

TO !

Lipanj, 2019./br.51

List učenika Srednje škole Bol



Škola – Podrum

Karneval, 2019.



Maske iz radionice prof. Ade

SADRŽAJ

- 2.str. Karneval
- 4.str. Školske novosti
- 5.str. Podrum - škola
- 9.str. Humanitarne akcije
- 10.str. Dan otvorenih vrata
- 13.str. Dan srednjih škola
- 14.str. CISOK
- 15.str. Domijada
- 16.str. Erasmus+
- 19.str. Fotografije
- 20.str. Centar Izvrsnosti
- 21.str. Boat Show
- 22.str. Biciklijada
- 23.str. Robotika
- 24.str. Noć muzeja
- 25.str. Dan zaljubljenih
- 26.str. Na stranim jezicima
- 29.str. Projekti
- 31.str. Poezija
- 32.str. Nošnja
- 34.str. Školska kuhinja
- 36.str. Maturanti



Zahvaljujemo svim profesorima koji su pomogli da naš list ugleda svjetlost dana po 51. put.

Sretni ljetni praznici

Impressum

Kompjutorski prijelom i tisak

Kate Pavišić, 4.a

Nika Ursić, 4.a

Antonia Katić, 4.a

Uredništvo

Ljubica Kusanović, prof.

Ana Ursić, prof.

Kate Pavišić, 4.a

Nika Ursić, 4.a – fotograf

Suradivali na listu

Iris Stančić, 1.a

Vana Buvinić, 1.a

Karla Rakela, 1.a

Anna Ćosić, 1.a

Adriana Obšivač, 1.b

Klara Vodanovuć, 1.b

Dorijan Desnica, 1.c

Antonija Horvat, 1.c

Nikolina Mišeta, 1.c

(naslovnica)

Mia Pivčević, 2.a

Marija Karninčić, 2.a

Marina Baraban, 2.a

Petra Soljačić, 2.a

Antea Jerčić, 3.a

Pia Marić, 3.a

Ivo Trutanić, 3.a

Ozana Pavlović, 3.b

Stanko Marčić, 4.b

Školske novosti

Profesorica biologije Julija Cvitanić je otišla na porodiljni dopust, a mijenja je profesorica Nestja Juretić. U međuvremenu je profesorica Julija rodila sina Gabrijela. Bravo profesorice!!!

Tijekom drugog polugodišta organizirano je i nekoliko izleta u Split (Boat Show, Adriatic Gastro Show...).

Nastavlja se rad na međunarodnom projektu ERASMUS +. Učenici su u sklopu ovog projekta posjetili Grčku. Škola je dobila i međunarodnu nagradu. Bravo!!!

Učenici su bili i ovo polugodište humanitarci (akcije SRCE ZA AFRIKU i ZDENAC ŽIVOTA). Svaka čast!

Organizirano je i nekoliko manifestacija: Noć muzeja, Dan zaljubljenih... Dan sigurnijeg Interneta... prosvjed „Za klimu“... Safer Internet Day... Zelena čistka...

Započeo je i rad na 2 projekta u suradnji s Ministarstvom kulture RH – „Divlji pijat“ i „Papir koji slika i miriše“.

Imali smo i goste predavače: Šveđani – mag. pedagogije i sociologije Urban Norling i Sussan Öster – održali su predavanje o osobnom i profesionalnom razvoju te o važnosti usvajanja različitih komunikacijskih vještina.

Naša škola je sudjelovala i ove godina na DANU SREDNJIH ŠKOLA u Splitu. Naš štand je pobudio velik interes. Školu smo predstavili i u Cisok-u (Centar za informiranje i savjetovanje o karijeri pri HZZ) u Splitu.

Naša učenica Karla Rakela polazi i Centar Izvrsnosti u Splitu.

Robotičari su bili na međunarodnom natjecanju u Innsbrucku.

Naši učenici su i volontirali na biciklističkom natjecanju MTB CYCLING RACE.

Naša je škola i ove godine organizirala i DAN OTVORENIH VRATA. Posjetili su nas svi brački osmaši zainteresirani za nastavak školovanja u našoj školi. Dobro nam došli!



PODRUM – ŠKOLA

Nije baš uobičajeno da se u istoj zgradi nalazi vinarija i škola, a upravo to imamo u našem mjestu: u podrumu vinariju, a na katu školu. „Prva dalmatinska vinarska zadruga" osnovana je 1900.g. u Bolu, a već 1903.g. ima svoj vlastiti podrum. Njegova izgradnja je koštala 950 000 kruna. U drugoj polovici 19. st. na Braču se proizvodilo prosječno 1350 vagona vina godišnje. 1893.g. bilo je zasađeno vinovom lozom 12 156 ha, a dobivalo se 1112 vagona vina godišnje (u Bolu 126 vagona). Bračko se vino i izvozilo, a smatralo se i najboljim vinom u Dalmaciji (plavac mali i crjenak od crnih sorti, a vugava i kuč od bijelih). Dobijale su se i nagrade, npr. na Međunarodnoj izložbi u Parizu 1909.g. podrum je dobio svoju prvu nagradu i to zlatnu, za sortu plavac mali, pod vodstvom kapetana Petrića.

Da bi saznali zanimljive činjenice o sadašnjoj proizvodnji razgovarali smo s Ivom Kraljevićem, djelatnikom vinarije, bivšim učenicom naše škole. Evo što je on ispričao.



Sadašnja vinarija?

Sama vinarija je osnovana 1900.g. i od tada radi u kontinuitetu. Dakle, imamo jako dugu tradiciju proizvodnje vina. Godine 2009. vinarija je dana u zakup, tj. najam gospodinu Jaki Andabaki. Vinarija se kompletno renovirala, a danas koristimo najmodernija tehnološka rješenja u proizvodnji vina, samim time je podrum u ovih 10 godina više puta bio nagrađivan, ali naravno i od prije smo imali dosta osvojenih nagrada.

Pretpostavlja se da je u procesu renoviranja vinarije STINA utrošeno 2-3 milijuna eura zajedno s tehnološkom opremom jer je vinarija dosta stagnirala tijekom 100 godina, a danas smo svjedoci jednog jako luksuznog prostora, vrhunski opremljene vinarije koja je 2009. počela s proizvodnjom samo 3 različite sorte, dok ih danas imamo 13.

Koje sorte vinove loze uzgajate i koje vrste vina proizvodite?

Proizvodnja vina raste, ali nama je kvaliteta na prvom mjestu. Posadili smo nove nasade na otoku. Imamo već skoro pola milijuna novih trsova. Naravno, ne možemo prvih godina očekivati proizvodnju od par milijuna boca vrhunskih vina. Danas imamo dvije linije etiketa. Pričamo, naravno, o jako dobrim - vrhunskim vinima. Vina Brač, napravljena s najmanjom etiketom na svijetu, su vina rađena kupažom. Bijela su rađena kupažom pošipa, vugave, chardonnaya i viogniera; dok su crna rađena kupažom plavca malog, caberneta, syragha i merlota. To su ujedno i sorte koje uzgajamo. Godiment i Bogondon, linije vina malih etiketa, su vina kojih danas u ponudi imamo 200 000 boca, dok Stine, linije s poznatom bijelom etiketom, ujedno i kvalitetnijeg vina imamo 100 – 150 000 boca.

Ponosni smo i na sortu vugavu koja je na Braču prisutna od vremena prije nastanka same vinarije.

Berba 2018. bila je naša rekordna godina i proizveli smo 320 000 boca.

