell'UE Comenius e precisamente al suo progetto BIRDS - Behavior and Intercultural Respect - Development in Schools- Comportamento e rispetto interculturale - Sviluppo a scuola. Il progetto è stato presentato dalla sua coordinatrice, la professoressa di spagnolo e inglese Dunja Kučan, nel Salone delle feste di Palazzo Modello, accompagnata dal coro della scuola che ha eseguito l'Inno alla Gioia e altri canti inneggianti alla pace e all'amicizia. La presentazione è stata seguita dai rappresentanti delle autorità cittadine, regionali, di tutte e quattro le scuole italiane di Fiume e dell'Agenzia per l'educazione e la formazione della Repubblica di Croazia.

Il progetto fornisce i metodi migliori agli insegnati su come reagire e come combattere attivamente contro qualsiasi tipo di pregiudizio e razzismo nelle istituzioni scolastiche. La "Dolac" è una delle 12 scuole elementari e medie a livello nazionale che hanno ricevuto la possibilità di partecipare a uno dei progetti Comenius e l'unica scuola che partecipa al progetto avvenuto come tema la multiculturality.

Il programma Comenius comprende la promozione di un'istruzione permanente sotto l'egida dell'UE e per tutto l'arco dell'istruzione scolastica, dalla scuola dell'infanzia fino al termine della scuola media superiore. La finalità che si propone il progetto BIRDS (in inglese "uccelli") al quale la scuola si è iscritta è quella di educare gli alunni nel rispetto delle altre culture, studiarle e mettere in pratica quello che si è imparato. Per questo sono state metodiche e didattiche nell'ambito scolastico e quelle interculturali come pure il plurilinguismo, la lotta contro il razzismo, discrimitazione, pregiudizio e razzismo e intensificare lo scambio tra alunni e docenti di diversi sistemi scolastici.

programma e il ruolo della SEI presentati ieri a Palazzo Modello

«Dolac», un progetto europeo per vivere la multiculturality

La scolaresca della Scuola elementare "Dolac" è pronta a far parte della grande famiglia dell'Unione europea. Tempo addietro la scuola aveva aderito al programma dell'UE Comenius e precisamente al suo progetto BIRDS - Behavior and Intercultural Respect - Development in Schools- Comportamento e rispetto interculturale - Sviluppo a scuola. Il progetto è stato presentato dalla sua coordinatrice, la professoressa di spagnolo e inglese Dunja Kučan, nel Salone delle feste di Palazzo Modello, accompagnata dal coro della scuola che ha eseguito l'Inno alla Gioia e altri canti inneggianti alla pace e all'amicizia. La presentazione è stata seguita dai rappresentanti delle autorità cittadine, regionali, di tutte e quattro le scuole italiane di Fiume e dell'Agenzia per l'educazione e la formazione della Repubblica di Croazia.

Il progetto fornisce i metodi migliori agli insegnati su come reagire e come combattere attivamente contro qualsiasi tipo di pregiudizio e razzismo nelle istituzioni scolastiche. La "Dolac" è una delle 12 scuole elementari e medie a livello nazionale che hanno ricevuto la possibilità di partecipare a uno dei progetti Comenius e l'unica scuola che partecipa al progetto avvenuto come tema la multiculturality.



La professoressa
ta il progetto BIR
programma euro

ne di un'istruzione permanente sotto l'egida dell'UE e per tutto l'arco dell'istruzione scolastica, dalla scuola dell'infanzia fino al termine della scuola media superiore. La finalità che si propone il progetto BIRDS (inglese "uccelli") al quale la scuola si è iscritta è quella di educare gli alunni nel rispetto delle altre culture, studiarle e mettere in pratica quello che si è imparato. Per questo sono state metodiche e didattiche nell'ambito scolastico e quelle interculturali come pure il plurilinguismo, la lotta contro il razzismo, discriminazione, pregiudizio e razzismo e intensificare lo scambio tra alunni e docenti di diversi sistemi scolastici.

