

Nataša Strugar
Pag

INTERDISCIPLINARNI PRISTUP POVEZIVANJA REDOVNE NASTAVE I IZVANNASTAVNIH AKTIVNOSTI U SREDNJOJ ŠKOLI BARTULA KAŠIĆA PAG

Godine 1604., u Rimu, istaknuti hrvatski svećenik, isusovac, gramatičar, duhovni pisac i prevoditelj, Pažanin Bartol Kašić, objavio je prvu hrvatsku gramatiku „Institutionum linguae illyricae libri duo“, a 1640. god. katolički obrednik „Ritual rimski“. Oba su djela odigrala važnu ulogu u standardizaciji nacionalnog jezika. Poznato je da se Kašić, rođeni čakavac, odlučio za štokavski idiom, ali je u visokoj mjeri podržavao čakavštinu zbog ispreplitanja starijih i novijih oblika. Bartol Kašić, bogata povijest, običaji, tradicija i jezične različitosti, naslijeđa su koja nas obvezuju da ih čuvamo i ponosno prenosimo.

Upravo se tome posvećujemo ovim skromnim člankom, koji će jednostavnim leksikom (radi se o školskoj aktivnosti kojom predstavljamo manifestaciju i školsku kuharicu), prenijeti naša iskustva i želju za očuvanjem identiteta ukorijenjenog u jeziku i tradiciji, koji nas je iz prošlosti zadužio u sadašnjosti i budućnosti. Želimo se zahvaliti svim učenicima, nastavnici, nanama, babama, bakama, didovima, dedima i roditeljima, svima koji su pomogli da jedna školska aktivnost preraste u projekt zapažen na razini Županije, ali i šire kao primjer dobre pedagoške prakse.

Ključne riječi: školske aktivnosti, interdisciplinarnost, knjižica recepata, jezične i gastronomske raznolikosti, pedagoška praksa

1. Otok Pag

Otok Pag hrvatski je otok u sjevernom Jadranu i pripada skupini sjevernodalmatinskih otoka. Svojom površinom peti je najveći otok u Hrvatskoj, ali dužinom obale najrazvijeniji. Smješten je između Ravnih kotara i Velebita s čijih se obronaka spušta snažna bura. Mostom, koji je izgrađen 1968.god., povezan je kopnom. Geografski položaj, klima, vegetacijski kontrasti, gastronomija, bogata povijest i tradicija, jezične različitosti i sličnosti, oblikovali su život stanovnika otoka Paga. Objediniti sve posebnosti, unutar kojih je ključna tema jezik, samo je jedan od načina učenja o povijesti i kulturi u školama.

„Jere svaki čovik svoga grada govor i besidenje hvali. Razborito i razložito scinim ja zaista i mnim, da oni pisalac koji hoće štogod upisati naški, ima nastojati, koliko najbolje može, onim govorom upisati, koga on višt u mnozih pozna da je najopćeniji i koga može svak lašnje i s koristju pročititi.“ (Bartol Kašić 1640: 1)

I Kašić je bio svjestan da razumijevanje i prihvaćanje povijesti, u kojoj jezik ima važnu ulogu, kao i poznavanje kulture i baštine, gradi i održava sadašnjost i stabilizira budućnost.

U odgojno-obrazovnom procesu svjedoci smo utjecaja tehnološki moderniziranog svijeta koji današnje generacije udaljava i otuđuje od tradicije, stoga je jako važno sačuvati starinu od zaborava. Ovom smo aktivnošću, u suradnji s roditeljima, užom obitelji i lokalnom zajednicom, nastojali potaknuti učenike da osvijeste važnost očuvanja kulturne baštine i tradicije.

2. Mjesta i mjesni govori (dijalekti)

Otok Pag karakterizira izuzetna jezična raznolikost s tri različita izraza ili dijalekta. *„Mate Hraste i Josip Hamm utvrđuju tri grupe govora: čakavsku na najzapadnijem dijelu, čakavsku u sredini te štokavsku na najjužnijem dijelu otoka.“ (Silvana Vranić 1993: 110)* Na sjeveru otoka od mjesta Lun i Novalja, pa gotovo do njegova središnjeg dijela Kolana, govori se *čakavicom*, u samom gradu Pagu i naseljima Košljun, Proboj i Metajna *čakavicom*, dok se u naseljima na jugoistočnom dijelu otoka - Poveljani, Gorici, Vrčićima, Vlašićima, Smokvici, Miškovićima, Staroj Vasi i Dinjiški govori *štokavskim narječjem ikavskog izgovora*.