Radimo i desertno vino, jako poznato u ovom kraju, prošek; radimo i dvije vrste pjenušavog vina: klasični 'šampanjac' rađen samo od pošipa, te šarmat fermentaciju kojeg gosti često zovu prosecco style, tj. to je sekundarna fermentacija, malo laganije pjenušavo vino rađeno od više sorti. U tom proseccu – Godimentu, imamo pošip, vugavu, chardonnay i viognier.

Novitet – bijela etiketa?

Od 2015. imamo u ponudi i novu etiketu po kojoj smo dosta poznati, to je naša bijela etiketa koja prezentira brend vinarije Stina. Osmislio ju je dizajnerski studio Bruketa&Žinić&Gray. Na svakoj toj bijeloj etiketi je uklesana godina berbe, sorta i „za inspiraciju“. Možemo napomenuti i da je to bila najbolja vinska ambalaža u Europi, 2012. je u Helsinkiju dobila prvu nagradu, također je bila nagrađena za najbolju hrvatsku vinsku ambalažu i bila je dobila treće mjesto za najbolju vinsku ambalažu u svijetu od Art Director Club-a u NY.



„Brački kamen je izvor inspiracije zbog svoje ljepote, ali ujedno i simbol tegoba kada je riječ o vinarstvu. Zbog toga je odabrano ime Stina, prema simbolu otoka Brača. Brandector je osmislio način kako povezati ta dva elementa, brački kamen i umjetnike, u jednu priču. Etiketa za vino Stina predstavlja komad kamena koji poziva kipara da ga oblikuje, to je bijelo platno koje poziva slikara da ga oslika, komad bijeloga papira koji poziva pjesnika, pisca ili glazbenika da napiše pjesmu, priču ili sklada glazbu.”

Bruketa&Žinić&Gray



Challage International Du Vin,
Boreaux



„Naporan, ali svečani trenutak vinogradara je bila *jematva*. U jematvi je sudjelovala cijela obitelj, rodbina i susjedi. *Targoči* su brali grožđe i skupljali ga u *kartole* i *sparte*. Tako ubrano grožđe spremalo se u *kofe*, koje je *kofor* nosio u *kocu*, a *mečor* je to grožđe *mieči*, bilo nogama, bilo *batom*. Tim izgnječenim *mastuom* punilo se *mihe* koji su se vezivali *sukom* pomoću *tartajuna* i *gonjoč* je *parti mihe na živo* koje *odagnoje u konobu*. Taj mast se stavljao u *badonj*. Poslije nekoliko dana vrenja *otoka* se ispuštala kroz *kanelu*, a ostatak se *turno*.“

(Dišenj za kvodar muoga škoja, Đ. Žuljević)

Bračko vino je i u antici bilo poznato. Rimski pisac Plinije stariji spominje: „Brač hvaljen zbog koza“ (*Capris laudata Brattia*). Vjerujemo da su i tada uz pečene kozliće pili dobro bračko vino.

Mletački putopisac Alberto Fortis u svom djelu „Put po Dalmaciji“ (1774.g.) spominje: „Usprkos kamenitom tlu Brač daje veliku količinu vina, koje se općenito smatra najboljim u Dalmaciji“.

NAŠ BIVŠI UČENIK - ENOLOG RIKI PETRIĆ

U podrumu smo sreli i našeg bivšeg učenika, a sada enologa Rikija. Malo smo i porazgovarali s njim.

Kakva sjećanja se javljaju pri spominjanju naše gimnazije i samog obrazovanja?

Aaa, sjećanje na školu... Pa dobro je bilo, bili smo mali razred pa je vladala dosta ugodna atmosfera, nije bilo stresa. Istina, ne mogu sad baš sve reć čega se sjećam, to se ne govori... hahaha. Al' mogu reć da je lipo bilo, bar iz moje perspektive. Ne mogu uspoređivat jer u drugu školu nisan iša, al' u svakom slučaju čini mi se prednost upravo taj mali broj učenika u razredu, kvalitetna je ova naša škola, doma si, znaš sve profesore... Sve je to nekakva obiteljska atmosfera, uz ekipu naravno, koja je bila super.

Kako si se odlučio studirati upravo enologiju? Savjetuješ li sadašnjim učenicima upis na studij enologiju?

Mene je u doba mog upisa na fakultet dosta zanimala enologija. Ima san ideja tipa možda enologija, medicina... Al' latinski nisan nikad volio pa sam se ipak odlučio za enologiju. Misli san da će to bit lagano, da ja to već znan. Međutim, kad san došo tamo shvati san da ništa ne znan. Sve mi je bilo novo i baš me to potaklo i malo san se uživi u to. Al' upravo šta se latinskog tiče... Moj prvi kolokvij na enologiji, prije prvog ispita, temeljio se na otprilike 300 latinskih naziva - biljaka, bolesti, kukaca... Sve latinski, poludi san bi. Ali bilo ga je manje na enologiji nego na medicini.

Enologija je lipi studij šta se toga tiče i koga to zanima, al' danas je zapravo odlična stvar upisat neki zanat. Meni to tad nije bilo ni na kraj pameti, al' to se danas traži, to je danas ono šta se dobro plaća. S time te svi žele i može se otić raditi i van Hrvatske bez problema.

Naravno, ako se nekome sviđa enologija savjetujem upis na taj faks.

Jesi li se planirao nakon studija vratiti u Bol? Kako si počeo raditi upravo u 'našem' vinskom podrumu?

Cili taj povratak se u suštini skroz slučajno odvio, ja sam mislio malo putovat, ić okolo...

Međutim, zadnji ispit na faksu predavao mi je profesor koji je bio angažiran kao konzultant tu u vinariji, njegov predmet je bio dosta lagan i svi su ga riješili prije mene. Ja, pošto sam ostao na kraju sam, jer mi se nije baš dalo riješit to prije, otišao sam kod njega sam i mi smo tu pričali sat vremena otprilike. Bilo je to dosta ležerno odrađeno. Profesor je bio iz Primoštena, zapamtio je da sam ja iz Bola, imao me negdi sačuvanog u sjećanju. Upravo tad je došlo vrijeme obnavljanja bolskog vinskog podruma, oni su tražili enologa i on je njima rekao da imaju sada jednog iz Bola, koji završava faks, misleći na mene. Nakon toga su oni mene nazvali, pitali bi došao radit... vidit malo kako je... i ja sam odradio prvu godinu, vidi sam da mi se sviđa, da nije loše i odlučio sam ostat. Mislio sam odradit samo par godina, al' vidi sam da imam dosta slobodnog vremena, da mogu doć na posal skoro kad želin, otić isto tako – zaključi san na kraju da uopće nije loše i da bi mogo tako malo duže radit. Sad sam tu već 10 godina.

Imaš li planova u budućnosti, hoćeš li nastaviti raditi u podrumu?

Za budućnost baš i nemam nekih planova. Poče sam radit nešto sa strane, al' nikad se ne može garantirat hoće li to uspit, neće.

Sve je moguće, ne mogu reć da ću u podrumu bit sad stalno jer ko zna – možda hoću, možda neću. To je nešto diskutabilno, to pitanje možemo ostaviti otvoreno pa me pitajte za godinu, dvi... pa ću vam tad dat neki odgovor.

HUMANITARNE AKCIJE

I ove smo se godine pred Uskrs uključili u humanitarnu akciju „Srce za Afriku“.

Učenici (kuhari, konobari i komercijalisti) su pripremili u svom kabinetu uz pomoć svoje prof. Marijane slatke kolače koje su prodavali, a prikupljena sredstva su uplaćena Centru Otac Vjeko.

