



Univerzitet u Novom Sadu  
Prirodno-matematički fakultet  
Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo



Projekat tematske večeri

# PORTUGALIJA

## Studenti:

Luka Sreckov  
Dunja Pacaric  
Bojana Djurkovic  
Karina Beretka  
Ana Kostelnik  
Aleksandra Grubesic  
Aleksandra Kotarac  
Marija Miklos  
Sara Grujic  
Sara Nikolic  
Mina Stojkovic  
Nadja Nikolic  
Kasija Milosevic

## Mentori:

Dr Anđelija Ivković-Džigurski  
Dr Igor Stamenković

Novi Sad, 2024

**Predmet:** Animacija I logistika u  
turizmu I hotelijerstvu

**Mentori:** profesor dr Anđelija Ivkov Džigurski, dr Igor Stamenković

**Datum održavanja tematske večeri:** 6.2.2024.

**Mesto održavanja tematske večeri:** Hotel „Sheraton“

**Trajanje tematske večeri:** oko 3h-4h (20.00 – 00.00h)

**Organizatori:**

1. Kasija Milosevic – rukovodilac projekta, voditelj, scenarista, ucesnica skeca
2. Sara Nikolic – zamenik rukovodioca, zaduzena za tehnicki deo
3. Nadja Nikolic – finansijski rukovodilac, ucesnica u modernom I tradicionalnom portugalskom plesu
4. Mina Stojkovic – zamenik finansijskog rukovodioca, ucesnica u modernom I tradicionalnom portugalskom plesu
5. Marija Miklos – PR projekta, dekoracija
6. Sara Grujic – ucesnica skeca
7. Aleksandra Grubescic – ucesnica skeca, dekoracija
8. Aleksandra Kotarac – ucesnica skeca, ucesnica u muzickom program
9. Ana Kostelnik – ucesnica skeca, coordinator za hranu
10. Karina Beretka – ucesnica u modernom I tradicionalnom portugalskom plesu, dekoracija
11. Dunja Pacaric - ucesnica u modernom I tradicionalnom portugalskom plesu
12. Bojana Djurkovic - ucesnica u modernom I tradicionalnom portugalskom plesu
13. Luka Sreckov – marketing

**Pomocnici:**

1. Maja Vujicic- prodaja karata, vodjenje asocijacija
2. Aleksandra Nikolic- hostesa
3. Aleksandra Stojisic- hostesa
4. Danijela Popovic- garderoba
5. Sara Kovic- garderoba
6. Marija Kovic- garderoba

**Hrana:**

Studenti sa smeru gastronomije- III I IV godine

**Servis:**

Studenti sa I godine smeru hotelijerstvo

**Ucesnici:**

Studenti sa departmana za geografiju, turizam I hotelijerstvo

Broj ucesnika u programu: 15

Broj konobara: 24

Broj gastronomu: 18

Broj gostiju: 192



20:15 Voditelji

Miljan: Boa noite, senhoras e senhores! (Dobro vece dame i gospodo!) Veceras u ulozi voditelja sa mnom je moja prelepa koleginica Kasija

Kasija: Dobro vece dame i gospodo i sa moje strane,. Sa mnom u ulozi voditelja je moj dragi kolega Miljan

Miljan: Hvala vam dragi gosti sto ce te svojim prisustvom uvelicati ovaj dogadjaj koji je mala grupa studenata III godine PMF-a sa departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo sa puni truda, rada i ljubavi pripremila. Pre samog poxetka molimo sve prisutne da utisaju svoje mobilne telefone a na ulazu u salu se nalazi kutija za dobrovoljni prilog

Kasija: Sada je vreme da najavimo vecerasnji dogadjaj pod nazivom „PORTUGALIJA” kroz koji cemo pokusati da vam priblizimo staru Evropsku drzavu tako sto cemo govoriti o njenim lepotama, o bogato kulturno-istorijskom nasledju, o znamenitim ljudima i obicajima sve to prozeto muzikom i plesom kao i raznovrsnom gastronomskom ponudom karakteristicnom za ovu cudesnu zemlju.

Miljan: Nesto od ovih gurmanluka ce te i vi imati priliku da probate zahvaljujuci nasim prijateljima studentima sa gastronomije, ali pre toga zeleo bih da pozdravim naseg specijalnog gosta veceras, gospodina Zoao Melo Alvim, zamenik sefa misije ambasade Poetugala u Beogradu te bi ga sada zamolio da nam se obrati.

Kasija: Now Mr. Zoao Melo Alvim depudy head of mission of embassy of Portugal in Belgrade will adress us. Pleas, the flor is yours.