Kada živite i radite u okruženju razlikovnih leksika, osjećate ih i prepoznajete u svakodnevnom životu, na radnom mjestu, u razredu među učenicima, a njihovo očuvanje postaje vam obaveza, izazov i spona.

Nima do otoka Paga

Da je meni poletit visoko
Imat krila ptice
Tu lipotu da uvatim okon
Sve od Luna doli do Fortice
Nima, nima do otoka Paga
Vitar pismu nosi
Do mog žala, masline i vala
Kamena ki vrimenu prkosi.
(autor: Branko Barbir)



Sl. 1. Pag (snimio: Elvis Šmit)



Sl. 2. Novalja (snimio: Elvis Šmit)



Sl. 3. Kolan (snimio: Elvis Šmit)



Sl. 4. Povljana (snimio: Elvis Šmit)

3. Srednja škola Bartula Kašića Pag

Srednja škola Bartula Kašića Pag jedina je srednja škola na otoku koju pohađaju učenici iz svih mjesta na otoku i jedina srednja otočna škola u Zadarskoj županiji.

U našoj se školi vrši obrazovanje za sljedeće programe:

- a) Opća gimnazija;
- b) Trogodišnja strukovna škola - program za zanimanje konobar/ kuhar;
- c) Program za osposobljavanje šivanja paške čipke u trajanju od godinu dana
(doprinos očuvanju tradicije izrade paške čipke u gradu Pagu gdje je ona i nastala).

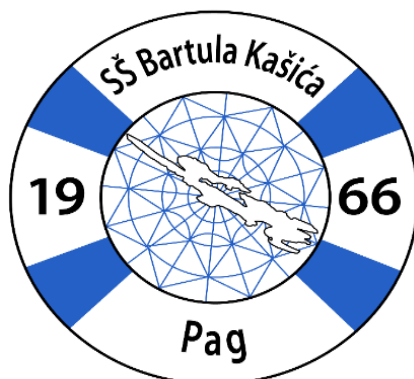
Uz obvezu poučavanja standardnog jezika sa svim utvrđenim pravilima i normama, zbog zahtjeva i odgovornosti prema sredini u kojoj živimo i radimo, ali i naših osobnih htijenja, trudimo se svim aktivnostima, događajima, projektima i manifestacijama, poticati učenike na njegovanje tradicije, običaja i jezičnog bogatstva sjeverozapadnog i južnog dijela otoka.

Bez obzira na različite interese i opredjeljenja, globalne civilizacijske promjene koje je pokrenula informatička revolucija, naše učenike povezuje isti mentalitet i odgoj te svijest o nužnosti očuvanja tradicijske i povijesne komunikacije među generacijama.

Interdisciplinarnim pristupom ujedinjujemo svoje učenike u redovnoj nastavi i izvannastavnim aktivnostima u svim segmentima rada škole.

U našoj školi postoje ove izvannastavne aktivnosti:

- a) dramska sekcija
- b) zavičajna sekcija
- c) školska zadruga „Slani škoj“ unutar koje su sljedeće sekcije: novinarska, čipkarska, gastro i kreativna.



Sl. 5. Logotip Srednje škole Bartula Kašića Pag (izradili učenici: Matko Prtorić, Lucija Oštarić i Ive Tičić)

4. Manifestacija „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“

U školskoj godini 2006./2007. iz Zadarske županije stigao je napatok o potrebi da škola osmisi prigodnu manifestaciju kojom bi se, uz događanja diljem Županije, obilježili Dani Zadarske županije. Trebali smo prikazati niz specifičnosti našega otoka i povezati učenike iz različitih usmjerenja (ugostiteljskog i gimnazijskog) u nastavnom procesu i izvannastavnim aktivnostima.

U dogovoru s kolegama, koji podučavaju učenike za zanimanja kuhar i konobar, usuglasili smo se da projekt mora uključivati pripremanje i prezentaciju tradicionalnih jela, koja su se spravljala i spravljaju u različitim mjestima na otoku iz kojih dolaze i naši učenici.

Kako Pag nema samo bogate gastronomske mogućnosti koje proizlaze iz niza njegovih specifičnosti - povijesnih, geografskih i klimatskih, nego i svoju govornu jedinstvenost i raznolikost, bilo je najprirodnije staviti naglasak na ono što nam je blisko i inspirativno - jezik kao sredstvo sporazumijevanja, mišljenja, izražavanja i stvaranja.