Più di un anno dall'intento le scuole che hanno stretto un rapporto di amicizia devono presentare tre attività basilari: preparare un pasto internazionale, una guida di benvenuto e un calendario interculturale.

NOTES

festival della creatività per bambini con difficoltà nello sviluppo

Fantasia di colori e maestria nelle esecuzioni

L'ottava edizione del Festival della creatività si è svolta all'interno della Giornata della creatività e della gioia dei bambini, il giorno 10 dicembre, quando i bambini hanno messo da parte. Per giorno all'anno possono mostrare a tutti che non solo tanto "diversi" e "a posto" possono fare tutto quel che fanno. I laboratori di cui l'HKD erano aperti al pubblico gli stand delle varie associazioni che mettevano in mostra i coloratissimi lavori dei loro bambini. Il prezzo degli oggettini era veramente simbolico: dalle 5 kuna degli angioletti fati di pasta alle 30 delle cornigli, i quali erano già pronti alla porta di casa. Si potevano, inoltre, ammirare quadri

cui nessuno si piazza al primo posto ma tutti sono vincitori.

Per la giornata la Giornata della creatività e della gioia dei bambini, il giorno 10 dicembre, quando i bambini hanno messo da parte. Per giorno all'anno possono mostrare a tutti che non solo tanto "diversi" e "a posto" possono fare tutto quel che fanno. I laboratori di cui l'HKD erano aperti al pubblico gli stand delle varie associazioni che mettevano in mostra i coloratissimi lavori dei loro bambini. Il prezzo degli oggettini era veramente simbolico: dalle 5 kuna degli angioletti fati di pasta alle 30 delle cornigli, i quali erano già pronti alla porta di casa. Si potevano, inoltre, ammirare quadri



I visitatori allo stand degli Asili di Fiume

spicchi racchiusi in singolari cornici e scatole portagioie. Il sorriso di un bambino il cui lavoroletto è stato acquistato da un signorino maggiorenne pieno di curiosità e di consapevolezza di valere un po' più

il sorriso di un bambino il cui lavoroletto è stato acquistato da un signorino maggiorenne pieno di curiosità e di consapevolezza di valere un po' più



<http://www.edit.hr/lavoce/2010/101204/cfiumana.htm>

GRADSKO VIJEĆE

GRADSKA UPRAVA

- [Ured grada](#)
- [Poduzetništvo](#)
- [Školstvo i odgoj](#)
- [Aktualna događanja](#)
- [Dječji vrtići](#)
- [Osnovne škole](#)
- [Dom mlađih](#)
- [Stipendije](#)
- [Programi i projekti](#)
- [Arhiva događanja](#)
- [Kultura](#)
- [Zdravstvo i socijalna skrb](#)
- [Sport i tehnička kultura](#)
- [Financije](#)
- [Gradska samouprava](#)
- [Urbanizam i ekologija](#)
- [Komunalni sustav](#)
- [Prostorno uređenje i građenje](#)
- [Informatička djelatnost](#)
- [Unutarnja revizija](#)
- [Finansijsko upravljanje i kontrola](#)

OSNOVNA ŠKOLA DOLAC ZAPOČINJE SA COMENIUS PROJEKTOM

Rijeka, 6. prosinca 2010.
Riječka OŠ-SE "Dolac" službeno je startala s provedbom projekta Comenius koji se provodi u sklopu Programa za cjeleživotno učenje. Naziv riječkog projekta je "BIRDS" – skraćenica engleskog naziva "Behaviour and Intercultural Respect – Development in Schools", što bi u prijevodu značilo Ponašanje i interkulturnalo poštivanje – razvoj u školama, a sam akronim BIRDS ima vrlo simbolično značenje a to je PTICE.