Centar se nalazi u dalekoj župi Kivumu u Ruandi, a skrbi o više stotina učenika. Fra Vjeko je osnovao Strukovnu i Tehničku školu, a učenike je privukao jednim toplim obrokom. Nažalost, on je stradao u građanskom ratu, a njegov humanitarni rad s uspjehom danas nastavlja fra Ivica Perić.



Naša škola sudjeluje u još jednoj humanitarnoj akciji, a to je udruga **Zdenac – Pokret misionara Milosrđa**.

Zdenac pomaže, između ostalog, i u obrazovanju djece: skrbi o 305 djece iz Afrike (Tanzanija, Uganda i Nigerija) i 603 djece iz Latinske Amerike (Venezuela, Kuba i Ekvador). Naše kumče Genesis Porras živi u Ekvadoru (o njoj brinemo već 5 godina). Prikupljenim novčanim priložima naših učenika omogućavamo joj školovanje.

Hvala svima na donacijama!!!

Zahvaljujući stablu, lijana se popne do vrha.
(Vijetnamska poslovice)

Vijeće učenika

DAN OTVORENIH VRATA SREDNJE ŠKOLE BOL

Dana 17. svibnja Srednja škola Bol otvorila je svoja vrata svim bračkim osmašima koji su zainteresirani za jedan od tri programa koja škola nudi.

Osim obilaska same škole osmaše je dočekaio i bogati program. Nakon uvodnog govora, pjesme klape **Veras** koja se sastoji od pet učenika naše škole i jedne osmašice, recitacija, glazbenih nastupa te izložbe ueničkih umjetničkih radova, učenici su imali priliku čuti osobna iskustva naših domaša i njihovo mišljenje o ueničkom domu koji broji 26 učenika.

Osmaši su se nakon toga okrijepili na šarolikom švedskom stolu i osvježili uz bezalkoholne koktele koje su za njih pripremili maturanti b razreda koji su također demonstrirali proces flambiranja.

Osim toga naši gimnazijalci su uz pomoć prof. Ade Seferagić demonstrirali brojne kemijske eksperimente, dok je prof. psihologije, Antonela Bošković pomogla pripremiti brojne misaone zagonetke i optičke varke.



Za uspomenu osmaši su sa sobom ponijeli narukvice koje su također za njih izradili učenici Srednje škole Bol.

Obilazak je završio razgledavanjem ostalih prostora škole te šetnjom do hotela Bretanide gdje su se uz kratki obilazak i osvježenje uputili natrag svojim kućama.

Nadamo se da su se sretno vratili kući i sa sobom ponijeli jedno lijepo iskustvo i novootvorena vrata za svoju budućnost.

Hvala im na posjeti!



Antonia Katić, 4.a

SREDNJA ŠKOLA BOL

I UČENIČKI DOM



Bračka cesta 3, Bol, ot.Brač
tel/fax: 021/635-141
e-mail: ured@ss-bol.skole.hr
Web: <http://ss-bol.skole.hr>



BESPLATAN VRHUNSKI SMJEŠTAJ I PREHRANA U UČENIČKOM DOMU



Obrazovni programi

OPĆA GIMNAZIJA

- *odličan uspjeh na državnoj maturi*
- *sigurni upisi na željene fakultete*

Četverogodišnji strukovni program

TURISTIČKO HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST

- *osigurano zaposlenje tijekom i nakon školovanja*
- *odličan uspjeh na državnoj maturi i upisima na željene fakultete*

Trogodišnji strukovni programi

KUHAR/KONOBAR

- *Pune stipendije tijekom školovanja (1.200,00kn mjesečno)*
- *Siguran posao tijekom školovanja i stalno zaposlenje u poduzećima Hoteli Zlatni rat d.d., Bretanide Resort d.o.o. te ostalim bolskim hotelima*

Svi učenici koji upišu 1. razred dobivaju laptop ili tablet

PREDSTAVLJANJE NAŠE ŠKOLE U SPLITU

Bliži se kraj školske godine. Mi, već uhodani srednjoškolci, smo već u mislima na kupaće kostime, japanke i more. Međutim, osmašima druge misli lutaju glavom... U koju školu se upisati, hoću li imati dovoljno bodova, ostati kod kuće ili se upustiti u novu pustolovinu?

Naša je škola prošle godine napravila veliki korak i nakon par godina pustih kuhinja i kabineta za praksu napunila ih je učenicima iz svih krajeva Hrvatske. Da bi se taj trend nastavio i dalje odlučili smo predstaviti našu školu u Splitu uz mnoge druge škole iz naše županije. Na platou ispred HNK sredili smo naš štand, a kolege iz turističke škole su pripremili par delicija. Imali smo mnogo zainteresiranih učenika, odgovarali smo na njihova pitanja i pokušali smo im približiti sve ono što radimo i što škola pruža. Bili smo i zamijećeni od strane Hrvatske radio televizije.

Nadamo se da smo zaista dobro predstavili školu i time opravdali povjerenje naše ravnateljice i profesora. Ako smo ovim predstavljanjem zaista učinili da se bar nekoliko učenika upiše u našu školu onda smo uistinu napravili dobar posao.



Mia Pivčević, 2.a

CISOK

Dana 9. travnja 2019.g. u prostorijama CISOK-a (Centar za informiranje i savjetovanje o karijeri) pri HZZ u Splitu je održano predstavljanje Srednje škole Bol i njenih programa (Opće gimnazije, THK, te smjerova kuhar i konobar).



Predstavnici naše škole u Centru za informiranje i savjetovanje o karijeri bili su učenici Mira Nikšić, Pia Marić, Josipa Mihovilović i Dorijan Desnica, a pratila ih je profesorica Marijana Marić.

Predstavili su školu i učenički dom te pojasnili sve pogodnosti i prednosti upisa u našu školu i o mogućnosti smještaja u učenički dom. Učenici su poslije izlaganja odgovarali na pitanja zainteresiranih roditelja i učenika uz svesrdnu pomoć profesorice Marijane. Prije nego smo se rastali od zainteresirane publike podijelili smo i promidžbene materijale. Važan promidžbeni materijal su bile slastice koje su pripremili naši učenici kuhari u svom kabinetu. Najdraže nam je bilo čuti komentare roditelja koji su govorili da im sve tako dobro izgleda da bi se i sami vratili u srednju školu.

Ova prezentacija nas je uvjerila da naša škola i dom imaju budućnost.

Dorijan Desnica, 1.c

43. DOMIJADA REGIJE JUŽNA HRVATSKA 2019.

Natjecanje učeničkih domova je održana u dva dijela: 30. 03. 2019.g. održana su natjecanja u kulturnim (recitacije, pjevanje, ples, gluma... likovni radovi...) sadržajima, a 06. 04. 2019.g. održavana su sportska natjecanja.

I mi, učenici, Srednje škole Bol, sudjelovali smo u nekim. Bilo je to divno iskustvo, pogotovo druženje sa kolegama iz drugih domova. Vodio nas je prof. Boško Botica. Naša učenica Nikolina Mišeta je sudjelovala u natjecanju likovnih radova i osvojila je 3. mjesto sa slikom Tupaca Shakura (slika se nalazi na naslovnici lista). Antonia Horvat je recitirala pjesmu Zvonimira Baloga „Osam izgubljenih stihova“. Osvojila je 4. mjesto.

U učeničkom žiriju bio je Marjan Čondić.

U sportskom dijelu sudjelovale su dvije ekipe: šahovska i odbojkaška. Šahovsku ekipu sačinjavali su Joško Bezić, Marin Prša, Rafael Marković i Pero Turudić. Osvojili su 4. mjesto. Odbojkašku ekipu sačinjavali su Helena Požgajec, Nikolina Mišeta, Isabella Lovrenčić, Vanesa Rajher, Maja Čelić, Karla Rakela, Adriana Obšivač i Mira Nikšić. Osvojile su 3. mjesto.

