

EcoCraft: Integrating sustainable Food, Wine, and Environmental Practices



- ▶ KA210-VET - Mala partnerstva u području strukovnog odgoja i obrazovanja
- ▶ Gabriijela Čorković, Antonela Birkić

 Erasmus+
Obogaćuje živote, širi vidike.

 Sufinancirano sredstvima
Europske unije

 AGENCIJA ZA
MOBILNOST I
PROGRAME EU

Osnovne informacije o projektu

Početak projekta: 1.4.2025.

Završetak projekta: 31.3.2026.

Dodijeljeni iznos: 60 000, 00 €

Akronim: EcoCraft

Nositelj: Srednja škola Ilok

Partneri: Agrupamento de Escolas Pinheiro e Rosa,
Agronomska škola Zagreb

Prioriteti



Okoliš i borba protiv klimatskih promjena



Inkluzivnost i raznolikost



Inovacije u području strukovnog obrazovanja

Ciljevi

1. Razvijanje sveobuhvatnih vještina u održivoj prehrani, vinarstvu i ekološki prihvatljivoj proizvodnji;
2. Unapređivanje praksi bez otpada, ekološki prihvatljivih metoda i inovativnih rješenja u kulinarskom i ekološkom obrazovanju;
3. Poticanje inkluzije i raznolikosti kroz praktične, ekološki usmjerene obrazovne inicijative;
4. Promicanje angažmana zajednice i podizanje svijesti o održivim praksama i lokalnoj ekološkoj proizvodnji.



Ciljne skupine



Broj sudionika

3

nastavnika

4 učenika

Datumi

Faro, Portugal: 11.5.2025. - 16.5.2025.



Ilok, Hrvatska: 16.10.2025. - 19.10.2025.



Zagreb, Hrvatska: 30.11.2025. -
6.12.2025.

Aktivnosti



Cultural Gastronomy
Harmony:
Savor, Share, and
Sustain
(Faro, Portugal)



Aktivnosti u Portugalu

1. Natjecanje u pripremi nacionalnih jela

2. Podjela jela u centru za beskućnike

3. Priprema jela iskorištavanjem cijelih namirnica i bez otpada

4. Priprema komposta (crvi)

Očekivani rezultati

- ▶ Razvijanje praktičnih vještina u održivoj proizvodnji hrane kroz sudjelovanje u natjecanju u kuhanju i radionicama.
- ▶ Smanjenje ugljičnog otiska i promicanje ekološki prihvatljivih praksi u prehrani.
- ▶ Integracija vještina u školske kurikule.
- ▶ Bolje razumijevanje tehnika kuhanja bez otpada i kako smanjiti otpad hrane.
- ▶ Demonstracija kako održive prakse u prehrani mogu pozitivno utjecati na lokalne zajednice (centar za beskućnike).
- ▶ Promicanje malih lokalnih gospodarstava.
- ▶ Izrada i izložba plakata.
- ▶ Izrada vodiča i brošura.



**Taste of Sustainability: Wine, Honey, and
Traditional Markets in a Modern World
(Zagreb, Croatia)**

Aktivnosti u Zagrebu

1. Predstavljanje lokalnih vina - ekološki prihvatljive metode: organsko vinogradarstvo, prirodna kontrola štetnika, očuvanje tla.

