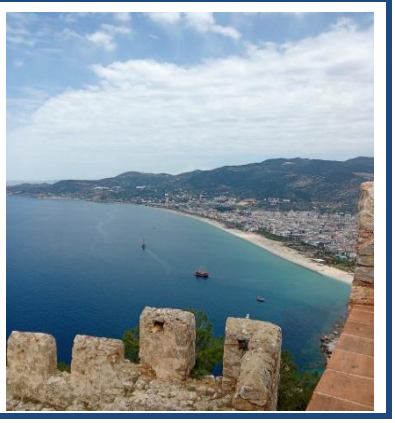
TREĆI AKREDITOVANI ERAZMUS+ PROJEKAT SIDE-TURSKA 2026.

IZVEŠTAJ UČENIKA SA OBAVLJENE STRUČNE PRAKSE- KUVAR

Učenica sam druge godine obrazovnog profila Kuvar, u Ekonomsko-ugostiteljskoj školi „Vuk Karadžić“ u Velikoj Plani. Imala sam priliku da učestvujem u Trećem akreditovanom Erazmus+ projektu mobilnosti u Side-u, Turska. U nastavku sledi moj izveštaj sa obavljene stručne prakse u hotelu The Raga Side 5*.

Дан	Датум	Активности	Фотографије
1. дан **НЕДЕЉА**	**19.04.2026.**	Putovanje je započelo uzbuđenjem i iščekivanjem. U ranim jutarnjim časovima smo se organizovanim autobuskim prevozom uputili za Beograd. Na aerodromu „Nikola Tesla“ atmosfera je bila vesela, svi smo nestrpljivo čekali da se ukrcamo. Nakon presedanja u Istanbulu i dolaska u Antaliju, dočekao nas je predstavnik partnerske organizacije, gospodin Onur Arslan. Prvi utisak o Sideu bio je da je to turističko mesto, puno energije i gostoprimstva. Potom smo se smestili u svoje sobe, a uveče smo imali organizovani sastanak kako bi se upoznali sa detaljima boravka.	
2. дан **ПОНЕДЕЉАК**	**20.04.2026.**	Prvog radnog dana, Onur nam je pokazao put do hotela The Raga Side. U hotelu su nas dočekali izvršni šef kuhinje Eser Solak, kao i menadžer hotela. Tokom prvog dana, podeljeni smo u dve smene i svaki učenik je bio dodeljen jednom od glavnih kuhinjskih odeljenja (hladna kuhinja, topla kuhinja, mesara, kafe kuhinja). U toku preostalog radnog vremena, upoznati smo sa pravilnom primenom HACCP sistema, održavanjem higijene radnih površina i kuhinjskih odeljenja.	
3. дан **УТОРАК**	**21.04.2026.**	U toku ovog radnog dana, svi smo se upoznavali sa našim dodeljenim pozicijama rada u kuhinji. Svi smo učestvovali u praktičnim vežbama u kojima smo usavršavali naše veštine u održavanju higijene radnog mesta, potom su nam pokazali načine kojima možemo minimalizovati otpad od hrane, kao i načine reciklaže navedenog otpada. Posle podne smo imali organizovanju šetnju po Side-u kako bi se upoznali sa mestom u kome boravimo.	