Rafael je siguran da sljedeće godine nastupaju i u nogometu!!!



Antonija Horvat, 1.c

NAŠA GRČKA AVANTURA (1.3. – 10.3.2019.)

Evo još jedne avanture Erasmus + ekipe u sklopu projekta „Be A Responsible Part in the Digital World of Tomorrow“. Ovog puta cilj njihovog putovanja bila je Grčka. Ekipu ovog puta sačinjavaju profesorice Rovena Trivanović i Petra Kokeza, te učenice Sara Marinković, Antea Jerčić, Iris Stančić i Karla Rakela.



Grčka je jedna od najstarijih država na svijetu koja i danas oduševljava svojom bogatom poviješću, mješavinom kultura, tradicija i mitologija. Mnogi je nazivaju kolijevkom moderne civilizacije. Zemlja je to olimpijskih igara, tragedije, tri tisuće otoka i neprocjenjivog kulturnog i povijesnog blaga. Treba li razlog više za posjetiti je?

Svako putovanje je jedno novo iskustvo, jedna nova stranica knjige koju sami ispisujemo, posebno kada ste mladi i željni avanture kao i naša Erasmus+ ekipa.

Putovanje u Grčku bilo je moje prvo Erasmus+ putovanje, a ujedno i najljepše

putovanje do sada. Odbrojavajući dane do polaska nisam ni sanjala da bi se jedno školsko okupljanje moglo realizirati u nezaboravnu avanturu.

Samog puta od aerodroma u Splitu do Soluna se iskreno ni ne sjećam. Bila sam previše zaokupljena putovanjem... Izgleda li Grčka kao na slikama, kao u filmovima? Sjećam se samo kako mi je srce kucalo kada sam iz aviona ugledala još snijegom prekrivene grčke planine.

Tek je tada započela prava bajka. Upoznavajući grčku kulturu, istražujući gradove i šetajući starim ulicama s profesoricama Rovenom i Petrom, Anteom

i Sarom, učenicama 3.razreda i Karlom, svojom prijateljicom iz klupe, znala sam da se na tom putovanju nikad neću osjećati samom. Bile smo povezane i otvorene u svakom trenutku za sve nove prijatelje, ali i jedne za druge. Vrijeme koje smo provodile zajedno i dašak slobode koju smo iskoristili na najbolji moguću način, neprocjenjiva su uspomena.

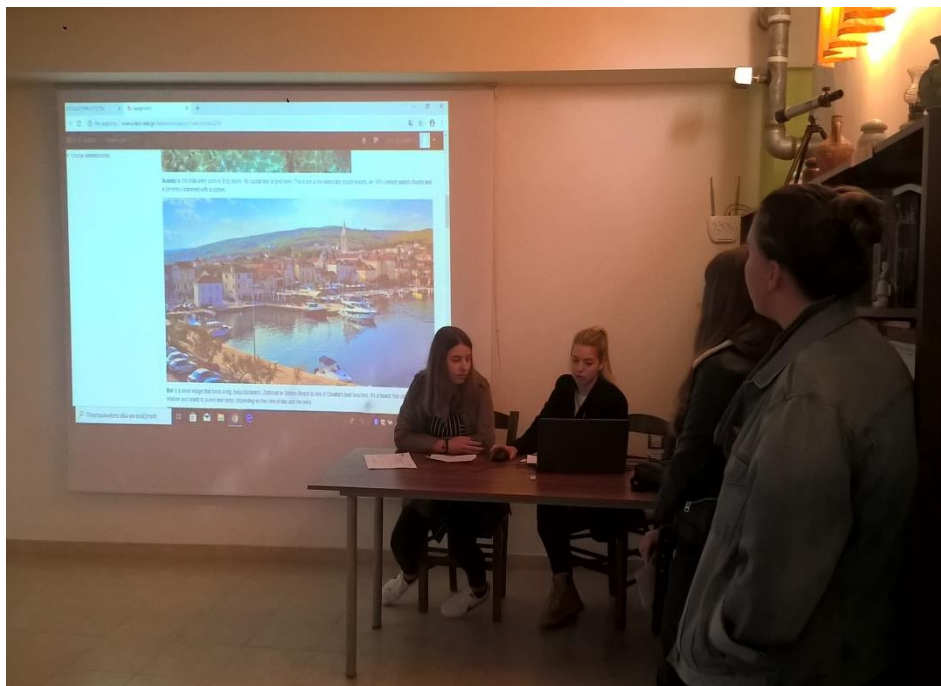
Kada je započeo radni tjedan u privatnoj školi „Platon“, započela je i jedna potpuno drugačija atmosfera putovanja. Sama činjenica da se toliko mladih ljudi iz različitih dijelova svijeta našlo na istom mjestu bila je dovoljno jaka poveznica za stvoriti iskrena prijateljstva. Druženje, zajedništvo i uzbuđenje ugušili su svaku tremu. Upravo ta nova prijateljstva su za mene ono najvrjednije što Erasmus pruža. Grci su dragi i susretljivi te jako topli i gostoljubivi ljudi. Antea i Sara bile su smještene u predivnim obiteljima o kojima su nam ispričale sve najljepše. A i naše su obitelji bile vrlo, vrlo drage i ljubazne. Osjećale smo se kao doma.

Svima nam je najdojmljiviji dio putovanja bio izlet na Olimp. Zaljubili smo se u tu planinu bogova, mirnoću, huk vode i svježinu netaknute prirode. Pješačila je cijela Erasmus+ ekipa, ali naravno, najspremniji su na odredište stigli prvi – Hrvati (čitaj: „profesorica Rovena“).

Sve je vrlo brzo prošlo, no ostale su prelijepa uspomena na ljude s kojima smo se družili, ulice kojima smo neumorno pješačile, na uživanje punim plućima i u najmanjim užicima koje Grčka nudi, bilo da je u pitanju glazba, povijest ili tradicionalna jela po kojima su svjetski poznati.

Ovo putovanje me naučilo da putovanja nisu samo fizička, kada uzmete kovčeg u ruke i sjednete u avion, već ona nepredvidiva lutanja s osobama s kojima je uvijek ugodno.

Kada se sve zbroji i oduzme, jedva čekamo da nas novo Erasmus+ putovanje iznenadi!



U petak 15.ožujka 2019. Srednja škola Bol izabrana je između 4 dječja vrtića, 24 osnovne škole i 11 srednjih škola iz Hrvatske koje su dobile oznaku eTwinning škole za 2019.-2020.



ETWINNING OZNAKA KVALITETE ZA ŠKOLE

Kako bi škola dobila priliku za stjecanje oznake eTwinning school potrebno je zadovoljiti sljedeće kriterije :

- Škola je prijavljena na eTwinning više od dvije godine
- Barem dva učitelja aktivno sudjeluju u školskim aktivnostima na eTwinningu u vrijeme prijave

• Škola sudjeluje na europskom eTwinningovom projektu s Nacionalnom oznakom kvalitete (tijekom posljednje dvije godine od datuma prijave)

Nakon što su ispunjeni gore navedeni kriteriji, jedan od eTwinningera u školi ispunjava upitnik samoprocjene, koji uključuje ovih šest kriterija:

- **KRITERIJ A:** Škola mora predstaviti aktivnosti koje dokazuju osvjешtenost učenika i učitelja o važnosti odgovornog korištenja interneta.
- **KRITERIJ B:** Škola mora predstaviti aktivnu suradnju skupine od tri ili više učitelja na radu na eTwinningovim aktivnostima.
- **KRITERIJ C:** Škola mora predstaviti barem dvije skupine učenika uključenih u rad na eTwinningovim projektima.
- **KRITERIJ D:** Škola mora predstaviti barem dva učitelja koji aktivno sudjeluju u eTwinningovim aktivnostima, te koji su sudjelovali u jednom ili više eTwinningovih obrazovnih aktivnosti i događanja i njihovu suradnju u strateškom razvoju škole.
- **KRITERIJ E:** Škola mora javno prikazati svoju uključenost u eTwinning, npr.prikazom eTwinningovog logotipa i/ili opisa aktivnosti na eTwinningovim projektima na mrežnim stranicama škole ili dokaz o istome u školskim publikacijama, službenim dokumentima škole illi brošurama
- **KRITERIJ F:** Škola mora dokazati da se eTwinningova promotivna aktivnost održala unutar škole ili unutar lokalne zajednice u godini dodjele nagrade.