(ja silazim sa bine)

Govor ambasadora

Miljan: Hvala njenoj ekselenciji na lepim recima. A jos jednom srdacno hvala i svima vama dragi gosti na nesebicnoj podrsci jer bez vase humanosti i dobrote ovo tematsko vece ne bi moglo biti realizovano, Sada cemo vas zamoliti da se udobno smestite i uzivate u programu koji smo pripremili za vas.

## 20:20 I Scena

Turisticki vodici izlazi na scenu, medju goste, drzi papir i ceka. Za njim ulaze turisti (drugarica 1, drugarica 2 i gospodja) drze mapu i gledaju u nju. Turisticki vodici im mase i oni prilaze.

Sara: Vi ste sigurno grupa iz Srbije koju ocekujem?

Aleksandra1: Jesmo

Ana 2: pa da

Aleks: Gospodjica Sara?

Sara: Da, ja sam. Drago mi je da ste stigli. Kako ste putovali?

Ana2: Sjajno, sve je proslo u najboljem redu.

Sara: Drago mi je da to cujem. E u tom slucaju da se zvanicno predstavim. Ja sam Sara Grujic i bicu vas vodici kroz ovu avanturu. Hajde da proverimo da li smo svi na broju. (Proziva imena turista).

Sara: Aleksandra?

Aleksandra 1: tu sam

Sara: Ana?

Anaa 2: ovde

Sara: Aleks?

Aleks: Prisutna

(Dok turistički vodič proziva, drugarica 1 priča na telefon i govori nekom da pozuri)

Sara: Kasija?

Sara: Kasija?!!

Aleksandra1: (pokriva telefon) STIZE!

Aleks: Verovatno slika selfije sa taksistom...

Kasija: TU SAM! Sta sam propustila?!

Sara: Nista jos uvek. E, ako smo svi na broju, prvo da vam pozelim dobrodoslicu u Portugal i njegovu prestonicu Lisabon. Ako se slazete dok idemo ka prvoj atrakciji koju bih zelela da vam pokazem, prvo cu vam reci par stvari o samom Portugalu. Drzava Portugal je locirana na jugozapadu Evrope, na krajnjem zapadu Iberijskog poluostrva sto joj omogucava izlaz na Atlanski okean tkd nije ni cudu sto ova zemlja ima bogatu pomorsku tradiciju. Danas u Portugalu zivi oko 10 000 000 stanovnika a sluzbeni jezik je portugalski. Da li neko od vas govori portugalski?

(Svi se gledaju)

Ana 2: Nazalost niko od nas

Sara: Nije vazno, cak i ja koja vec duze vreme posecujem ovu zemlju jos uvek nisam uspela da ga savladam.

Aleks: Portugalski se govori i u Brazilu ako se ne varam?

Sara: U pravu ste, i ne samo u Brazilu. Portugal je u proslosti, zahvaljujuci pomorstvu, koje sam malopre spomenula, bila velika kolonijalna sila pa je portugalski jezik i danas u upotrebi u tim oblastima.

Turistički vodič: Stigli smo do prve znamenitosti koju zelim da vam pokazem koja se sjajno uklapa u pricu od malocas. Ovo sto vidite ispred cas je cuvena Belem kula tacnije kula Sv. Vinsenta sto je jedna od znacajnijih atrakcija za svakog turistu koji poseti Lisabon.

(Penju se na binu)

Aleksandra1: Vau, zaista izgleda impresivno

Ana 2: Izgleda prilicno staro

Turistički vodič: Zato sto i jeste. Izgradjen je u 16-om veku. Gradnju je zapoceo kralj Žao II a posle njegove smrti dovrasio je kralj Manuel I koje je dao ime po svetcu, zastitniku grada Sv. Visentu.

Kasija: Jao ovde se slikala moja omiljena glumica... Hocu I ja

(Daje drugarici telefon I slika je, drugarica je slika I pruza telefon nazad)

Kasija: Jao ne valja, hajde ponovo

(Sara je prekida)

Sara: Kao sto sam pocela da pricam, njena prvobitna funkcija je bila zastita grada Lisabona ali je kroz svoju istoriju menjala svoju namenu. Bila je telgrafska stanica, svetionik pa cak i zatvor. Inace, od 1983 kula je pod zastitom UNESCO-a i uvrstena je na listu svetske bastine zajedno sa sledecim mestom koju zelim da vam pokazem, koji se nalazi u neposrednoj blizini.

Kasija: Da pogadjam... manastir Jeronimos?

(Svi se gledaju)

Aleks: Gle,gle...

Sara: Bravo! Upravo tako! Ovo je manastir u kome su ziveli monasi iz reda svetog Jeronima pa otuda i naziv. Na mestu stare kapele u kojoj su cuveni Vasko da Gama i njegova posada molili pre njihovog putovanja za Indiju, tkd manastir cuva secanje na taj cudesni istorijski poduhvat. Zna li neko nesto vise da mi kaze o samom putovanju Vaska da Game?