4. дан **С Р Е Д А**	**22.04.2026**	Учествовали смо у припреми традиционалних јела, свако ученик је припремао јело које је припадало његовој улози у кухињи. У првој смени су смо припремали лагана јела, која су услуживана за време доручка, док су неки припремали намирнице и јела потребна за другу смену. У другој смени, припремана су јела у отвореној кухињи и јела у а la kart понуди, која су углавном била јела fine dining типа (јела високе кухиње).	
5. дан **Ч Е Т В Р Т А К**	**23.04.2026.**	Током овог дана, припремали смо различите врсте традиционалних салата, које карактеришe слатко-слани и освежавајући укус, који је важан због топле климе у Турској. Поред освежавајућих салата припремали смо и различите врсте kebab-a попут Iskender и Cag Kebab-a. Упознали су нас са традиционалним начином припреме и сервирања турских традиционалних јела. Посебно ми је остало у сећању мотање и сервирање кебаба – традиција која се преноси кроз сваки покрет руке. У popodnevним satima смо имали организовану шетњу до Музеја на отвореном у античком делу Side-a, где смо посетили Аполонов и Артемидин храм.	 
6. дан **П Е Т А К**	**24.04.2026.**	Zadnjeg radnog dana prve nedelje, upoznali su nas sa njihovim tradicionalnim jelima od punjenog povrća. Kod nas je poznato samo jedno jelo tog tipa- čuvena Sogan Dolma, a mene lično je fasciniralo saznanje da se sve punjeno povrće u turskoj kuhinji naziva dolmama. Istaknuta jela koja smo pripremali tokom ovog dana su: Punjeni luk (Sogan Dolma), Punjeni patlidžan (Karnıyarık), Punjene tikvice (Kabak Dolmasi).	
7. дан **С У Б О Т А**	**25.04.2026.**	U Subotu smo imali organizovanu ekskurziju u **Antaliji**. Prva destinacija nam je bila Antički Amfiteatar-**Aspendos,** potom smo posetili **stari grad Kaleiči,** nakon toga **Hidirilik kulu,** i na samom kraju posetili smo **Duden vodopade.** Upoznali smo se sa istorijom Antalije i nastankom **Amfiteatra** i **Hidirilik kule**. Ovo je za nas bilo jedno nezaboravno iskustvo. Antalija je prelep grad, sa bogatom istorijom. Duden vodopadi su bili trenutak mira i divljenja prirodi.	
8. дан **Н Е Д Е Љ А**	**26.04.2026.**	U Nedelju smo imali organizovanu ekskurziju u **Alanju**. Imali smo priliku da posetimo **Alanjski zamak**, čiji se zid prostiže 6.5km. U sklopu **Alanjskog zamka**, posetili smo **Vizantijsku crkvu (podignuta između XI-XII veka)**, **Crvenu kulu**. Pogled sa Alanjskog zamka proteže se na **Kleopatrinu plažu**, kao i na kompletnu **Alanjsku Rivijeru**. Nakon obilaska, posetili smo i luku u starom delu grada koja je bila bila je živopisna, puna mirisa mora i zvukova života.	