Comenius je dio Programa za cjeleživotno učenje koji omogućuje suradnju među vrtićima, osnovnim i srednjim školama diljem Europe, a sve se više riječkih odgojno-obrazovnih ustanova odvajaže na tako velik korak kao što je participacija u projektima Europske unije. Program za cjeleživotno učenje potiče suradnju obrazovnih institucija širom Europe, mobilnost sudionika obrazovnog procesa, razvijanja tolerancije i multikulturalnosti, a istovremeno i priprema sudionike za uspješno sudjelovanje na europskom tržištu rada. Sudjelovanjem u pojednim aktivnostima Programa potiče se učenje i razumijevanje raznolikosti europskih kultura i jezika te se podiže razina kvalitete školskog obrazovanja u Europi.

Škola "Dolac", pod vodstvom nastavnice Dunje Kučan prošla je na natječaju s interesantnim i edukativnim projektom "BIRDS" te će u narednom periodu zajedno sa kolegama i učenicima iz čak šest Europskih zemalja učiti, diskutirati i sudjelovati u raznim aktivnostima vezanim uz temu interkulturnalnosti. Ostale škole partneri su: srednja škola iz Limasola na Cipru, osnovna škola iz Kalamate u Grčkoj, srednja škola iz Mieleca u Poljskoj, dvije srednje škole iz grada Iasi u Rumunjskoj i osnovna škola iz Yozgata u Turskoj.



Na ovaj natječaj prijavljene su čak 62 škole, dok je sredstva za međunarodnu razmjenu dobilo svega njih 12. Osim riječke Osnovne škole "Dolac", na natječaju je prošla i Ekonomska škola.

Na svečanom otvorenju, uz ravnateljicu škole "Dolac", Nadiju Poropat, prisutne je pozdravila i pročelnica Odjela gradskе uprave za odgoj i školstvo, koja je istakla kako su "Europski fondovi naša budućnost, te da trebamo educirati i poticati mlade naraštaje u tom smjeru".
(M.J.)

NATJEČAJI GRADA

Google
Google prilagođeno pretraživanje

SLUŽBENE OBAVIJEŠTI

Javne rasprave, dražbe, pozivi...

MojaRijeka
Multimedijalni portal

PRORAČUN GRADA RIJEKE

Proračun za 2011.

PROGRAM ZA MLADE

2009.-2013.
Akcijski plan za 2010.

STRATEGIJA ZDRAVOG STARENJA

2009. - 2013.

VAŽNIJI AKTI I PROPISI

Važniji akti Grada
Službene novine

ZDRAVI GRAD

Rijeka - Zdravi grad

TELEFONSKI BROJEVI

Gradska uprava
Mjesni odbori
Komunalna društva
Ustanove Grada
Važniji brojevi

GRADSKA OBILJEŽJA

Grb, zastava i svečana pjesma Grada Rijeke

MEDUNARODNA SURADNJA

Gradovi prijatelji

GRADANI SUDJELUJU

Chat
Forum
Vi pitate

http://www.rijeka.hr/OsnovnaSkolaDolac



UKRATKO

UČENICI ŠKOLE DOLAC KUHALI INTERNACIONALNA JELA

RIJEKA ► U Osnovnoj školi »Dolac« jučer je obilježen kraj prve aktivnosti u sklopu programa za cijeloživotno učenje Comenius, osmišljene u obliku prezentacije tradicijskih kuhinja zemalja partnera projekta.