Aleks: On je oplovio Afriku, zar ne?

Sara: Tako je. Njegovo putovanje se smatra jednim od najznacajnijih dogadjaja tog vremena, jer je povezao Evropu i Aziju pomorskim putem sto je otvorilo vrata trgovini izmedju dva kontinenta ali i donelo Portugalu status pomorske sile.

Kasija: Pa da, koliko znam krenuo je 8. jula 1497. god. iz Lisabona sa cetiri broda i 170 ljudi i komandovao je brodom Sao Gabrijel...

Sara: Vau, cak ni ja nisam znala te detalje

Kasija: U to ime, moze jedan selfi (prilazi joj i slikaju se)

Aleks: (razgleda) Vidite ovo! Jel ovo grobno mesto Vaska da Game?

Sara: Da, cuveni pomorac je ovde sahranjen. Pogledajte tu lepotu manastira

Aleksandra 1: Ovo je vec moja oblast obzirom da studiram arhitekturu. Manastir je gradjen u stilu portugalske kasne gotike. Kao kula Belem i ovde mozemo da vidimo manuelinski stilski pravac koji je karakteristican za ove dve znamenitosti.

Sara: Hajmo, ima jos puno stvari koje bih volela da vam pokazem a sledeca je na samo 10 min odavde.

(Odlaze iza paravana)

Narator: 10min kasnije

(Izlaze iz paravana)

Sara: Evo stigli smo

Aleks: Jao znam sta je ovo, ovo je Spomenik Otkrica, citala sam o njemu u ovom prirucniku. Iyradjen je u 20-om veku I posvecen je davnim vremenima.

Ana 2: Lici na pramac broda

Sara: Svakako. To je zato sto je podignut na mestu odakle su portugalski brodovi pre 300 i vise godina odlazili u istrazivanje sveta.

Ana2: Na vrhu se nalaze neke statue nekih ljudi, ima ih sigurno pre 20...

Aleksandra: 33ustvari. To su statue cuvenih portugalskih mornara, kartografa, naucnika, istrazitelja...

Ana2: Koga predstavlja ona prva statua koja je na celu?

Sara: To je statua Henrija Navigatora tacnije Enrikea Moreplovca, treceg sina kralja Zao-a II, koji je pokrenuo velika portugalska pomorska otkrica. Sa vrha ovog spomenika se pruz najljepi pogled na sam grad. Hocete li da se popnemo gore?

Kasija: U ovim stiklama?! Nemojte molim vas

Sara: Haha dobro. Steta jer odozgo bi mogli da bacimo pogled na trg na kojem upravo stojimo koji je poklon Juzne Afrike gradu Lisabonu a predstavlja kompas kao i mapu svih otkrica portugalskih brodova i rute kojima su plovili a sve u ovim raznobojnim plocicama od kojih je napravljen.

Kasija: Verovacemo vam na rec, nego ja sam bas gladna. Mogli bi nesto da prezalogajimo sta vi mislite o tome?

Aleksandra: Ja bih probala nesto od portugalske kuhinje

Sara: Moze. Taman dok cekamo stari zuti tramvaj na liniji 28, zelela bih da vam pokazem moj omiljeni restoran

Tatjana: Gospodjice Saro, drago mi je sto vas ponovo vidim

Sara: I meni draga Tatjana. Ima li mesta u restoranu za nekoliko ogladnelih turista?

Tatjana: Naravno. Ima za vas nesto specijalno na meniju veceras. Za predjelo imamo Pasteis de pescada e camaroes, to su krokete od krompira i oslica, zajedno sa Rissois de carne, empanadama sa svinjskim mesom, sve povezano sa Maionese de leite, portugalskim majonezom na bazi mleka.

Sara: To zvuci divno. A sada me zanima, koje nas carolije cekaju kao zvezde veceri za glavno jelo?

Tatjana: Za glavno jelo, tu je nezamenljiva Piri piri piletina i portugalski Espetada, raznjici sa komadima mesa, uz prilog od Arroz de Tomate i salatu od narandze i oraha.

Sara: Fenomenalno! Da li nam mozes otkriti sta sun am vredni gastronomi pripremili za desert?

Tatjana: Pa, kakvi bi mi bili domacini, ako ne bismo dragim turistima docarali i pokazali slatke specijalitete? Za desert, posluzicemo vam cuvene portugalske Pasteis de Tetugal, camcice sa kremom, i Salame de chocolate, cokoladnu salamu u kombinaciji sa sosom od visanja.

Sara: Kako ocaravajuce! Jedva cekam da zakoracim u vasu oazu ukusa i uzivam u svakom zalogaju ovog izvandrednog menija. Hvala vam na ovom neodoljivom putovanju kroz portugalsku kuhinju.

