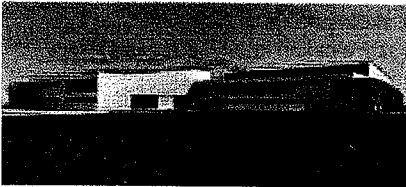


DANAS POTPISIVANJE UGOVORA ZA IZRADU PROJEKTA IZGRADNJE OSNOVNE ŠKOLE

Korak bliže do nove škole na Finidi

POREČ - Danas će se u porečkoj gradskoj palači potpisati ugovor za izradu glavnog i izvedbenog projekta za izgradnju nove osnovne škole i sportske dvorane Finida. Nakon otvorenog postupka javne nabave, te ostvarenja uvjeta za sklapanje ugovora, gradonačelnik Grada Poreča Edi Stifanić potpisat će ugovor s predstavnicima tvrtke KAP4 d.o.o. Dakle, godinu dana prije izbora i isteka trećeg mandata sadašnjeg gradonačelnika Edija Stifanića ide se brzim tempom do realizacije projekta na kojeg

Porečani čekaju već niz godina. Nova osnovna škola i trodijelna sportska dvorana na Finidi gradi se za potrebe 480 učenika. Radi se o kapitalnom objektu za budućnost Poreča jer je sadašnja osnovna škola izgrađena davne 1978. godine. Prenapučenost i nedostatak prostora uvjetuju održavanje nastave u dvije smjene, jutarnje i poslijepodnevne, što je pedagoški neprimjereno. Novom školom osigurat će se bezbrižnu pedagošku budućnost malih Porečana. **E. V.**



Idejno rješenje nove škole

Porečani na smotri Saveza društava Naša djeca

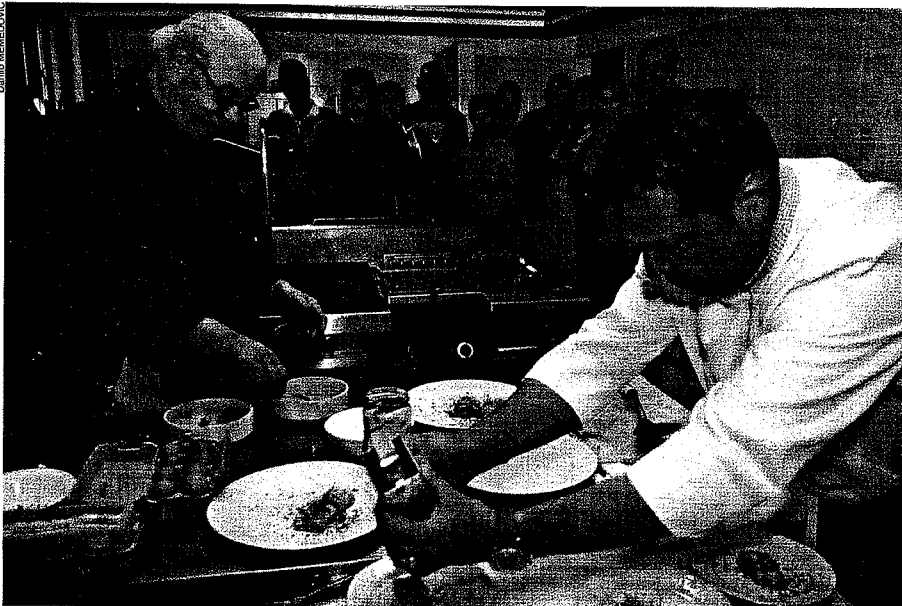
POREČ - Društvo Naša djeca Poreč predstavilo se na 20. smotri DND-a, koja je prošlog vikenda održana u Našicama, u organizaciji tamošnjeg DND-a i Saveza društava Naša djeca Hrvatske. Osim s radovima likovne grupe, DND Poreč predstavio se ove godine i scenom igrom „Ljubav je ljubav“ autorice Ivane Domazet, koju je s djecom pripremio voditelj dramske radionice Valentin Gašparini. I voditelja i djecu pohvalila je dramska pedagoginja Ksenija Rožman, koja je istaknula da su scenski nastupi djece iz DND-a kvalitetniji od onih na Lidranu, što je posebno laskavo neformalnom obrazovanju koje se pruža djeci. Mali Porečani bili su uzbuđeni na putu za Našice, jer ih je tamo čekalo sasvim novo iskustvo: djeca su

bila smještena kod obitelji domaćina. Srdačni domaćin, lijepa atmosfera, upoznavanje zanimljivog slavenskog gradića ostat će u sjećanju barem do sljedeće smote, kada će porečki DND biti domaćin. **E. V.**



NOVO ZNANJE ZA BUDUĆE ZVANJE: BESPLATNO OBRAZOVANJE NEZAPOSLENIH

Početak doškoloavanja kuhara odgođen za jesen



Još ima mjesta za besplatnu edukaciju za mlade kuhare

Nastava je trebala započeti do kraja svibnja, međutim odgoda se za rujan zbog još nedovršenog postupka državne verifikacije nastavnih programa. Kako je ostalo još nekoliko nepopunjenih mjesta, i prijave za kuhare i za preostala dva zanimanja produljuju se do jeseni

PAZIN - Od jeseni će se pri Pučkom otvorenom učilištu u Pazinu nezaposlene osobe moći besplatno školovati za zanimanja održavatelja vrtova i bazena, batlera te kuhara specijalista tradicionalne istarske kuhinje.

Samo za nezaposlene

Nastavni programi školovanja za ova tri zanimanja napravljeni su u sklopu projekta "Novo znanje za buduću zvanje" koji se provodi u partnerstvu Pučkog otvorenog učilišta u Pazinu, IAG-a Središnja Istra, Agencije za ruralni razvoj Istre (AZRRD) i poduzeća Iskop d.o.o., i koji

se s 1,3 milijuna kuna financira iz Europskog socijalnog fonda.