Tako je naša manifestacija dobila znakovito i simbolično ime: „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“.

Imali smo jasan cilj: motivirati i povezati učenike različitih usmjerenja u očuvanju i prezentaciji gastronomskog i jezičnog bogatstva na lokalnoj razini te njegovati tradiciju i kulturnu baštinu.

Svi čimbenici u odgojno-obrazovnom sustavu znaju koliko je truda i rada potrebno da bi se učenici zainteresirali za dodatne aktivnosti, a kada je u pitanju intelektualni rad koji zahtijeva puno istraživanja i posvećenosti, zadatak je još izazovniji i teži.

„Mjesto gdje dijete odrasta, kultura i zajednica kojom je okruženo, imaju veliku ulogu i utjecaja na život, ponašanje i razvoj identiteta djeteta.“ (Monika Mališa 2020: 1)

Vođeni istom mišlju, članovi zavičajne sekcije odradili su prvi zadatak.: u razgovoru sa svojim *babama, nanama, dedima, djedovima, tetama...* zabilježili su više autentičnih recepata na dijalektima iz četiriju najvećih mjesta na otoku Pagu, dakle, na povljanskoj štokavskoj ikavici (kojoj je govor u južnom dijelu otoka jako srodan), paškoj čakavici i kolanjskoj tj. novaljskoj čakavici.

Oduševljeni entuzijazmom i radnom etikom učenika, mladih istraživača, sve smo zapisane recepte svojih *zavičajaca* uredno arhivirali i predstavili na gastronomskoj i jezičnoj manifestaciji „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“. U toj gastronomsko-jezičnoj deliciji naši su kuhari i konobari pripremali i servirali autohtona jela prema recepturi arhivirane građe, a članovi ih zavičajne i dramske sekcije, različitim igrokazima i glazbenim točkama, predstavljali u popratnom programu na dijalektima/narječjima.

Nerijetko su nam u publici bili gledatelji koji ne poznaju naše običaje pa nas je dodatno motivirala činjenica da smo ih zainteresirali za svoju tradiciju.

Koliko nam je važno očuvanje tradicijske baštine potvrđuje i podatak da smo se na LIDRANU, u kategorijama dramskih i literarnih radova, često predstavljali na dijalektu/narječju.

Godine 2013. dramska je sekcija sa scenskom igrom „Groznicu subotnje večeri“, igrajući je na paškom i novaljskom dijalektu, predložena za državnu razinu. Igrom su oživjeli atmosferu jedne subotnje večeri u paškoj i novaljskoj obitelji 50-ih godina 20.st. i podsjetili na ljepotu, težinu i izazove življenja, ali i jezičnu autentičnost.

Pojedinačno, neki su učenici njegovali ljepotu mjesnog govora. Tako je učenica Lucija Oštarić pisala poeziju kolanjskim dijalektom i uređivala literarni kutak *po domaći* u školskom listu „Bartolomeo“.



Sl.3 Dramska sekcija s voditeljicom Natašom Strugar na predavljanju školske kuharice, 2014.

Haiku „po domaći“

Ima ča lipše
Nego čut morski vali
Dok gledaš u njih

Kad greš kroz selo
Sve je puno troskotov
Samo ti si cvit

Pasi laju, a tice
Jer kad san stebon
Tice pivaju u mraku

Triba poč u vrtal
Da i ja naresten
Vrime je za sriću

Lišće blidi
Skoro je blede ko i ljudi
Triba nan piture

Sviman je hladno
Neki se grijju molitvon
Neki na drva

Lucija Oštarić, 3.g

Sl. 4. Haiku „po domaći“ učenice Lucije Oštarić (izvor: školski list „Bartolomeo“, 2019.)

*Ima ča lipše
Nego čut morski vali
Dok gledaš u njih*

*Kad greš kroz selo
Sve je puno troskotov
Samo ti si cvit*

*Pasi laju, a tice
Jer kad san stebon
Tice pivaju u mraku*

*Treba poč u vrtal
Da i ja naresten
Vrime je za sriću*

*Lišće blidi
Skoro je blede ko i ljudi
Triba nan piture*

*Sviman je hladno
Neki se grijju molitvon
Neki na drva*

5. Knjižica recepata „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“

Kruna rada na ovom projektu bila je odluka da sve recepte zapisane na mjesnim govorima s prijevodom na hrvatski standardni jezik, objavimo u knjižici recepata istoimenog naziva: „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“.