(Saveta dalje govori sta ce se od hrane prezentovati gostima)

## **20:35 Predjelo**

## **20:55 Muzicki blok**

## **21:10 I Scena se nastavlja (tramvaj na video bimu)**

Narator: Tramvajska linija 28 koji spominju nasi turisti je poznata po tome sto vas moze odvesti do svih najznacajnijih lokacija u gradu. Njihova sledeca destinacija je poznati kvart Baixa u srcu Lisabona

Aleksandra1: Na prvi pogled Lisabon mi deluje kao moderan i savremen grad, pogledajte samo sve te kafice i butike.

Sara: U pravu si. Mi smo trenutno u ulici Rua Augusta u kvartu koji se zove Baixa koji je predstavnik modernog Lisabona.

Kasija: Ovaj deo grada mi se najvise sviđa! Ja odavde ne bih ni isla.

Aleks: Naravno... kad jedino sto joj je bitno su butici sa markiranom robom.

(Drugarice se pogledaju)

Sara: To je i car Lisabona. Pored ovog savremenog dela grada postoje i drugi koji su sacuvali duh starog Lisabona, u sta ce te se vrlo brzo uveriti jer smo se upravo uputili u takav jedan deo.

Aleks: To je ono sto sam cekala, cudesna i bajkovita Alfama, ali mislim da smo trebali da sidjemo na prosloj stanici.

Kasija, Aleksandra I Ana: STA?

Sara: U pravu ste gospodji, Alfama jeste nase sledece odrediste ali zelim da krenemo od zamka sveti Jorge (cita se Horhe) koji se nalazi na brdu iznad Alfame a ne bih htela da vas iscrpim penjanjem uz njegove strme obromke. A ovaj zamak je ipak nesto sto ne bih volela da propustite.

(Sara I turisti ulaze na scenu)

Evo blizu smo. (Penju se na binu). Stigli smo! Moje dame (saljivo ovo kaze) pred vama se nalazi zamak svetog Horhe-a nekadasnje sediste portugalskih kraljeva u kom je i sam Vasko da Gama primljen posle njegove uspesne ekspedicije. Zamak je izgradjen u periodu u kojem nisu upravljali portugalci sve do 1147. god. kada je dvorac zauzeo kralj Alfonso i proglasio Lisabon

glavnim gradom tadašnje kraljevine. Naredna dva veka su bila zlatno doba ovog zamka a kasnije su se kraljevi premestili u neke druge rezidencije koje ćemo imati prilike da vidimo sutra. Kao što vidite zamak ima 11 kula i sa vrha tvrđave se pruža magičan pogled na istočni Lisabon.

(Sad kreću peske do Alfame tj setaju I naredni tekst pričaju na putu do izlaska iz sale)

Aleks: Priznajem da sam uzbuđena, čula sam toliko lepih stvari o ovom delu grada.

Sara: Apsolutno. Ovo je u moj omiljeni deo grada jer je u njemu sacuvan duh starog Lisabona. Pogledajte te strme ulice, kaldrumu, male terase od kovanog gvođza prepune cveca.

Aleks: Prosto može da se oseti istorija ovog mesta

Aleksandra 1: Iako je primetno da su ove stare kuće renovirane, one su i dalje u stilu koji prilici ovom delu, hoću da kažem da je stara arhitektura i danas tu.

Aleks: Ocarana sam ovom lepotom!

Sara: (okrene se prema grupi I zbunjeno ih broji. Obraca se Aleksandri I Ani) Gde vam je drugarica?

(Ana I Aleksandra sapuću medjusobno)

Aleks: A zato je tako tiho

Ana: Morala je malo da se odmori od onolikih stikli pa je sela u prvi kafic

(Izlaze iz sale)

21:15 Voditelji

Miljan: Nadam se da ste uzivali u dosadašnjem programu, a sada smo za vas pripremili nešto specijalno

Kasija: Marko Basica je član udruženja „Daun“ zbog kojeg smo se i potrudili da organizujemo ovo tematsko veće u okviru predmeta „Animacija i Logistika u turizmu i hotelijerstvu“ koji će nam sada otpevati pesmu \_\_\_\_ (naziv pesme)

Miljan: Molimo vas da ga ohrabrimo jednim velikim aplauzom

Izvodjenje pesme

Miljan: Udruženje „Daun“ kako mu i samo ime kaže je humanitarno udruženje Novog Sada koje u svojim redovnim aktivnostima okuplja osobe sa daunovim sindromom i drugim oblicima intelektualnog invaliditeta kako bi što kvalitetnije i sadržajnije ispunili njihovo slobodno vreme.

Kasija: Sa nama večeras je i predsednica ovog udruženja Violeta Popović koju ću zamoliti da nam se sada obrati i kaže nešto više obradu samog udruženja

Violetin govor

Miljan: Hvala gospodji/ci Popović na obraćanju i njenom pozrtvovanom radu u udruženju.