Podprojekt Comeniusa u kojem sudjeluje ova škola i u sklopu kojeg je provedena aktivnost »Internacionalno jelo« nosi naziv BIRDS, što je na engleskom akronim za Ponašanje i interkulturno poštovanje – razvoj u školama. Cilj mu je borba protiv predrasuda i rasizma. Tako su u ovoj školi, da bi učenike educirali o poštovanju drugih kultura, osmislili tri aktivnosti od kojih je »Internacionalno jelo« prva, a uslijedit će »Vodič dobrodošlice« te izrada »Interkulturnog kalendara«. Aktivnost »Internacionalno jelo« izvedena je tako da su svi učenici škole imali zaadatak »istražiti« Njemačku, Rumunjsku, Tursku, Cipar i Poljsku, i njihove tradicionalne kuhinje te kod kuće, uz pomoć roditelja, pripremiti jelo karakteristično za jednu od navedenih zemalja. Aktivnost je izvedena u tri ciklusa, pa su u prvom internacionalnu kuhinju prezentirali učenici od 1. do 4. razreda hrvatskog odjeljenja, zatim isti uzrast talijanskog odjeljenja, da bi potom rezultate svog rada predstavili i učenici starijih razreda. (J. A.)



L. ČERNJUL

Le specialità gastronomiche sono state presentate dai ragazzi stessi



Continua il progetto internazionale BIRDS

Cucina internazionale la «Dolac» ci sa fare

Si chiama "Odori e sapori dal Mondo" la presentazione gastronomica che gli alunni delle classi superiori della scuola elementare "Dolac" hanno offerto a colleghi, insegnanti, genitori, giornalisti e rappresentanti della municipalità nell'ambito della prima attività del programma dell'UE Comenius e precisamente del progetto BIRDS (Behavior and Intercultural Respect - Development in Schools/Comportamento e rispetto interculturale - Sviluppo a scuola). Questo grande progetto - la "Dolac" è l'unica scuola elementare a livello nazionale a farne parte - si propone di educare gli alunni nel rispetto delle altre culture, studiare e mettere in pratica quello che si è appreso. Del progetto fanno parte 5 scuole medie superiori e 3 elementari provenienti da sette Paesi europei (Croazia, Cipro, Grecia, Polonia, Turchia, Romania e Germania) e il coordinatore del progetto è la scuola media superiore "Franz von Lenbach" di Schrobenhausen, piccolo comune tedesco vicino a Monaco di Baviera.

A dimostrazione del buon esito della ricerca, i ragazzi hanno imbandito una tavola con svariate pietanze fatte da loro stessi, con l'aiuto di mamme e nonne. Fra le trentina di delizie esposte, sia dolci che salate, si potevano trovare le brioches rustica dalla Francia; l'American pancakes e i muffins di piselli dagli Stati Uniti, l'insalata greca e la Kalva dalla Grecia, la Sigaria Boregi dalla Turchia, l'ananas fritto dall'Indonesia, gli gnocchi cinesi ma anche frittole, makonjata (pane dolce ai semi di papavero), crostata di mele, tiramisù, bruschette e tante altri piatti gustosi. I ragazzi hanno spaziato nei menu di tutto il mondo, dimostrando di saper aver capito l'importanza della multiculturalità. Il progetto continua anche nei mesi a venire, quando nella sua seconda parte sarà trattato il tema del portare un semplice benvenuto a un nuovo alluno e come aiutarlo a inserirsi nel nuovo ambiente. (vc)



Grad Rijeka - Školstvo i o... × +

www.rijeka.hr/InternacionalnaJelaU

Customize Links

NASLOVNICA ZA RIJEĆANE PODUZETNICI TURISTI KULTURA E-USLUGE HR ITA ENG Tražilica OK

GRADONAČELNIK GRADSKO VIJEĆE GRADSKA UPRAVA

Ured grada Poduzetništvo Školstvo i odgoj

- Aktualna događanja
- Dječji vrtići
- Osnovne škole
- Dom mladih
- Stipendije
- Programi i projekti
- Arhiva događanja

Kultura

- Zdravstvo i socijalna skrb
- Sport i tehnička kultura
- Financije
- Gradska samouprava
- Urbanizam i ekologija
- Komunalni sustav
- Prostorno uređenje i gradenje
- Informatička djelatnost

Početna > Gradska uprava > Školstvo i odgoj > Aktualna događanja

SAMOTEKST aaa +

INTERNACIONALNA JELA U OŠ-SE DOLAC

Rijeka, 22. veljače 2011.