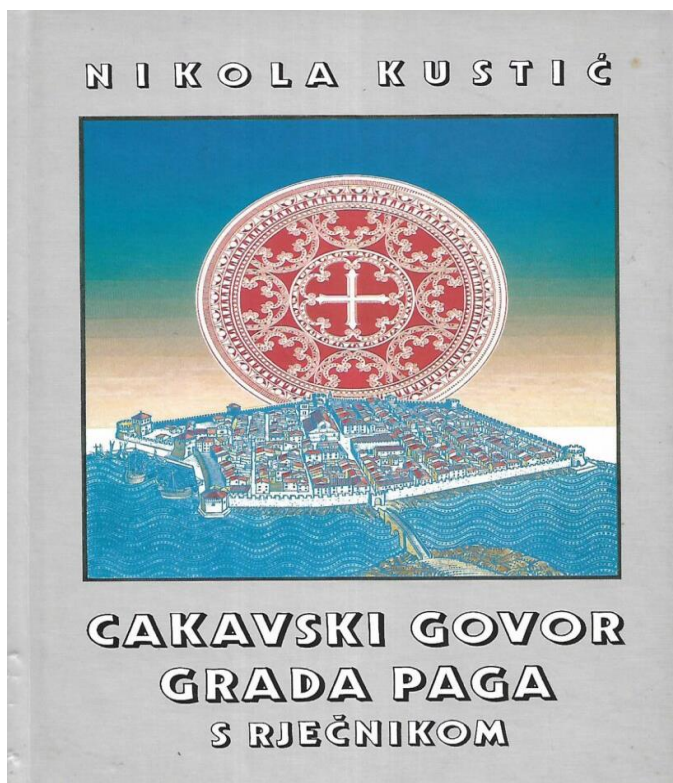
Sl. 5. Knjižica recepata „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“, 2014.



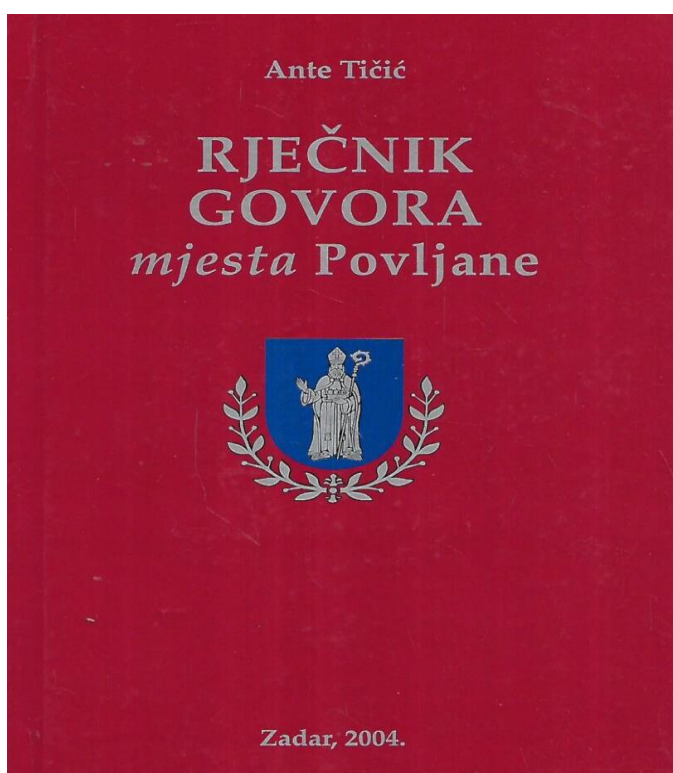
Sl. 6. Voditeljica Ivana Holubec-Škunca i učenice predstavljaju školsku zadrugu „Slani školj“ sa svojim radovima (među njima je i kuharica) na Državnoj smotri zadruga u Vinkovcima, 2020. god.

Učenicima i mentorima u radu su na ovom projektu od velike pomoći bili izvorni govornici i rječnici - dio naše zavičajne zbirke u školskoj knjižnici: „Govori sjeverozapadnog sustava na otoku Pagu“ Silvane Vranić; „Rječnik govora mjesta Povljane“ Ante Tičića; „Cakavski govor grada Paga, rječnikom“ Nikole Kustića i „Rječnik kolanjskog govora ili ričnik mista Kolana“ Ive Oštarića.

Oslanjajući se na *domaću rič* u obitelji i tražeći odgovore u rječnicima, uspoređivali su i uočavali razlike među riječima na fonološkoj, morfološkoj, leksičkoj i prozodijskoj razini.