Kasija: Ples je univezalni ljudski jezik koji razume celo čovečanstvo. Pokret nikada ne laže I u samo nekoliko minuta u nećijem zagrljaju možete mnogo saznati o osobi s kojom plesate. Ples je radost I terapija I put prema sebi. Ako delite to misljenje onda ćete uživati u narednom segmentu koji smo pripremili za vas.

**21:20 Ples**

**21:25 Glavno jelo**

**22:15 Muzicki blok**

**22:30 II Scena**



Lokacija- turistički vodič i turisti se nalaze u Portu,, na video bimu su slike knjižare Livraria Lello iz koje turisti i turistički vodič izlaze

Sara: I kako vam se svidela knjižara, nije kao sve ostale?

Ana2: Stvarno je fascinantna

Sara: Pa da, knjižara Livraria Lello i jeste turistička atrakcija jer i pored njenog izgleda ima i zanimljiva priča o njoj, a to je da ju je autorka J. K. Rowling koristila kao inspiraciju tokom pisanja priče o Harry Potteru.

Ana2: Volim da čujem takve zanimljive detalje!

Sara: Stvarno? Ispricacu vam onda jos jedan, interesantan za nas koji smo iz Srbije iako nije vezano za lokaciju na kojoj smo trenutno. Čuli ste za letovaliste Estoril?

Aleksandra 1: Mislim da da

Aleks: Naravno, bila sam tamo prošle godine, prelepo je!

Sara: Priča kaže da su tamo boravili Jan Fleming i Dusan Popov

Aleksandra 1: Aaah! James Bond!?

Aleks: Da, da... Čula sam za tu priču kada sam bila tamo na letovanju. Čuveni pisac tada i na tom mestu dobija inspiraciju za lik svog čuvenog agenta 007. Estoril ili kako su ga zvali „grad koji ima usi,, je tokom drugog svetskog rata pored toga što je predstavljao dom za evropsku elitu, boraviste kraljevskih porodica, umetnika, pisaca bio i mesto na kome su se okupljali spijuni

Sara: Na putu do naše sledeće znamenitosti recicu vam par reči o gradu Portu u kojem se danas nalazimo. Dakle, drugi po veličini i značaju grad Portugala nalazi se u severnom delu države, i jedan je od najstarijih gradova u celavoj Evropi. Postoji se nalazi na uscu reke Douro u Atlanski okean te je dobrog geografskog položaja, ljudi su ovde stanovali od davnina. U vreme kada su ovde vladali Rimljani, oni su naselju dali ime Portus Cale koje je preteča današnjeg imena grada pa i same države.

(Na bini su)

Sara: E, stigli smo i do Gradske katedrale. Ovo je najstarija katedrala u Portu i sagrađena je u 12. veku . Pored prelepih kula bliznakinja možemo videti i srednjovekovne zidine. U njoj se venčao...

Aleksandra: Kralj Zoa-o I jel da?

Sara: Tačno tako

Aleks: Zaista velepna građevina!

Ana 2: Primetila sam da Portugal ima puno znamenitosti koje se nalaze pod zaštitom UNESCO-a

Sara: U pravu si, i to ne samo znamenitosti. Imamo primer gde se ceo grad nalazi pod zaštitom UNESCO-a koji se zove Evora .

Aleksandra 1: Bas neobicno da se citav grad nalazi pod njegovom zaštitom

Sara: To je zbog ogromnog starorimskog nasledja koje je sacuvano na teritoriji tog grada. Samo podrucje Evore je bilo naseljeno jos u vreme praistorije. Crkva o kojoj vam pricam nosi naziv crkva Sao Fransisco i u njoj se nalazi najpopularnija turistička atrakcija Evore a to je Kapela od kostiju.

Ana: Čula sam da iznad njenih vrata piše neka izreka? Jesi mi tako rekla? ( obraća se Aleksandri)

Aleksandra: Da, iznad njenih vrata, prevedeno na nas jezik, pise „Nase kosti koje su ovde cekaju vase kosti,, sto ostavlja pomalo zastrasujuc utisak.