2. Posjet ekološki certificiranom vinogradu - održive vinogradarske prakse

3. Proizvodnja medovine - korištenje kamilice, lavande.

4. Posjet lokalnoj tvrtki koja proizvodi „gvinc“

5. Radionica fermentacije

Aktivnosti u Zagrebu

6. Posjet lokalnom pčelaru.

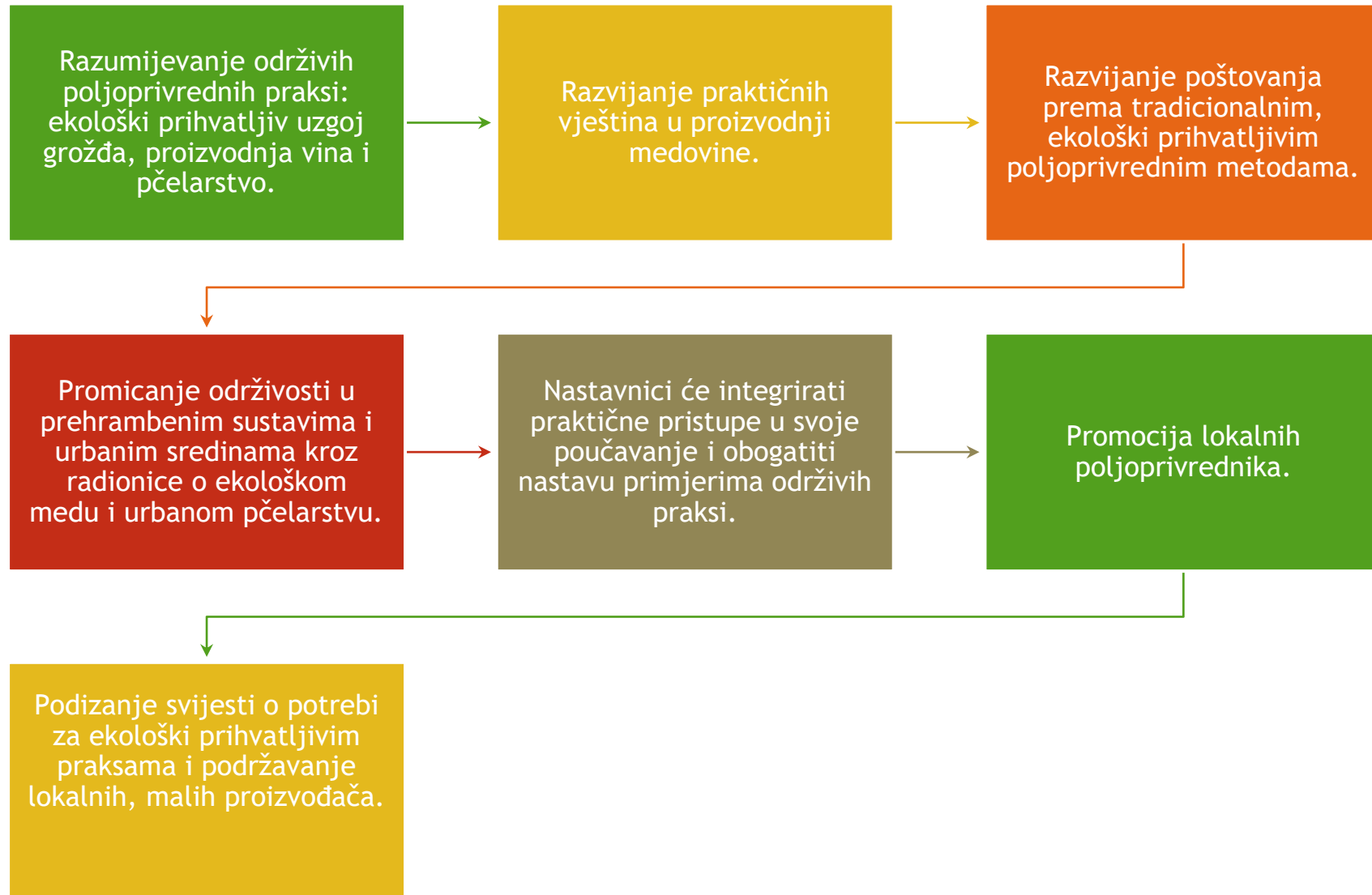
7. Komparativna radionica o ekološkom medu naspram imitacije meda

8. Predavanje o urbanom pčelarstvu i posjet školskoj košnici na krovu

9. Radionica izrade medenjaka i ukrašavanje UNESCO-zaštićenih Licitar srca

10. Posjet lokalnoj tržnici – usporedba praksi s školskom zadrugom „Pušlek”

Očekivani rezultati



From Waste to Wellness and Ecological Solutions - (Ilok, Hrvatska)