9. дан **ПОНЕДЕЉАК**	**27.04.2026.**	Учествовали смо у припреми ribe i morskih plodova i usvojili najefiskasnije tehnike čišćenja morskih plodova i riba. Izučili smo tehniku filetiranja riba koja je zahtevala je mirnu ruku i koncentraciju. Naučili smo različite načine termičke obrade – prženje, poširanje, pohovanje. Svaki detalj je bio važan, od svežine namirnice do načina serviranja., kao i načina održavanja namirnica u svežem stanju. Naučili smo kako da pripremimo odgovarajuće priloge uz morske plodove, kao i savremene načine serviranja ovih jela i priloga.	
10. dan **UTORAK**	**28.04.2026.**	U toku ovog dana smo pripremali različite vrste jela od pirinča i povrća. Probali smo i Ajran koji se meša sa vodom. Glavna Turska jela koja smo pripremali u toku ovog dana bila su pilavi, poput Hamisli Pilava i Perde Pilava. Bogata aroma začina i miris kuhinje ostali su mi urezani. Osetila sam sličnost sa našom kuhinjom, ali i posebnu tursku notu koja daje drugačiji karakter jelima. U popodnevnim satima smo obišli vodopad u Managvatu.	
11. dan **SREDA**	**29.04.2026.**	Ovog dana smo pripremali tradicionalana topla čorbasta jela. Čorbe su bile pravo otkriće. Imale su snažan ukus i svežinu začina. Naučili smo da se uz čorbu često služi dinstani pirinač, što daje punoću jelu i time čini kompletan obrok. Osećaj topline i domaćinstva bio je prisutan u svakom zalogaju. Neke od najpoznatijih turskih čorbi su: **Merdžimek čorba (*Mercimek çorbası*)**, **Turska bela čorba (Tavuk çorbası)** i **Turska čorba od spanaća (*Ispanak Çorbe*).** Ove čorbe su jačeg ukusa sa vrlo izraženim svežim začinima.	
12. dan **ČETVRTAK**	**30.04.2026.**	Jedno od najviše istaknutih jela u Turskoj kuhinji jeste Yaprak Dolma (Sarma od vinovog lista). U toku ovog dana smo pripremali sarmice od vinovog lista. Takođe smo naučili razliku između mesnih i posnih verzija. Posebno mi je bilo zanimljivo kako se posne sarme pripremaju na maslinovom ulju i jedu hladne, obično kao predjelo, dok se mesne verzije kuvaju u sopstvenim sokovima i serviraju se tople. Najčešće se pune pirinčem, aromatičnim biljem (poput nane i peršuna) i začinima, a može sadržati i mleveno meso ukoliko nisu posne. To nam je pokazalo koliko tradicija može biti raznovrsna.	
13. dan **PETAK**	**01.05.2026.**	Evaluacija rada bila je trenutak ponosa. Dobijanje Euro-Pass sertifikata bio je dokaz da smo savladali veštine i da smo spremni da ih prenesemo dalje. Oprostili smo se od mentora sa zahvalnošću i osećajem da smo deo jedne velike kulinarske porodice. Rastanak je po sve nas bio vrlo emotivan jer smo od prvog dana bili lepo prihvaćeni i uvaženi od strane kako svojih mentora, tako i kolega u hotelu. U popodnevnim satima smo ponovo obišli muzej na otvorenom u antičkom delu Side-a, gde smo posetili Agoru, rimske terme, sarkofage i monumentalnu fontanu.	 

14. дан **С У Б О Т А**	**02.05.2026.**	Rano ujutru nakon što smo se odjavili iz hotela u kome smo boravili, organizovanim prevozom smo se uputili ka aerodromu u Antaliji. Izgleda da je i Turska plakala za nama, jer nas je kiša pratila do samog aerodroma. Povratak kući bio je ispunjen emocijama. Dok smo putovali ka Beogradu, razmišljali smo o svemu što smo naučili i doživeli. Nosili smo sa sobom ne samo znanje, već i uspomene koje će nas pratiti kroz ceo život.	



Učešće u Trećem akreditovanom Erasmus+ projektu u Sideu, Turska, za mene je bilo dragoceno iskustvo koje će mi značiti ne samo tokom školovanja, već i u budućem profesionalnom usavršavanju. Stekla sam nova znanja i veštine, upoznala drugačije načine rada i organizacije kuhinje, ali sam se i obogatila kroz susret sa turskom kulturom i tradicijom. Sve ono što sam naučila željno ću i sa ponosom prenositi na učenike i buduće kolege, jer verujem da se znanje uvećava kada se deli.

Posebnu zahvalnost dugujem svojoj školi i svima koji su omogućili da ovo putovanje bude bezbrižno i uspešno. Zahvaljujem se razrednom starešini Mlađanu Stankoviću i direktorki Aleksandri Ilić, koji su nas pratili tokom mobilnosti i nesebično brinuli o našim potrebama te su nam bili dostupni 24 časa, kao i nastavnicama Aleksandri Šiljić i Mariji Ilić koje su nas pripremale pre samog projekta i svojim trudom doprinele da sve protekne u najboljem redu.



Na kraju, zahvaljujem se Erasmus+ fondaciji koja nam je pružila priliku da steknemo ovakvo iskustvo. Ova mobilnost je za mene bila više od stručne prakse – bila je lekcija o profesionalizmu, kulturi i zajedništvu, i sigurna sam da će ostaviti trajni trag u mom daljem obrazovanju i životu.

Učenica odeljenja II-5 KUVAR

Tamara Živković