Aleks: Ja sam planirala da u narednom periodu obidjem Evoru, i pored ovih stvari koje si ti navela, moj plan je bio da vidim park Jardim Publico u kojem se nalaze rusevine palate Dom Manuela gde je navodno Vasco da Gama dobio novac od njega za svoje slavno putovanje ka Indiji

Ana 2: To bi svakako vredelo videti

Aleksandra 1: Bas

Sara: Evo nas i do najstarijeg kvarta u Portu. Danas je Ribeira prelep kvart koga cine raznobojne kuce, uske poplocane ulice, restorani i kafici. Uspinjaca koju lokalno stanovnistvo i turisti koriste kao prevozno sredstvo spaja Ribeiru sa Baredom, istorijskim delom Ribeire u kojoj se nalazi nastarija kuca tj kula iz 13-og veka koju bi takodje volela da vam pokazem ali pre toga, kada smo vec u ovoj ulicici pokazacu vam Princevu kucu. U ovoj kuci se rodio princ Henrik Moreplovac kojeg smo spominjali kada smo posetili Spomenik otkrica u Lisabonu. Reka Douro na portugalskom znaci „od zlata,, i ona povezuje Porto u kojem se trenutno nalazimo i Villa Nova da Gaia koja je nasa sledeca destinacija. Da bi do nje stigli moramo preci preko mosta Dom Luis I. Pogledajte ga samo, da li vas podseca na nesto?

Aleksandra 1: Ovaj luk me podseca na podnozje Ajfelovog tornja u Parizu

Sara: Svakako, saradnici Gustava Ajfela, koji je sagrao cuveni toranj u Parizu, su sagradili ovaj most u 19-om veku. Vidite da most ima dva nivoa. Donji je za redovan motorni saobracaj a gornji koji cemo mi upotrebiti je za pesake i gradski metro

Aleksandra 1: Hajmo gore, zelim da vidim taj predivan pogled

Sara: Hajde, pogled je zaista nezaboravan

Aleks: Pogledajte gomilu ovih brodica, izgledom podsecaju na gondole u Veneciji

Sara: To su tzv. rabelos brodici i nekada su sluzili za prevoz vina i robe a u danasnje vreme se neki od njih upotrebljavaju u turisticke svrhe. Svakog leta kada je festival u Portu, organizuju se trke ovih brodica sto privuce veliki broj posmatraca

Ana2: Kakav velicanstven pogled

Sara: Nocu je pogled jos spektakularniji, pogotovo kada se svetla upale.

Sara: Hajde sada da zakoracimo u svet vina koji se nalazi na ovoj obali reke Douro. Mesto gde se trenutno nalazimo se naziva Villa Nova de Gaia koja je poznata kao najveći magacin vina na jednom mestu. Sagradjen je u 17-om veku a danas se u njemu nalazi skoro 60 vinskih skladista i podruma ili kako ih lokalci zovu „pecina,, koje turisti obozavaju da posecuju. Inace dolina reke Douro je jedna od najstarijih vinskih regija. Cuvena vina sa oznakom Porto mogu nositi ovaj naziv samo ako su skladistena i odvojena u magacinima Villa Nova de Gaia. Za kraj naseg druzenja na ovom putovanju kroz lepote Portugala, predlazem po casu cuvenog Porto vina. Nadam se da ste uzivali.

Ana 2: Ovo putovanje ce zauvek ostati u mom secanju

Aleksandra 1: Uzivala sam u svakom trenutku

Aleks: Casa vina zvuci kao sjajna ideja

Sara: Hajdemo onda, ovaj restoran mi izgleda kao pravo mesto za nas!

Narator: A verni pratioci vina su ples i muzika i zato uzivajte u tradicionalnom portugalskom plesu

## **22:40Ples**

Maja: Dragi gosti ono sto smo spremili sledece za vas je jedna mala igra asocijacija dok uzivate uz desert. Primiticete da svaki sto ima zastavicu i volela bih da se sto vise vas ukljuci u igru tako sto cete podici zastavicu da biste otvorili jedno od polja. Spremili smo i malu nagradu za najuspesniji sto koji dodje do konacnog resenja. Pa, hajde da pocnemo

## **22:45 Asocijacija**

## **22:55 Dezert**

Miljan: A sada je na repertoaru jedna od najzanimljivijih igara a to je tombola koja ce najsretnijima doneti neke lepe nagrade.

## **23:15 Tombola**

## **23:55 Govori**

ANIMATION & LOGISTIC AIRLINES		Početak	Ulaz	Let
		<b>20.15PM</b>	<b>5</b>	<b>A1133</b>
123 456 789 10 11 12		Datum	Od	
		<b>06.02.2024.</b>	<b>Sheraton Novi Sad</b>	
		Do	Cena	
		<b>Lisbon</b>	<b>2000</b>	
		Sedište	Grupa	
		<b>1</b>	<b>H</b>	