Sl. 7 (izvor: zavičajna zbirka SŠ Bartula Kašića Pag)



Sl. 8 (izvor: zavičajna zbirka SŠ Bartula Kašića Pag)

Ova je knjižica autentična jer je rezultat rada učenika i nastavnika koji su sva zapisana jela spravljali i fotografirali u školskoj kuhinji te obogatili fotografijama simbola otoka Paga: paškom čipkom, rozetom, lunjskim maslinama, ovcama, paškim sirom... Razmislili su se učenici i nastavnici po otoku i svojim fotografskim okom zabilježili svu ljepotu *kamene lađe*. Dakle, ništa nije „ukradeno iz nekoga libra.“



Sl. 9. Motiv lunjske masline u kuharici, 2020. god.
(snimila: Nataša Vidas)



Sl. 10. Motiv rozete u kuharici, 2020.god. (snimio: Elvis Šmit)

Knjižicu smo predstavili na istoimenoj manifestaciji 2014.god. u nazočnosti predstavnika otoka i županije, učenika i roditelja, kolegica i kolega, vlasnika ugostiteljskih objekata te brojnih prijatelja i uzvanika. Prema isprobanom receptu, povezujući učenike u redovnoj nastavi i slobodnim aktivnostima, kuhari su pripremili, konobari prezentirali, a gimnazijalci, članovi zavičajne i dramske skupine, mjesnim govorima interpretirali zapisana jela iz kuharice.



Sl. 11. Predstavljanje knjižice receptata SŠ Bartula Kašića Pag, 2014. god.

Prije svih navedenih aktivnosti, uvodnu riječ prepustili smo kolegici Editi Denona, pedagoginji u Osnovnoj školi A.G.Matoša u Novalji, rođenoj Novaljki, ujedno i bivšoj profesorici hrvatskog jezika u Srednjoj školi Bartula Kašića Pag, koja je rekla:

„ Uz nastojanje da se sačuva gastronomska baština otoka Paga, vrijednost ove knjige vidim i u očuvanju mjesnih govora sjeverozapadnog, središnjeg i južnog dijela našeg otoka. Sve domaće beside/besede objašnjene su hrvatskim književnim riječima. Na pedesetak stranica ove knjige sljubili su se mirisi, boje, zvuci, oblici i okusi našeg otoka. Mnogi od nas ponovno će otkriti svoj zavičaj, a posjetitelji i dragi gosti rado će se vraćati našem otoku.“

Te „beside“ ili „besede“ objašnjene hrvatskim standardnim riječima malo su jezično blago koje demonstrira različitost i sličnost. Učenici su uočavali njihovu različitost u glasovima, izrazima i naglascima.

Prvim primjerom prikazujemo imenice koje se koriste u kulinarstvu, a zabilježene su u kuharici. Zanimljivo je što se razlikuju izrazom, a podudaraju značenjem.

Od receptata koji su zapisani paškim, kolanjskim, novaljskim i povljanskim govorom s prijevodom na standardni jezik, drugim primjerom predstavljamo paški i kolanjski govor.

- a) rajčica
(pamidor - kolanjski, novaljski i povljanski)
(pomedevor - paški)
- b) krumpir
(kunpir - novaljski)
(kumpir - povljanski i novaljski)
(kumpril - paški)
- c) hobotnica
(kobotnica/hobotnica - kolanjski i novaljski)
(obotnica - povljanski)
(ubotnica - paški)
- d) peršin
(portašimul - paški)
(pretesimul - kolanjski)
(petrisimul - novaljski)
(peršin - povljanski)

(Školska kuharica „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“, 2014.)



Sl. 12. Recept pisan paškim govorom s prijevodom (izvor: školska kuharica „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“, 3. izdanje, 2020.)



Sl. 13. Recept pisan kolanjskim govorom s prijevodom (izvor: školska kuharica „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“, 1. izdanje, 2014.)

Treći primjer kulinarski su izrazi u rečeničnim konstrukcijama koje zvuče kao da ih izgovaraju naše *nane ili babe* dok u kuhinji pripremaju objed.