Osnovna škola – Scuola elementare Dolac provela je aktivnost „Internacionalno jelo“ u okviru Comenius programa za cjeloživotno učenje, projekta pod nazivom BIRDS. Aktivnost je završila prezentacijom tradicijskih kuhinja zemalja partnera projekta.

 „Riječ je o projektu BIRDS, što je na engleskom jeziku akronim za Ponašanje i interkulturno poštovanje – razvoj u školama. Projekt ima za cilj borbu protiv predrasuda i rasizma, a osim ove aktivnosti planiraju se još dvije aktivnosti, „Vodič dobrodošlice“ i „Interkulturni kalendar“.

 Aktivnost „Internacionalno jelo“ provedena je na način da su učenici škole istražili Njemačku, Rumunjsku, Tursku, Cipar i Poljsku, naročito njihove tradicionalne kuhinje, te uz pomoć roditelja pripremili jela karakteristična za navedene države. Jela su izložena i prezentirana u prostorima škole, a kušati su ih mogli učenici i djelatnici škole, te posebni gosti među kojima je bila i pročelnica Odjela gradske uprave za odgoj i školstvo Branka Renko-Silov.

NATJEČAJI GRADA SLUŽBENE OBAVIESTI PRORAČUN GRADA RIJEKE PROGRAM ZA MLADE STRATEGIJA ZDRAVOG STARENJA VAŽNIJI AKTI I PROPISI MANDATNO IZVJEŠĆE 2005.-2009. PDF Digitalna publikacija GRADSKA OBILJEŽJA GRAĐANI SUDJELUJU

Google MojaRijeka GRADSKI PROJEKTI ZDRAVI GRAD TELEFONSKI BROJEVI Grad Rijek... 12:40



<http://www.rijeka.hr/InternacionalnaJelaU>

Novi list on line.. - Internet Explorer provided by Dell

http://novine.novilist.hr/Default.asp?WCI=Pretrazivac&WCU=286128632859285A2863285A2858285928582863287A287128632863285D285A28612858285F285E2863286

oš dolac comenius - Goo... Novi list on line.. Novi list on line.. Grad Rijeka - Za Riječane... Grad Rijeka - Školstvo i o... ICQ Search Page Tools

NOVI LIST

on line izdanje

novilist.hr

<<< Natrag Datum objave: 9.12.2010 Rubrika: Rijeka

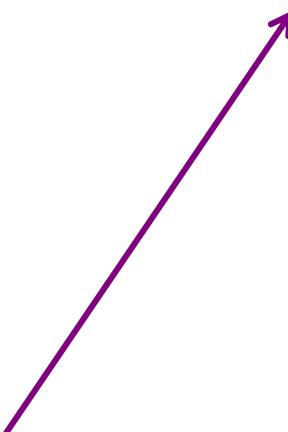
OŠ DOLAC U PROJEKTU COMENIUS

RIJEKA Osnovna škola Dolac službeno je startala s provedbom projekta Comenius koji se provodi u sklopu Programa za cijeloživotno učenje. Riječ je o natječaju na koji su se prijavile 62 škole, od čega je sredstva za međunarodnu razmjenu dobilo njih 12, a uz OŠ »Dolac« jedina riječka škola koja je još uspjela dobiti sredstva je i Ekonomска ...