Iris Stančić, 1.a



Iris Stančić, 1.a, se već niz godina bavi fotografijom. Ovo su neki njeni uradci.



Centar Izvrsnosti

Centar Izvrsnosti Splitsko-dalmatinske županije je pokrenut prije 3 godine, te je tada postojao samo Centar Izvrsnosti iz matematike, ali od tada je narastao na četiri centra: matematika, informatika, nove tehnologije i prirodoslovlje. Cilj Centra je **svojim djelovanjem poticati izvrsnost učenika i izvrsnost samog sustava. Ta vizija Centra je ostvarenje punog potencijala svakog izvrsnog i darovitog učenika.** Predavanja se održavaju subotom, a profesori koji ih održavaju predaju u različitim školama te na različitim fakultetima. Na predavanja se odlazi kako bi naučili nešto novo, ali bez ikakvih obveza. U Centar se mogu upisati i osnovnoškolci i srednjoškolci.

Zašto ja idem u Centar Izvrsnosti? Ja idem na Centar ne samo da naučim nešto novo, već i da upoznam nove ljude i profesore. Na Centru iz matematike rješavamo razne zadatke te obrađujemo teme koje nam možda nisu u planu i programu u redovnoj nastavi, ali nam ih profesori objasne na način na koji ih možemo olako shvatiti. Kako ja nisam upoznala rad ostalih Centara ne mogu točno reći što oni rade, ali su na kraju godine prezentirali svoje radove, i neki od tih radova su stvarno bili odlični, npr. pokazali su nam kako nastaje svjetlost.

Slogan Centra Izvrsnosti je: „Izvrsnost nije cilj. Izvrsnost je stav.“ Ovime žele reći da ako želimo imati izvrsne rezultate, moramo raditi za njih.

Na ovoj slici se nalazi moj razred iz Centra Izvrsnosti iz matematike na dodjeli priznanja.



Karla Rakela, 1.a

Adriatic Boat Show



U subotu 13. travnja smo mi učenici 4.b razreda u pratnji svoje profesorice Ivane Radolfi posjetili Croatia Boat Show u Splitu.

Bili smo oduševljeni viđenim, a posebno su nas se dojmile luksuzne jahte. Zamišljali smo kako u budućnosti plovimo na jednoj takvoj jahti.

Prošetali smo i Splitom, posjetili i uživali smo i u spomen parku Sustipan (vidi sliku)... obišli smo i Dioklecijanovu palaču. Svaki je učenik dobio zadatak da prezentira dio palače (Vestibul, Jupiterov hram, Peristil...). Sa Vestibula smo uživali u pogledu na stari dio grada i Crkvu sv. Duje.

Naravno, imali smo i slobodnog vremena da uživamo na splitskoj rivi ispijajući kavu... neki su obavili i mali shopping...

Izlet je zaista bio ugodan. Hvala profesorici Ivani!!!

BICIKLIJADA



Bol je od petka (03. 05. 2019.g.) do nedjelje (05. 05. 2019.g.) bio domaćin međunarodnom natjecanju biciklista u organizaciji Biciklističkog saveza Splitsko-dalmatinske županije.

U petak je održana utrka na dijelu ceste Bol – Gornji Humac (duga 22 km). Pobjednici su bili: Slovenac Matijaž Budin i Poljakinja Sabina Rzepka.

U subotu se održala biciklistička utrka XCM Bluesun Epic. Utrka se boduje za svjetski kup. Bila podijeljena u dvije utrke. Prva (kraća) ruta je bila za ameterere i rekreativce i bila je duga 45 km dok je druga ruta koju su vozili profesionalci bila duga 71 km. Treba spomenuti i dječju u kojoj je i Bol imao svoje predstavnike. Utrka je startala u 10:30 sati sa Velog mosta i išla je rivom preko šetnice do Zlatnog rata gdje je bio službeni početak utrke. Bilo je 35 biciklista, među kojima 15 profesionalaca i 20 amatera. Najbrži među amaterima je bio Slovenac Jakob Klemenčić, a među profesionalcima Jure Belak. Rute koje su vozili su bile uglavnom gorskog i makadamskog tipa te su bile vrlo zahtjevne, a kiša koja je stalno prijetila i padala na nekim mjestima (Vidova gora i Zračna luka Brač) je dodatno otežavala posao biciklistima. Prvi odgovorni čovjek biciklijade je bio gospodin Denis Špadin, bio je vrlo zadovoljan organizacijom utrke i evo što je rekao: „Svi su bili oduševljeni ovim događajem, sudionici natjecanja i ljudi iz njihove pratnje. Dogodine očekujemo višestruko veći broj sudionika na utrci.“

Učenici naše škole su volontirali i pomagali prilikom utrke. Njihov zadatak je bio usmjeravanje biciklista na pravu stazu i nuditi okrijepu (vodu i banane). Volontiralo je desetak učenika. Bilo je to divno iskustvo.

U nedjelju je bilo organizirano natjecanje MTB Gueen of Brač (Murvica - Hvarska – Vidova gora). Pobjednici su bili Slovenac Mateuž Govekar i Poljakinja Sabina Rzepka.

ROBOTIČARKE U INNSBRUCKU

I ove godine je bolska ekipa mladih robotičara, **CroBlueAdriatic** (*Nicol Lovrić i Marija Karninčić*) u pratnji svojih mentorica Lucije Špacal i Ane Bodlović, sudjelovala na *Međunarodnom robotičkom natjecanju*, koje se ove godine održalo u Innsbrucku, Austriji. Nažalost, Lucija Ivičić (iako je član ekipe) nije zbog bolesti mogla na natjecanje.

Tijekom dva dana natjecanja (26. i 27. travnja) na Sveučilištu u Innsbrucku, naša ekipa je sudjelovala u kategoriji **OnStage Secondary**, gdje je ostvarila odličan plasman. Nakon odrađenog tehničkog intervjua, tehničke demonstracije i dva nastupa, naše robotičarke izborile su *drugo mjesto*.

U konkurenciji od 145 timova iz 6 zemalja u 10 kategorija, hrvatskih 27 ekipa kući se vratilo s osvojena 4 zlata, 4 srebra i 3 bronce!

Nije velika novost da su hrvatski robotičari, još jednom, dokazali kako su na vrhu europske robotike!!!



Ali ne smijemo zaboraviti kako će naša druga ekipa, **Boduli** (Frane Radić, Ante Kraljević i Mia Pivčević), u lipnju ove godine predstavljati Hrvatsku u kategoriji On Stage Secondary na svjetskom natjecanju iz robotike koje se održava u Australiji, u Sydneyu. Želimo im puno sreće i uspjeha!!!