Darovala mu je šest dumbokih i pet plitkih pijatov. (*Darovala mu je šest dubokih i pet plitkih tanjura.*)

Poj je punu padelu polente na brudit. (*Pojeo je pun lonac palente na brudet.*)

Sfrigaj mu manule u nu pršuru. (*Poprži mu manule u onu tavu.*)

Vernjacom se voltiva polenta da ne zagori. (*Da ne zagori, kuhačom se okreće palenta.*)

Popi je punu ćikaru mlika. (*Popio je punu šalicu mlijeka.*)

Mliko zakuhjujen u oni potić. (*Mlijeko grijem u onom lončiću.*)

Kruh smotaj u vi tivajol. (*Kruh zamotaj u ovaj ubrus.*)

Blitva se od brunca vadi supjacon. (*Blitva se iz lonca stavlja u cjedilo*)

(Školska kuharica „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“ 2014: 17)

6. Neki kvalitativni i kvantitativni pokazatelji

6.1. Radio emisija i prijevodi

Trenutak kada je „priča“ o aktivnosti, projektu, manifestaciji i radu na knjižici recepata „izašla“ iz naše škole, grada i otoka (na Danima otvorenih vrata i Danu grada Paga manifestacija „Ca, ča, što...središnji je događaj), dogodio se kada je novinarka radio Zadra, Žana Morović Rudić, manifestaciju i knjižicu predstavila u jednosatnoj radio emisiji. Jedan od priloga iz te emisije, u kojem učenici na različitim govorima predstavljaju autohtona jela, mogli su čuti i slušatelji radio emisije *1000 bisera*, koja se bavi medijskom promidžbom kulturne baštine, na Prvom programu Hrvatskog radija.

Naše prvo izdanje kuharice dobilo je drugo (2017.) i treće (2020.) s novim receptima, fotografijama i motivima, a na inicijativu školskog umjetničko-jezičnog aktiva i povjerenstva, prijevode na engleski, talijanski i njemački jezik. Od tada pa do danas iz manifestacije i kuharice izrasli su projekti koje ćemo ukratko predstaviti u sljedećim poglavljima.



Sl. 14. Učenici i nastavnik Teo Bukša na Manifestaciji „Ca. Ča, što se nekad kuhalo na našem otoku“ povodom Dana grada Paga, 2019.



Sl. 15. Manifestacija „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“ na Danu otvorenih vrata u SŠ Bartula Kašića Pag, 2023.



Sl.16. Prijevodi kuharice „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“ na engleski, talijanski i njemački jezik, 2019..

6. 1. Hrvatski otočni proizvod

Kada otočni projekt označite „hrvatskim otočnim proizvodom“ i dodijelite mu nagradu, onda se u njemu prepoznaje „proizvod kojemu je cilj poticanje proizvodnje i plasmana te promociju izvornih inovativnih proizvoda, tradicije i baštine.“ (NN 2021: 139)

Godine 2020. naša je škola dobila oznaku HOP za knjižicu recepata. Dodjela oznake Hrvatski otočni proizvod održana je u Pagu 21. siječnja 2022. god., a oznake je dodijelio predsjednik Vlade RH Andrej Plenković sa Šimom Erličem, državnim tajnikom Ministarstva regionalnog razvoja i fondova Europske unije. Na svečanoj dodjeli predstavljala nas je predsjednica Školskog odbora, profesorica Ljiljana Martinović, koja je istaknula: „Budući da dolazim iz sektora obrazovanja, nadam se da dijelite moje mišljenje kako su škole središta pametnih i kreativnih mladih ljudi u kojima svaka zajednica treba prepoznati ravnopravne članove koji su važni za očuvanje ne samo tradicije i baštine, nego i života na otoku.“ Ukras cijeloj manifestaciji bili su naši učenici, članovi KUD-a „Družina“, obučeni u pašku nošnju.



Sl. 17. Učenica na dodjeli nagrade Hrvatski otočni proizvod, 2020.