# PORTUGALIJA



1



## Meni

*Predjelo*

**Pastéis de pescada e camarões  
(kroketi od oslića i krompira)**

**Rissóis de carne  
(empanade sa svinjskim mesom)**

**Maionese de leite  
(majonez od mleka)**

\*\*\*

*Glavno jelo*

**Frango com piri-piri  
(piletina piri piri)**

**Espetada  
(raznjići sa svinjetinom)**

**Arroz de Tomate  
(pirinač sa paradajzom)**

**Salada com laranja e pinhões  
(salata sa narandžama i pinjolima/orasima)**

\*\*\*

*Desert*

**Pasteis de tentugal  
(filo testo punjeno kremom od jaja)**

**Salame de chocolate  
(cokoladna salama)**



Ред.бр.	Назив намирнице	ЈМ	Количина	Цена	Износ	Напомена			
1.	Aleva paprika	kg	0,25	490	640	pak od 200g i 50 g			
2.	Biber, beli	kg	0,1	200	200		Укупан износ	Број гостију	Износ по госту
3.	Biber	kg	0,1	280	560	pak od 50g	160.198	260	620
4.	Brašno	kg	5	420	420	džak			
5.	Cimet	kg	0,02	80	160	pak od 20g			
6.	Crveno vino	l	0,75	410	410				
7.	Crvena rotkva, microgreen	pak	2	400	800				
8.	Čokolada	kg	2,5	1000	2.500	Menaž			
9.	Guatin	kg	0,44	250	250	500g			
10.	Grašak, microgreen	pak	2	400	800				
11.	Jaja	kom	70	234	1.638	L klasa 10 kom			
12.	Karafilić	kg	0,02	80	80	pak od 20g			
13.	Keks, petit	kg	7	260	1.820	posni			
14.	Krompir, beli	kg	10	100	1.000				
15.	Kore za pito	kg	7	220	3.080	pak od 500g			
16.	Koriander	pak	2	400	800	mikrobilje			
17.	Limun	kg	1	90	90				
18.	Lisnato testo	kg	15	220	6600	pak od 500g			
19.	Lovor, list	kg	0,02	60	120	pak od 10g			
20.	Luk, beli	kg	0,5	430	215	cena za 1kg			
21.	Luk, crni	kg	10	70	700				
22.	Ljuti sos	l	0,5	140	280	pak od 250ml			
23.	Margarin	kg	2,75	100	1.100	pak od 250g			
24.	Med	kg	0,5	305	610	pak od 250g			
25.	Mleko	l	6	160	960				
26.	Masline	kg	0,1	55	55				
27.	Narandža	kg	13	160	2.080				
28.	Orah	kg	2	1400	2.800				
29.	Oslu, file	kg	7	1750	12.250				
30.	Paradajz, pire	kg	5,2	300	1.560	tegla od 750g			
31.	Paradajz, peclat	kg	2,8	170	1.190	tegla od 400gx7			
32.	Paradajz, sušeni	kg	0,1	200	200				
33.	Paradajz	kg	3	240	720				
34.	Pražluk	kg	1	140	140	3 kom			
35.	Pavlaka, slatka	l	3,5	455	1.650	3x1, 1x0,5; posna			
36.	Peršun, list	kom	5	120	600	veza, svež			
37.	Piletina, batak, krabatak	kg	52	470	24.440	bk	paziti ako budu nabavili sa kostima trebaće nam još 30%		
38.	Pistači	kg	1,5	900	1.350	rinfuz			
39.	Pirinač	kg	18	355	6.390				
40.	Puter	kg	0,4	440	880	pak od 200g			
41.	Rukavice	pak	2	650	1.300	pak od 100 kom			
42.	Ražnjici	pak	3	200	600	pak od 100 kom			
43.	Salata, mix zelenih	kg	16	1380	22.080				
44.	Sirće, belo, vinski	l	0,5	180	90				
45.	So	kg	1	80	80				
46.	Sočivo	kg	1	290	580	pak od 500g			
47.	Svirjetina, mlevena	kg	4	700	2.800				
48.	Svirjska vrat	kg	52	800	41.600				
49.	Šećer, kristal	kg	5	115	575				
50.	Šećer, prah	kg	1	230	460	pak od 500g			
51.	Šargarepa	kg	4	60	240				
52.	Tikvica	kg	4	220	880				
53.	Ulje, maslinovo	l	3	1000	3.000				
54.	ulje, suncokretovo	l	7	170	1.190				
55.	Vinija, zamrzuta	kg	5	517	2.585				
					160198				

## FINANSIJSKI IZVEŠTAJ TEMATSKO VEČE „PORTUGALIJA“

Za potrebe realizacije tematske večeri „PORTUGALIJA“ prikupljene su donacije novčanom iznosu od 320 000 din. i robnom obliku od sledećih subjekata:

### NOVČANE DONACIJE

DONATOR	IZNOS U DIN.
Anonimno 1	100 000,00
Anonimno 2	60 000
Centurion Backa Palanka	30 000,00
Zito Banat Vrsac	20 000,00
Anonimno 3	20 000,00
Anonimno 4	10 000,00
Anonimno 5	8 000,00
Comfort Style Kula	5 000,00
Anonimno 6	5 000,00
Anonimno 7	3 000,00
Ljubiša Radosavljević	3 000,00
Anonimno 8	2 000,00
Profesorka Maja Mijatov	2 000,00
Anonimno 9	ROBNE DONACIJE