Marija Karninčić, 2.a

NOĆ MUZEJA 2019. "Od špiljske tmine do zvjezdane prašine"

U organizaciji Centra za kulturu Brač organizirana je na bračkom aerodromu NOĆ MUZEJA 2019.

Glavna tema je bila priča o Pustinji Blaca i don Niki Miličeviću, astronomu i svećeniku, posljednjem upravitelju. Bilo je lijepo virtualno prošetati Blacima...

I naša je škola sudjelovala u programu kao i prijašnjih godina. Prisutne su počastili "svemirskim" kolačima, koje su sami ispekli u svom kabinetu uz pomoć svojih nastavnica.

Nekoliko je naših učenika recitiralo i poeziju bračkih pjesnika: Vladimira Nazora i Stjepana Pulišelića, a zapjevala je i naša klapa VERAS.



DVA MJESECA

Dva mjeseca jesu. - Onaj zimskih noći
Koji, krut i leden, na vedrome svodu
Sija kao biser kroz najčišću vodu,
A crna mu mreža na srebrnoj ploči.

On s istočne gore niz golet i šume
Ne silazi nikad docu do potoka
Il do vala morskog. Hladan, sa visoka,
Obasjava groblja, pustoši i drume.

Al ima i drugi. - Židak, crven, topal,
On silazi niz br'jeg da se čitav prospe
U bezbroj iskara, pa da lug se ospe
Kapljama što bl'ješte ko duga i opal.

Kroz oblake lake sjaj mu svjetlomrca.
T'jelo mu se prazni, jer sva mu je duša
Dolje: u mirisu metvice i kuša,
U drhtanju lista, u nemiru srca.

V. Nazor
Antonia Katić, 4.a

DAN ZALJUBLJENIH - VALENTINOVO

Prvi razredi (a, b i c) su počastili svoje školske kolege i profesore, prigodom DANA ZALJUBLJENIH, tako da su čitali ljubavnu poeziju naših autora (Ujevića, Parun, Slamniga, Kaštelana, Pupačića...). Pjesme su odabrali uz pomoć prof. Ljubice Kusanović. Dvojica prvaša su i odsvirali nekoliko poznatih ljubavnih pjesama, a čuli smo nešto i o sv. Valentinu.

Bilo je to ugodno druženje!

Volio bih da me voliš

Volio bih da me voliš
Da budem cvijet u tvojoj kosi.
Ako si noć, ja ću biti zora
I blijesak svjetlosti u rosi,

Voli bih da me voliš
I da svi dani budu pjesma.
Ako si izvor i ja ću biti
U živoj stijeni bistra česma.

J. Kaštelan



Tko hoće ljubav žeti, mora je i sijati.
(Njemačka poslovice)

Ljubav je začim svemu.
(Talijanska poslovice)

Ljubavi ljepota nije potrebna.
(Tatarska poslovice)

Vana Buvinić, 1.a

FINESSES OF QUALITY COMMUNICATION

There are different ways of resolving a conflict. It is not always appropriate to ask for cooperation and compromise. If you are not sure if cooperation is the appropriate way of handling conflict, consider the styles that would be a better option in the situation mentioned above.

COMPETITION - way of solving conflict when you are following your own interests at the expense of others. This style is useful in emergency situations, when it is crucial to make a decision faster or when you want to protect yourself from people that take advantage of your adaptability.

ADJUSTMENT - way of solving conflict opposite to competition, when you neglect your own interests in order to satisfy other people's interests. This style is useful when you realize that you are wrong and you want to show a dash of common sense. Also, you can use it when the outcome is a lot more important to the other person than yourself and by doing so show generosity, or when keeping the harmony is essential and more important than achieving the goal itself.

AVOIDING - way of solving conflict by avoiding it for a while so that you could diplomatically postpone problem-solving until the terms are optimal or simply you back out of a threatening situation. This style is useful when it's about trivial stuff; if you think there is no way of satisfying your own interests; when you need more time to gather extra information or if potential harm of entering the conflict exceeds the potential gains of solving it.

COMPROMISE - way of solving conflict between competition and adaptation. The goal is to find solutions that partially satisfy both, in the conflict involved, parties. This style is useful when the goals are moderately important, if the conflicted persons are equally powerful and strongly committed to goals that are opposite or when a temporary solution to a complex problem is needed.

COOPERATION - contrary to avoidance, cooperation involves trying to establish a deal with another person to find a solution that will meet the interests of both sides. Cooperation implies the research of disagreement in order to learn from other person's perspective and try to solve the problem in a creative way. This style is useful when it comes to something that is very important to both sides and if a compromise is not a good option.

You decide on choosing appropriate ways of conflict resolution, depending on the situation. However, whichever way you choose, remember whenever you are in a conflict, there is just one factor that makes a difference between destroying a relationship and its deepening, and that factor is **ATTITUDE**.

Pia Marić, 3.a

Recensione del film „Roberto Saviano: uno scrittore sotto scorta“



„Roberto Saviano: uno scrittore sotto scorta“ è un film documentario in cui il giornalista Pierfrancesco Diliberto intervista Roberto Saviano, famoso scrittore, giornalista e combattente per i diritti umani.

Quando Saviano aveva 26 anni, scrisse il libro „Gomorra“, una presentazione della Camorra, un gruppo napoletano di criminalità organizzata. Sei mesi dopo il lancio del libro, Saviano comincia a vivere sotto la protezione della polizia perché scrivendo il libro e parlando pubblicamente della criminalità organizzata ha offeso la mafia. Dieci anni dopo, le cose non sono cambiate. Nel film, Pierfrancesco Diliberto segue Saviano il quale gli mostra com'è la sua vita quotidiana. Saviano ha offeso le persone sbagliate e non può fare nessuna mossa senza le guardie del corpo. Non può stare con gli amici perché li mette in pericolo, non può andare al cinema, non può mangiare un gelato camminando per la strada. Da un punto di vista, scrivere questo libro ha rovinato la sua vita.

Mi è piaciuto questo film anche se di solito non mi piace guardare i documentari. L'azione del film è stata molto interessante. Mi dispiace che Roberto Saviano abbia dovuto passare molto tempo a nascondersi anche se non ha fatto niente di male. Penso che bisogna aver coraggio per girare questo film. Alcune parti del film non le ho capite immediatamente ma quando ho visto l'intero film ho capito il significato e il messaggio del film. Dobbiamo essere felici di avere una vita normale e libera perché la libertà è molto importante.

Tratto dalle recensioni di:

Marina Baraban e Petra Soljačić, 2.

Am 23. April ist Tag des deutschen Bieres

Ob zu einer zünftigen Brotzeit, in geselliger Runde oder zum Feierabend: Ein kühles Blondes macht den Genuss perfekt. Ganz egal ob Pils, Export, Kölsch oder Weizenbier, mit oder ohne Alkohol. Bier gehört seit Jahrzehnten zu den beliebtesten Getränken in Deutschland. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt hier im Jahr bei aktuell rund 100 Litern.

Das deutsche Reinheitsgebot

Deutsches Bier ist ein reines Naturprodukt. Gerste, Hopfen, Malz und Wasser – mehr Zutaten darf das beliebte Getränk nicht enthalten. So steht es im Reinheitsgebot geschrieben, das durch einen Erlass von Herzog Wilhelm IV. Am 23. April 1516 in Kraft getreten ist. Davor wurden dem Getränk zur Verlängerung seiner Haltbarkeit oder zum „Verfeinern“ z.B. Ochsen-galle, Ruß, Pech, berauschende und sogar giftige Kräuter untermischt, was den Genuss mitunter zu einem gefährlichen Abenteuer machte. Dass auch Hefe für das Gelingen der Gärung notwendig ist, war im Mittelalter noch unbekannt. Sie wird erst seit dem 19. Jahrhundert eingesetzt. Auch das Reinheitsgebot wurde um diese Zutat erweitert. Sonst ist beim Bier im Grunde alles gleich geblieben. Damit ist das Reinheitsgebot von 1516 die älteste, noch gültige Lebensmittelgesetzgebung der Welt!