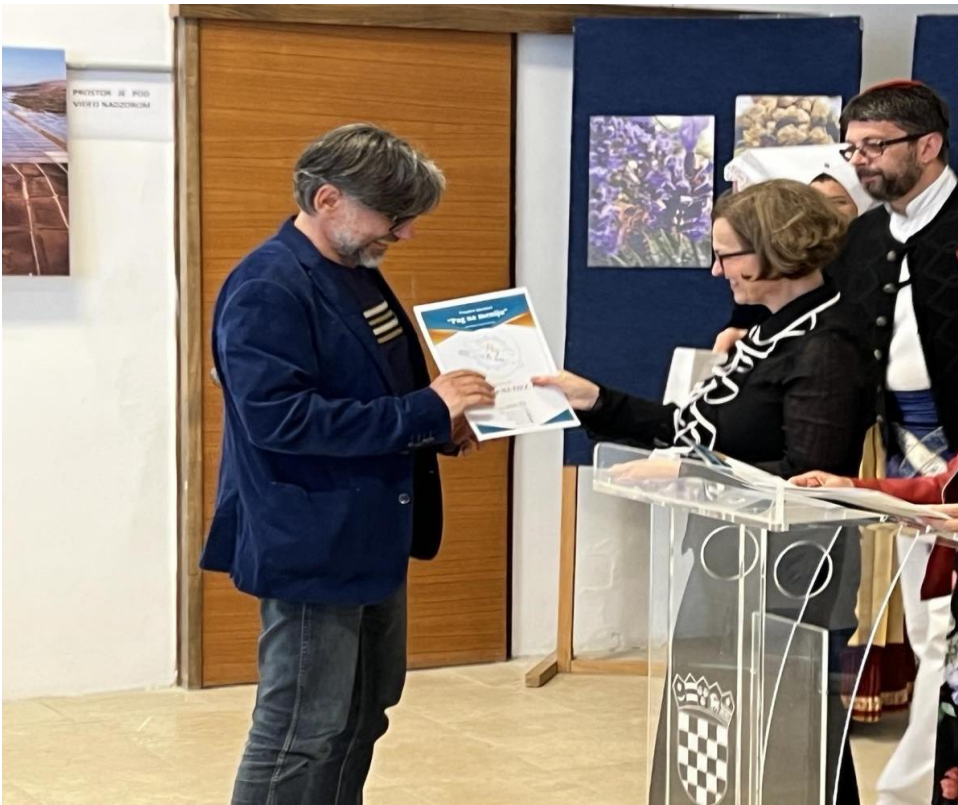
6.2. Pag na meniju – tradicionalna kuhinja otoka Pag

Već smo naglasili kako kuharicom čuvamo otočna autohtona jela i govore od zaborava. I dalje na tragu promoviranja tradicionalne gastronomije otoka Paga, škola je osmislila novi projekt njenog implementiranja u renomirane ugostiteljske objekte na otoku Pagu.

Namjera i cilj projekta „Pag na meniju“ bila je utvrditi poseban standard za ugostiteljske objekte, OPG-ove, male i obiteljske hotele, razne kušaonice i slično, na području otoka Paga, koji u svojoj ponudi imaju domaća i autohtona jela i pića te posebno promovirati one za koje se utvrdi taj standard. Projekt se proveo u suradnji s turističkim zajednicama Paga, Novalje, Kolana i Poveljane te Udruženjima obrtnika Paga i Novalje. Na ovaj se način značajno utjecalo na promidžbu otoka Paga te izašlo iz okvira ponude isključivo temeljene na moru i suncu dok se kod lokalnih ugostitelja probudila svijest o poboljšanju gastronomske ponude, prvenstveno koncentrirane na lokalnu, mediteransku prehranu. Od 2020. do 2023. godine jedanaest renomiranih ugostiteljskih objekata s cijelog otoka Paga dobilo je certifikat „Pag na meniju“.



Sl. 18. Dodijeljeni certifikati Paga na meniju ugostiteljskim objektima, 2020. g (snimila: Marija Pećirko)



Sl. 19. Predsjednica Školskog odbora Ljiljana Martinović dodjeljuje Certifikat Pag na meniju, 2023. g. (snimio: Elvis Šmit)

6.3. Suncokret ruralnog turizma Hrvatske



Priznanje Suncokret ruralnog turizma Hrvatske projekt je u sklopu kojeg se jednom godišnje ocjenjuju i predstavljaju tradicijski sadržaji, čuva izvornost te povezuju sudionici ruralnoga turizma, a dodjeljuje se u osam kategorija: turistička seljačka gospodarstva, tradicijska domaćinstva, tradicijska gastronomija, vinski i craft turizam, aktivni turistički sadržaji u ruralnom prostoru, ruralno turistički projekti, kao i oni koji imaju zaštićene i marketinške oznake. Uz jednu šampionsku nagradu, veliki zlatni suncokret, dodijeljene su zlatne, srebrne i brončane povelje te posebna priznanja, podijeljena po kategorijama.