Ovaj je projekt uspješno prošao na natječaju "Jačanje kapaciteta ustanova za obrazovanje odraslih" u sklopu Operativnog programa za razvoj ljudskih potencijala 2007.-2013. godine, a u njegovoj realizaciji planirano je najprije izraditi nastavne programe za ta tri zanimanja, koja se programski uklapaju u strategije unapređenja kapaciteta u razvoju turističke ponude središnje Istre; zatim dobiti za njih verifikaciju nadležnih državnih tijela, i naposljetku provesti

prvi ciklus besplatnog obrazovanja za sva tri zanimanja, pa po 12 polaznika u svakome, odnosno za ukupno 36 nezaposlenih osoba.

Prvi je među njima trebao krenuti program edukacije kuhara specijalista tradicionalne istarske kuhinje, pa je oglašen i javni poziv za prijave zainteresiranih polaznika. Za besplatno školovanje za sva tri zanimanja inače se mogu javiti osobe koje su u trenutku upisa nezaposlene i evidentirane su kod Hrvatskog zavoda za zapošljavanje, a za zanimanje kuhara specijalista tradicionalne istarske kuhinje dodatni je uvjet da polaznici imaju završenu srednju školu za kuhara ili hotelijerskog tehničara. Nastavni program za ovo zanimanje trajeće 150 sati od čega su 23 sata teorijske nastave, 57 sati vježbi i 70 sati praktične nastave, a obuhvaćena je priprema svih

vrsta jela prema istarskoj recepturi. Teorijski dio nastave odvijao bi se u pazinskom Pučkom otvorenom učilištu, a praktični u AZRRD-jevom Edukacijsko-gastronomskom centru Istre na Gortanovom brijegu kraj Pazina.

Još ima mjesta

Natječaj za upis kandidata za školovanje kuhara specijalista tradicionalne istarske kuhinje zaključen je 10. svibnja, a do kraja svibnja trebala je početi nastava, koja bi zatim pazirala tijekom ljetne sezone i nastavila se najesen, međutim kako saznajemo u pazinskom Pučkom otvorenom učilištu, početak nastave odgoda se za rujan zbog još nedovršenog postupka državne verifikacije nastavnih programa. Kako je ostalo još nekoliko nepopunjenih mjesta, i prijave za kuhare i za preostala dva zanimanja produljuju se do jeseni.

Davor SIŠOVIĆ

DOMAĆA WEB TRŽNICA POČINJE S TEMATSKIM POPODNEVNIM TRŽNICAMA

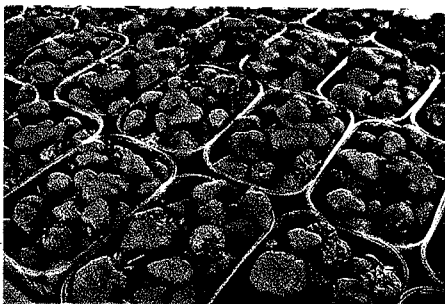
Danas u Poreču dani jagoda i trešanja

Prednost takve kupnje je dobivanje svježih proizvoda koji su ubrani neposredno prije dolaska na tržnicu, a uz to jedete plodove koji su uzgojeni na istarskim poljima u skladu s prirodom, veli Ana Čehić iz Poljoprivrednog instituta Poreč

POREČ - Domaća web tržnica je projekt Instituta za poljoprivredu i turizam iz Poreča kojim se promoviraju istarski poljoprivrednici i potiče izravna prodaja njihovih proizvoda. Domaći proizvođači predstavljaju

proizvode putem Internet aplikacije na adresi www.trznica-trg.eu.

Kako bi dodatno promovirali sezonsko domaće voće i povrće u predstojećem razdoblju organizirat će se tematske tržnice. Teme će biti prema redoslijedu dozrijevanja voća i povrća, pa bi okvirni redoslijed za ovu sezonu bio - trešnje i jagode, mahune i tikvice, mladi krumpir, jabuke i kruške, paprike i rajčice, šljive i breskve, krastavci i patlidani, lubenice i dinje. Prva u nizu na kojoj će se predstaviti lokalni proizvođači trešanja i jagoda održat će se



Tržnica se održava od 16 do 18 sati

na porečkoj tržnici danas, u četvrtak od 16 do 18 sati. Prednost takve kupnje je

dobivanje svježih proizvoda koji su ubrani neposredno prije dolaska na tržnicu,

Uskoro tržnica u Bujama

Aktivnosti koje provodi udruga su organizacija popodnevne tržnice na kojima se mogu kupiti poljoprivredni proizvodi izravno od proizvođača. Ove se tržnice trenutno odvijaju svakog ponedjeljka i petka u Puli na tržnici Veruda od 16 do 18 sati i u Poreču na tržnici četvrtkom od 16 do 18 sati. Kroz nekoliko tjedana krenuti će ova tržnica i u Bujama, ponedjeljkom od 16 do 18 sati na lokaciji Stanica (Digitronska ulica).

uz to jedete plodove koji su uzgojeni na istarskim poljima u skladu s prirodom, veli Ana Čehić iz Poljoprivrednog instituta Poreč te dodaje da se pored sezonskih proizvoda, na tržnicama kontinuirano nude i ostali poljoprivredni proi-

zvodci - domaći med, brašno, aromatično bilje, maslinovo ulje. Na kraju poziva sve poljoprivredne proizvođače s područja Istre koji se žele uključiti u aktivnosti udruge „Istarska web tržnica“ da se jave na info@trznica-trg.eu. **B. PETROVIĆ**