Stanko Marčić, 4.b

PROJEKT DIVLJI PIJAT

Uz financijsku potporu Ministarstva kulture u ponedjeljak, 1. travnja, u Srednjoj školi Bol započeo je projekt „Divlji pijat“. Škola je za projekt dobila 10 000 kuna, a voditeljica projekta je profesorica Ada Seferagić. Projekt će se realizirati u više etapa.

U prvoj etapi smo se upoznavali sa samoniklim bračkim biljem, a zatim smo u drugoj svi zajedno otišli u prirodu i ubrali ga. Poštujući krajobraz i prepoznavajući divlje zelje proveli smo prijedodne na terenskoj nastavi s našim gostom, dobrim poznavateljem samoniklog bilja, gospodinom Josipom Martinićem. Tako smo se našli u ulozi aktivnih promicatelja mediteranske prehrane koja je na popisu UNESCO-ve liste kulturnog dobra.

Poslijepodne, nakon povratka u školu, smo pripremali razna ukusna jela od ubranog bilja. Jela je osmislila naša profesorica Ada Seferagić, a učenici Dorijan Desnica, Maja Ćelić, Adriana Obšivač, Valentina Dražetić, Antonia Horvat i Klara Vodanović su ih prigotovili uz njenu pomoć i uz pomoć novinark Matee Domitrović Sabo, članice žirija kulinarskog showa „3, 2, 1 kuhaj“. Ona će nam također pomoći u sljedećoj etapi projekta, a to je pisanje knjige.

Novinarka i fotografkinja Berislava Picek je sve ovo fotografirala, a fotografije će biti objavljene u spomenutoj knjizi. Osim Matee i Berislave, u realizaciji projekta nam je svojim iskustvom puno pomogla i Maja Duka, autorica knjige „Bračka marena“. Ona dobro poznaje tradicijsku prehranu otoka Brača, posebno bračke marenade, kojima se bavi kao jednim vidom kulturnog turizma u okviru festivala „Imena“, koji se niz godina održava u Bolu.

Predstavljanje knjige kao sljedeće etape projekta bit će u rujnu ove godine. Tom prigodom će se pripremati jela od samoniklog bilja negdje na javnom prostoru u Bolu, a svi koji su bili sudionici „Divljeg pijata“ bit će bogatiji za jedno vrlo vrijedno iskustvo.



Klara Vodanović, 1.b

PAPIR KOJI SLIKA I MIRIŠE

Dana 03.04. u SŠ Bol održala se radionica pod nazivom 'Papir koji slika i miriše'. Voditeljica radionice je bila prof. Ines Kraljević, a prisustvovala su i prof. Ada Seferagić i gđa. Maja Duka. Sudjelovalo je 15 učenika. To je bila uvodna radionica, na kojoj smo se upoznali s osnovnim tehnikama *papper cuttinga* te *paper engineeringa*. Naučili smo raditi šablone, pop-up čestitke, te izrezivati razne oblike iz papira, s naglaskom na mediteransku floru i faunu. Radionica mi se jako sviđjala jer sam nanovo otkrila svoju kreativnost, te razne načine oblikovanja papira.

Druga radionica će se održati 23.05. 2019., te ćemo dalje unaprijediti naše novostečene vještine te otkriti preostale prednosti i karakteristike papira kao medija. Smatram da su ovakve radionice potrebne, za poticanje kreativnosti, te nas potiče na rad s rukama, što je mojoj generaciji prijeko potrebno.



Anna Ćosić, 1.a.

POEZIJA

Sav svijet oko mene
Prepun je šarenila i sreće.
Na pločniku mrkom je često vidim
Zeleni se trava i raste cvijeće.

Za mene ružičasto sve je;
Vedrim bojama pršti posvud moja dječja,
Razigrana mašta.
Poput djece, i ja svijet vidim
U nijansi ružičaste boje
Jer samo djeca, na ovome svijetu
Na granici zbilje i mašte stoje.

Iris Stančić, 1.a

Mater

Kal san uteko
U svit bili
Plakat si stala
Jubit me nikad pristala.

Ruke infošone
Ol srce moje
Pateć se ranile
Suzon se ličile.

Jedvice molala
Nikad kalala
Stinuća pripizoje
Srce ne moloje.

Antea Jerčić, 3.a



Narodna nošnja

Ove su se godine u našu školu upisali učenici iz raznih dijelova „Lijepe naše“. Jedna učenica došla nam je iz Podravine. Ime joj je Adriana i zaljubljena je u folklor. Član je KUD-a „Podravina“ iz Čađavice i upoznaje nas s društvom i ljepotom narodne nošnje svog kraja.

Tijekom Uskršnjih praznika KUD „Podravina“ Čađavica je sudjelovao na manifestaciji „Dravsko proljeće“. Kako su bili praznici i ja sam bila sudionik. „Dravsko proljeće“ je kulturno umjetnička manifestacija koju osnivaju dva KUD-a iz dvije različite države: KUD „Podravac“ Sopje iz Hrvatske i TS „Biseri Drave“ iz Mađarske. Svake godine se domaćinstvo manifestacije mijenja, jedne godine održava se u Hrvatskoj, a druge u susjednoj nam Mađarskoj. Isto tako i svake godine naša tri KUD-a (KUD „Podravina“ Čađavica, KUD „Podravac“ Sopje, TS „Biseri Drave“) se međusobno pozivaju na manifestacije i smotre folkloru koje organiziramo u našim mjestima.

O KUD-u „Podravina“ Čađavica

Kulturno-umjetničko društvo „Podravina“ Čađavica osnovano 1979.godine. Društvo je sudjelovalo na mnogim smotrama, sijelima i drugim manifestacijama diljem Hrvatske, ali i izvan nje (Mađarska, Bosna i Hercegovina i Crna Gora). Od važnijih nastupa mogu se pohvaliti sudjelovanjem na „Đakovačkim vezovima“, „Vinkovačkim jesenima“ i na više snimanja emisije „Lijepom našom“. Prošle godine sudjelovali su na Međunarodnom folklornom festivalu u Ohridu (Makedonija). KUD „Podravina“ Čađavica je također i organizator tradicionalne manifestacije „Petrovo je i žito se zlati, skupa ćemo zapjevati“ povodom dana zaštitnika Općine Čađavica. Trenutno broji 40-tak članova u 5 različitih sekcija: vokalnoj, plesnoj, tamburaškoj, etnografskoj i literarnoj sekciji. Sa predsjednicom KUD-a Valentinom Predrevac, koreografom Igorom Juranom te voditeljem tamburaške sekcije Željkom Dudovićem.

Muška nošnja

Na glavi se nalazi crni šešir uskog oboda ukrašen trobojnicom. Na gornjem dijelu tijela nalazi se rubača (košulja) od domaćeg platna sa šlinganim ornamentima cvijeća, lišća i grančica na prsima i ovratniku. Zatim, na nju dolazi prsluk od crnog platna (baršuna) ukrašen trakama ili trakama u više boja. Na donjem dijelu tijela su široke rancane gaće od domaćeg platna, fertun (pregača) sa crveno našlinganim cvjetnim motivima na rubovima i često izvezenim inicijalima vlasnika. Na nogama su crne kožne čizme.