Posebno priznanje za uključivanje mladih u očuvanje i promoviranje tradicionalne gastronomije otoka Paga u kategoriji „Projekti/nositelji zaštićenih i marketinških oznaka“ još je jedan dokaz važnosti knjižice recepata „Ca, ča, što se nekad kuhalo na našem otoku“. Suncokret ruralnog turizma nagrada je koju dodjeljuje Klub članova selo već 10 godina s nastojanjem očuvanja tradicionalnih hrvatskih vrijednosti i poticanjem razvitka hrvatskog sela. Našu je školu u svom obraćanju posebno istaknuo i Ivan Bota, ravnatelj Uprave za regionalni razvoj MRRFEU: „posebno sam sretan da je upravo ova škola dobila to vrijedno priznanje jer je ovo izvrstan primjer kako je rad s mladima najzaslužniji za budući razvitak društva. A naša Srednja škola Bartula Kašića i njena Učenička zadruga Slani školj to izvrsno rade.“

7. ZAKLJUČAK

U ovome smo radu pokušali prikazati kako dugogodišnji odgojno-obrazovni rad s mladima u redovnoj nastavi i izvannastavnim aktivnostima, s posebnim naglaskom na tradicionalnu gastronomiju i otočne idiome ne samo što čuva, nego i promovira tradicijsku baštinu otoka Paga. Postoji jako puno aktivnosti i projekata kojima održavamo tradiciju, ali ovaj nam je osobito prirastao srcu. U vremenu sve većeg zahtijeva za informacijsko-komunikacijskom tehnologijom, od 2007. god. do danas, manifestacijom i kuharicom „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“, ostvarili smo cilj. Pokazali smo kako je interdisciplinarnom suradnjom u nastavi moguće razvijati interese i motivaciju, proširiti znanja i doprinijeti boljim profesionalnim i međuljudskim odnosima u školi. Ponosni smo što smo se nakon 25 godina rada na ovom projektu, pridružili svim čuvarima domaće riči i osobito zadovoljni što su nas prepoznali, doživjeli i vrednovali u našoj lokalnoj zajednici i izvan nje.

LITERATURA

Vranić, Silvana. 2002. „Govori sjeverozapadnog sustava na otoku Pagu“. Rijeka: Matica hrvatska Novalja.

Kustić, Nikola. 2002. „Čakavski govor grada Paga s rječnikom“. Zagreb: Društvo Pažana i prijatelja grada Paga u Zagrebu.

Oštarić, Ivo. 2005. „Rječnik kolanjskog govora ili ričnik mista Kolana“. Zadar: Matica hrvatska Zadar.

Tičić, Ante. 2004. „Rječnik govora mjesta Poveljane“. Zadar: Matica hrvatska Zadar.

Horvat, Vladimir. 2004. „Bartol Kašić – otac hrvatskog jezikoslovlja“. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu Hrvatski studij.

Bratulić Josip, Lončarić, Mijo. 1993. „Ritual rimski“. Zagreb: Kršćanska sadašnjost i Zavod za hrvatski jezik hrvatskog filološkog instituta Kršćanska sadašnjost.

Srednja škola Bartula Kašića Pag. 2017. „Ca, ča, što se nekad kuhalo na mom otoku“. Zadar : FG grafika d.o.o.

Šumak, Roman i Rozalija. 2017. „Pjesmarica sa zrnom soli“ Celje: Grafika Gracer

Nataša Strugar:

INTERDISCIPLINARY APPROACH IN CONNECTING REGULAR TEACHING AND EXTRACURRICULAR ACTIVITIES AT BARTUL KAŠIĆ HIGHT SCHOOL IN PAG

Summary

In 1604, in Rome, a prominent Croatian priest, Jesuit clergyman, grammarian, religious writer and translator, born in Pag, Bartul Kašić published the first Croatian grammar 'Institutionum linguae illyricae libri duo', and in 1640 his 'Roman Rite' was brought out.

Both of these two pieces had a profound impact on the standardisation of the national language. It is well known that Kašić's native dialect was Chakavian, but he opted for the Shtokavian vernacular, also using liberal Chakavian, as the old and new grammar forms intertwined.

Bartul Kašić, the rich history, customs, tradition and language diversities make up our heritage that should be treasured and got out proudly to the future generations.

Having that in mind, the idea of this modest article, with its simple vocabulary (still this is a school activity), is to transmit the teachers' experience and desire to preserve the identity deeply rooted in our language and tradition, connecting our past, present and future.

We would like to thank all the students, teachers, nannas, grannies, grandmothers, grandfathers and parents, to all who have helped this school activity develop into a project recognised not only within our County, but even farther, as an example of a good pedagogic practice.

Keywords: school activities, interdisciplinarity, recipe booklet, linguistic and gastronomic diversities, pedagogic practice

Prijevod sažetka: Irena Rukavina, prof.