

PROGRAM

10,00 sati

Voditelji: Katarina Mikulić

Lijepa naša domovino,

Pjevački zbor SŠ kneza Branimira Benkovac
voditelj: Ante Rados

Pozdravi:

- Sanja Golem,
ravnateljica OŠ Benkovac
- Branko Kutija, gradonačelnik
Grada Benkovca
- Pozdrav i otvaranje Smotre:
Ivan Šimunić, pročelnik
Upravnog odjela za
društvene djelatnosti Zadarske
županije



4. OŠ Novigrad

Učenici matične škole

Običaji Velikog petka u Novigradu

Voditelji: Joso Radošević i Joso Bratović
(5 min)

5. OŠ Sukošan

Školska klapa

Izvorne dalmatinske pjesme

Voditelj: Vlado Derem
(7 min)

6. OŠ Vladimir Nazor, Nevidane

Plesna skupina „Dica otoka Pašmana“

Sve se more - kolo

Voditelj: Martina Benić
(3 min)

7. OŠ Vladimira Nazora, Škabrnja

Folklorna skupina učenika KUD-a Škabrnje

Škabrnjsko kolo

Mentor: Ljiljana Bilaver
(5 min)

8. OŠ Starigrad

KUD Mali Podgorci

Splet podgorskih pjesama i kola

Mentor: Suzana Milovac
(10 min)

9. OŠ Petar Lorini, Sali

a) Saljsko kolo

Voditelj: Ana Milić

b) Tovareća mužika

voditelj: Ratko Pelicarić
(10 min)

NASTUPI

Folklorne i glazbene skupine

1. OŠ dr. Jure Turića

i Gimnazija Gospić

Folklorna skupina „Degenija i tamburaši“ Gimnazije Gospić

Ajd na livo, Bimber, *Lički tanac* – kolo

Junak iz Like - pjesma

Mentor: Antonija Rosandić
(15 min)

2. OŠ Benkovac, Benkovac

KUD „Branimir“ Benkovac

Djevojačko benkovačko kolo

Mentor: Nada Vulelija
(4 min)

3. OŠ Jurja Barakovića, Ražanac

a) Učenici PŠ Radovin i PO Krneza

Napjevi i običaji Radovina;

b) Vrijedne žene Krneze

Poranio je u polje - pjesma

c) Folklorna skupina matične škole

Kolo ražanačko

Voditelj: Irena Miočić i Nevenka Jović
(10 min)

RECEPTI

PRIŠKA

SASTOJCI:

- po kile kuruzovog brašna
- po kile bilog brašna
- 3 deca tople vode
- žlica soli
- žlica cukra
- žlica ulja maslinovog

U zdilu usuti brašno i kuruzovo brašno. Pomišati. Staviti žlicu cukra i žlicu soli. Livati pomalo mlaku vodu i misiti tisto dok ne bude glatko. U tepsiju staviti malo ulja i tisto. Tisto se rukama razvlači do cenat debljine. Namazati tisto vodon i staviti peći na dvista stupnjeva četrdeset minuta.



UŠTIPCI MOJE BABE

SASTOJCI:

- dva jaja
- malo ruma
- zera korce od limuna i naranče
- zera soli
- mlaka vode
- po kile brašna (zercu više)
- kvasac
- žlica cukra

Sve pomišati i dodati kvas kad se dignu. Frigati u vrućon ulju i posuti mlivenim cukrom.



BENKOVAČKI PRISNAC

SASTOJCI:

- 13 žlica brašna
- 2 deca masla
- 3 žlice cukra
- 2 jaja
- po kile sira
- 13 žlica cukra
- 5 jaja
- 2 deca skorupa
- 1 vanilija
- kora od limuna

Zamisiti glatko tisto od brašna, komadića ledenog masla, jaja i cukra. Razvaljati i staviti u namazanu tepsiju. Izmišati zgnječeni sir, cukar, jaja, vaniliju i naragatanu kora od limuna i skorup. To izliti na tisto i peći pod pekon.