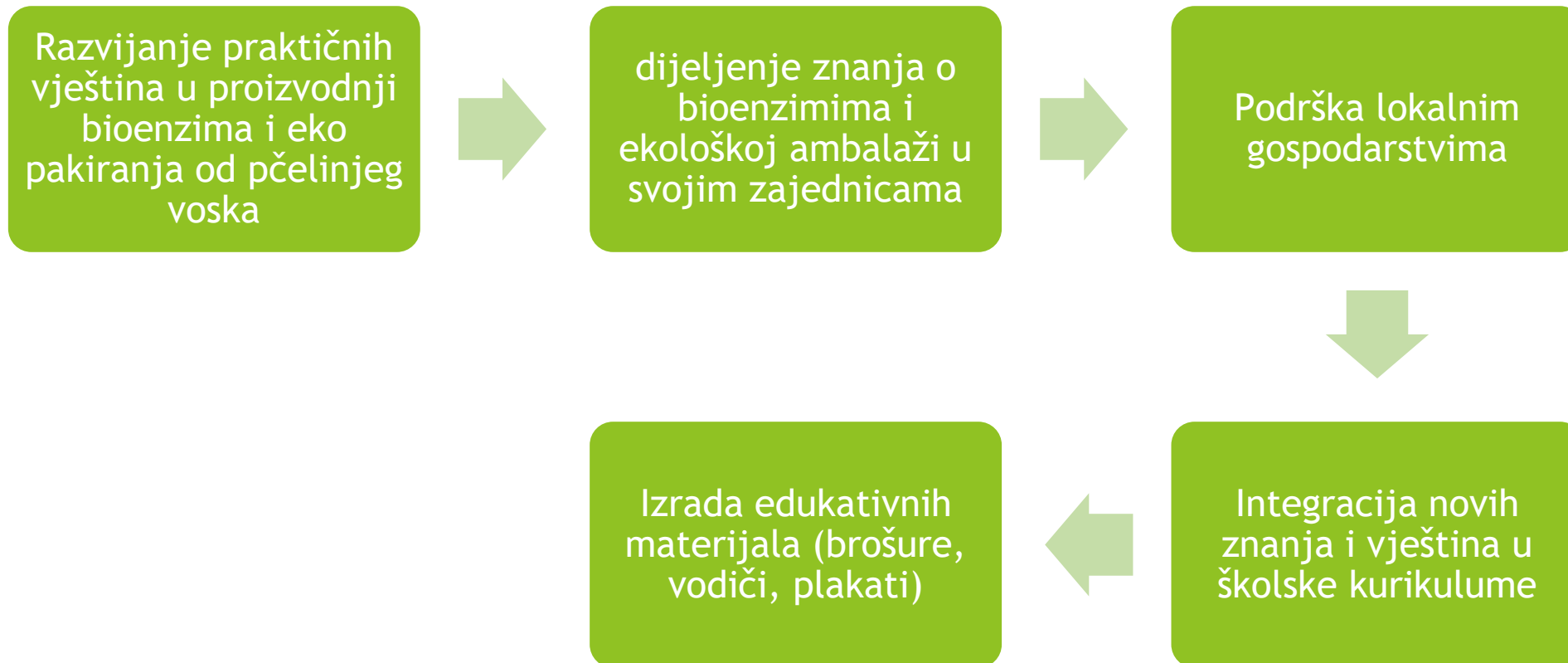


Aktivnosti u Iloku

- ▶ **1. Proizvodnja bioenzima od organskog otpada (ostaci voća i povrća):**
 - radionice gdje će biti pokazana proizvodnja (fermentacija 3 mjeseca)
 - prikazivanje završnog proizvoda - čišćenje površina + tretiranje biljaka
 - create brochures of detailed steps of bioenzyme production and its use
- ▶ **2. Izrada ekoloških pakiranja od pčelinjeg voska**
 - izrada omota
 - demonstracija kako pakirati različite proizvode (voće, povrće, sir, kruh)
 - izrada brošura o tome kako ih napraviti i kako ih koristiti



Očekivani rezultati



EcoCraft: Integrating sustainable Food, Wine, and Environmental Practices



- ▶ KA210-VET - Mala partnerstva u području strukovnog odgoja i obrazovanja
- ▶ Gabriijela Čorković, Antonela Birkić

 Erasmus+
Obogaćuje živote, širi vidike.

 Sufinancirano sredstvima
Europske unije

 AGENCIJA ZA
MOBILNOST I
PROGRAME EU