[više ako ste preplatnik]
ZA PRETPLATNIKE

© Copyright 2002 NOVI LIST d.d. Sva prava pridržana.
Engine design by
NetCom

Internet | Protected Mode: On HR 100% 23:54



• <http://novine.novilist.hr/Default.asp?WCI=Pretrazivac&WCU=286128632859285A2863285A2858285928582863287A287128632863285D285A28612858285F285E2863286>

<http://www.rijeka.hr/RijeckeSkoleAktivne>



Grad Rijeka - Školstvo i odgoj - Aktualna događanja - Internet Explorer provided by Dell

http://www.rijeka.hr/RijeckeSkoleAktivne

oš dolac comenius - Goo... Grad Rijeka - Za Riječane_ Grad Rijeka - Školstvo i o... Grad Rijeka - Školstvo... X Grad Rijeka - Školstvo i o... ICQ Search Page Tools

NASLOVNICA ZA RIJEĆANE PODUZETNICI TURISTI KULTURA E-USLUGE A-Z LISTA IMPRESSUM PRESS POMOĆ MAPA WEBA HR TTA ENG Tražilica OK

GRADONAČELNIK GRADSKO VIJEĆE GRADSKA UPRAVA

Ured grada Poduzetništvo Školstvo i odgoj

Aktualna događanja Dječji vrtići Osnovne škole Dom mladih Stipendije Programi i projekti Arhiva događanja Kultura Zdravstvo i socijalna skrb Sport i tehnička kultura Financije Gradska samouprava Urbanizam i ekologija Komunalni sustav

Početna > Gradska uprava > Školstvo i odgoj > Aktualna događanja SAMOTEKST aaa +

RIJEČKE ŠKOLE AKTIVNE U PROJEKTIMA COMENIUS

Rijeka, 16. rujna 2010. Ekonomski škola Mije Mirkovića jučer je službeno startala s provedbom projekta Comenius koji se provodi u sklopu europskog Programa za cjeloživotno učenje. S projektom su Riječani krenuli istovremeno s kolegama – učenicima i nastavnicima iz Rumunjske, Italije, Španjolske, Njemačke, Estonije i Finske.



Ideja je da se svi oni, kroz posjete jednih drugima i razmjenu informacija i iskustava, na taj način pripreme za uvjete rada u Europskoj uniji. Comenius je dio Programa za cjeloživotno učenje koji omogućuje suradnju među vrtićima, osnovnim i srednjim školama diljem Europe. Sudjelovanjem u pojedinim aktivnostima Programa potiče se učenje i razumijevanje raznolikosti europskih kultura i jezika te se podiže razina kvalitete školskog obrazovanja u Europi.

Tema je projekta "Poduzetničke ideje za budućnost". Uključeno je preko tisuću sudionika, od čega 180 učenika i 20 profesora Ekonomski škole Mije Mirkovića. Tijekom iduće dvije godine oni će povezivati teorijsko znanje s praksom, kroz suradnju s lokalnim vlastima, tvrtkama, medijima i ostalima, kako je to objasnio voditelj projekta s hrvatske strane Branimir Peranić. Prvi konkretni korak bit će posjet učenicima u Italiji gdje će se Riječani upoznati s radom tamošnjih malih i srednjih poduzeća.

Na ovaj natječaj prijavljene su čak 62 škole, dok je sredstva za međunarodnu razmjenu dobilo svega njih 12. Osim riječke Ekonomski škole, na natječaju je prošla i Osnovna škola "Dolac". (M.J.)

NATJEČAJI GRADA Javna nabava Ostali natječaji Zapošljavanje

SLUŽBENE OBAVIESTI Javne rasprave, dražbe, pozivi...

PRORAČUN GRADA RIJEKE Proračun za 2011.

PROGRAM ZA MLADE 2009.-2013. Akcijski plan za 2010.

STRATEGIJA ZDRAVOG STARENJA 2009. - 2013.

VAŽNIJI AKTI I PROPISI Važniji akti Grada Službene novine

ZDRAVI GRAD Rijeka - Zdravi grad

TELEFONSKI BROJEVI Gradska uprava Mjesni odbori Komunalna društva Ustanove Grada

MANDATNO IZVJEŠĆE 2005.-2009. PDF Digitalne publikacije

Internet | Protected Mode: On 100% 23:58

Microsoft PowerPoint linkovi - Microsoft ... Grad Rijeka - Školstv...