Ženska nošnja

Na glavi djevojke kosu slože u pletenice i ukrase je cvijećem, a snaše (udane žene) na glavi nose šamiju (maramu različitih boja i motiva ispod koje se stavlja umetak: tutuk i kapica počelarka, potom dugački vuneni umetci sa strane i na čelo, a sve je to ukrašeno vislicama, ružicama i bumbavačkama u različitim bojama). Na gornjem dijelu tijela nosi oplečak od domaćeg platna zvan činjar, ukrašen crvenim šlingom i na rukavima obrubljenim čipkom na koji dolazi kašmirska marama sa dugim resama. Oko vrata ide kroglin (bijeli ovitak od platna), baršun s medaljonom te đerdani. Na donjem dijelu tijela nalazi se podrokljica od domaćeg platna ukrašena rubnom crvenim šlingom zubakima koji se naziru ispod gornje suknje, zatim untorok od domaćeg platna i pri dnu ukrasni rubni zubaki obrubljeni bijelim koncem i bijela šlinga, te dodatno prišitom čipkom kao ukras. Na to ide legovana suknja u raznim bojama preko koje ide bijela štiršana pregača od šifona ukrašena čipkom. Na nogama bijele dokoljnice ručno izrađene i punčuke (papuče) bijele boje.



Školska kuhinja Školska kuhinja Školska kuhinja

NEŠTO STARO

Ovih dana našim školskim kabinetom širili su se posebni mirisi ukusnih slastica. Odlučili smo se za nešto što nam je svima već poznato, princes krafne! Ovaj francuski lagani i kremasti desert jako je vizualno privlačan, a jednako tako i ukusan! Odlučili smo podijeliti recept s vama, kako bi se i vi mogli zasladići, a slikom naših princezica sigurno ćemo vas motivirati da i vi zagrnate rukave i postanete slastičari barem na kratko vrijeme!

MASLENO TIJESTO

8 dag maslaca
10 dag brašna
3 jaja
1 dl vode
prstohvat soli

KREMA

1 puding od vanilije
1 jaje
3 dl mlijeka
12 dag šećera
1 vanilin šećer
1 žličica ruma
10 dag maslaca
šećer u prahu



PRIGOTOVLJAVANJE

Zagrijati vodu zajedno s maslacem i prstohvatom soli. Netom prije vrenja u tekućinu dodati brašno i dobro promiješati pjenjačom, prokuhati još par minuta dok ne uočimo da su rubovi pobijelili. Nakon što smo sklonili smjesu s ploče, dodajemo jedno po jedno jaje miješajući s mikserom jako kratko. Tijestom napunimo slastičarsku špricu i oblikujemo krafne kružnim oblikom na pleh obložen papirom za pečenje. Pečemo 25 minuta na 200 stupnjeva, a jako je važno da pećnicu ne otvaramo tijekom pečenja kako bi krafne zadržale oblik.

Za kremu staviti prokuhati mlijeko, s tim da od navedene količine mlijeka oduzmemo 1 dl koji ćemo izmiješati sa jajem, pudingom, rumom i šećerom. Kad se mlijeko malo zagrije dodamo smjesu u nju i kuhamo dok se ne zgusne uz konstantno miješanje. Kad se krema malo ohladi dodamo maslac i izmiksamo je da se poveže.

Krafne prepolovimo i punimo kremom pomoću slastičarske šprice, također možemo dodati i šlag. Kada smo sve krafne napunili, ponovno ih spojimo i pospemo šećerom u prahu.

Školska kuhinja Školska kuhinja Školska kuhinja

NEŠTO NOVO

U našu kuhinju ovog puta odlučili smo uvesti neki novi i moderni recept! Trenutno je u trendu zdrava hrana, što nam se jako sviđa pa smo odlučili napraviti raw cake (sirovu tortu) od avokada! Avokado/aligatorska kruška je tropsko voće bogato nezasićenim masnim kiselinama, dijetalnim vlaknima, vitaminima i mineralima. Često mu pridaju titulu najzdravijeg voća na svijetu! Ova zanimljiva verzija slastice, koja može zamijeniti svakidašnje nezdrave slatkiše, jako nam se svidjela, a evo i recepta!

Avokado raw cake

PODLOGA

150 g mlijevenih
orašastih plodova po želji
100g kokosa
žlica meda
100 g maslaca

KREMA 1

avokado
250 g milerama
gorki kakao
žlica meda

KREMA 2

avokado
250 g milerama
sok jedne limete

POSTUPAK

Sve sastojke za podlogu pomiješamo sa otopljenim maslacom koji će ih malo povezati, istresemo u pleh i rukama utisnemo. Za kremu izblendamo 2 avokada, 500g milerama i med. Kremu prepolovimo, u jednu dodamo do 2 žlice gorkog kakaa, a u drugu sok limete. Kreme rasporedimo, svaku na svoju polovicu pleha u koji smo prethodno stavili podlogu. Tortu ohladimo, pa režemo na kockice. Jednostavno, ukusno i nevjerovatno zdravo!



MATURANTI 2018./2019. OPĆA GIMNAZIJA



Antonela Bošković, prof.



Luna Jerčić



Matea Jerković



Stipe Kaštelan



Antonia Katić



Ante Kraljević



Marina Lalić



Antonia Litović



Ana Pina Marinković



Piera Marinković



Nikola Martinić



Valerio Michieli Tomić



Kate Pavišić



Nika Ursić

TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST



Ana Ursić, prof.



Anteo Bezmalinović



Krešo Bičanić



Marino Fistanić



Frane Jakšić



Marin Karmelić



Karlo Marčić



Stanko Marčić



Rafaela Marinković



Dominik Šerka



Ante Škrpaca



Alen Trutanić



Marjan Ursić



Profesori Srednje škole Bol u škol. godini 2018./2019.

Ljubica Kusanović
Ana Ursić
Rovena Trivanović
Ankica Okić
Ada Seferagić
Maja Novak
Petra Kokeza
Antonela Bošković
Boško Botica
Ivana Lovreković Bonačić
Branko Karmelić
Milan Škrbić
Lucija Carević Brešković
Karmen Jakšić
Marijana Marić
Julija Cvitanić
Frančeska Mladinić
Ivana Radolfi
Ivana Zaninović Vailati
Keti Martinić
Nestja Juretić

Brigita Bačić
Maja Karmelić
Ines Kraljević
Jure Matković
Vinka Trevižan Ljubomirac

Sani Bodlović, ravnateljica
Amalija Ivelić, tajnica
Leo Lalić, domar
Karmen Marinković, spremačica
Nino Nižetić, kuhar
Ivan Kačić Barišić, knjižničar

Od kolijevke pa do groba najljepše je đačko doba

«Lagodnost, opuštenost, pa i zabava, spava svoj duboki san u samoj riječi škola. Naime, grč. skhole prvotno je značilo slobodno vrijeme, odmor, razonodu, a potom sve ono što se radi u slobodnom vremenu. Kako su stari Grci, a potom i Rimljani, smatrali da je slobodno vrijeme bez učena razgovora i rasprave izgubljeno utaman, to su takvi sadržaji sve više poprimali obvezujući karakter kad bi se više mudrih glava našlo na okupu. U takvim razgovorima brusilo se mišljenje i izražavanje, pa su te rasprave počeli pratiti i mlađi da što god nauče od starijih. I tako se znanje (i poticaj da se ono stekne) prenosilo s koljena na koljeno. Kad je broj takvih slušača narastao, osnovna znanja i vještine počeli su se sustavno i planski prenositi na mlađe i tako je nastala ustanova kroz koju smo svi (više ili manje) prošli.»

(Moja draga škola, Nives Opačić)