UKUPNO 270 000,

DONATOR	VRSTA ROBE	KOLIČINA
Mesara Gavrilović	Pileće belo meso	16kg
Mesara Štrand	Mleveno svinjeće meso	4kg
Štamparija Graphit	Meni, ulaznice, poster	445KOM

## FINANSIJSKI IZVEŠTAJ

Donacije	270 000.00
Gotovina od karata	288 600.00
Kutija za donacije	38 000.00
<b>Ukupno prikupljeno</b>	<b>596 600.00</b>
Troškovi hrane	111 548,74
Troškovi projekcije	50 000.00
Troškovi fotografa/snimatelja	15 000.00
Troškovi za muzicare	8 000.00
Troškovi za dekoraciju	13 000.00
Troškovi za pice	10 000.00
Ostali troškovi realizacije večeri	69 050,00
<b>Ukupni troškovi</b>	<b>276 600</b>
<b>Saldo</b>	<b>320 000</b>

Sve donacije su regulisane ugovorima i ceo novčani iznos je uplaćen Udruženju "Daun". Realizacijom večeri ostvaren je prihod u iznosu od 320 000 din. u gotovini. Za realizaciju večeri utrošene su sve robne donacije i novčane donacije u iznosu od 270 000 din.

Red. Broj	NAZIV ROBE	Jed. Mere	KOLIČINA	CENA	IZNOS	PRODAVNICA
1.	kore za pitu	kg	12	122,39	1468,68	metro
2.	maslac	kg	1	400	400	metro
3.	dijamant margarin	kg	3	155,99	467,97	metro
4.	kravica mleko	l	4	140	560	metro
5.	caffee	l	2	176,1	352,2	metro
6.	aro pavlaka za kolače	kg	4	580	2320	metro
7.	smrznute višnje	kg	2	459,79	919,58	metro
8.	lisnato testo pileći batak i karabatak	kg	26	99,59	2589,34	metro
9.	vakum MC svinjski vrat	kg	18	509,95/po kg	13 915,41	metro
10.	MC filet oslića	kg	18	719/po kg	34 596,33	metro
11.	Aljaska kolja	kg	3	692,99	2078,97	metro
12.	filet	kg	5	384,99	1924,95	metro
13.	Metro pomorandža kutija	kg	13	120,99	1605,54	metro
14.	Metro limeta	kg	1,125	549,99	618,84	metro
15.	Metro limun	kg	1,255	142,99	179,45	metro
16.	Peršun list	kg	2	406,99	813,98	metro
17.	Salata puterica	kg	10	61,59	615,9	metro
18.	Metro praziluk rinfuz	kg	0,695	175,99	122,31	metro
19.	Šargarepa	kg	1	149,99	149,99	metro
20.	Metro paradajz	kg	5,13	219	1123,47	metro
21.	Tikvice bele	kg	2,33	219	510,27	metro
22.	Metro salata lollo bionda	kg	6,16	820	5051,2	metro
23.	Metro salata lollo rosso	kg	5,72	820	4690,4	metro
24.	Metro krompir beli	kg	10	87,99	879,9	metro
25.	Luk beli ljubičasti	kg	1	349,99	349,99	metro
26.	Aro orah	kg	2	999,99	1999,98	metro
27.	jezgro Rukola	kg	10	299,99	2299,99	metro
28.	Bejbi spanać	kg	3	219,99	659,97	metro
29.	Aro peeled tomatoes	kg	2	239,99	479,98	metro
30.	Libero maslina zelena	kg	1	371,99	371,99	metro
31.	Suncokreto ulje	l	12	172,99	1963,57	metro
32.	dijamant Ulje komina	l	1	219,99	219,99	metro
33.	MC maslinovo ulje	l	1	1319,99	1319,99	metro
34.	Suncokret šećer kristal	kg	3	114,95	344,85	metro
35.	Aćeto balzamiko beli	l	1	239,99	239,99	metro
36.	Maja med livadski	l	1	505,99	505,99	metro
37.	Pirinač dugo zrna	kg	2	854,59	1729,18	metro
38.	Aro sočivo	kg	1	219,99	219,99	metro
39.	Vitamin paprika slatka	kg	1	587,99	587,99	metro



40.	Lovorov list	kom	2	91,19	182,38	metro
41.	Biber beli	kom	2	144	288	metro
42.	mleveni	kom	3	103,19	309,57	metro
43.	Biber crni	kom	2	191,99	383,98	metro
44.	Čilito sos	kom	2	191,99	383,98	metro
45.	opako ljuti	kom	2	191,99	383,98	metro
46.	Danubius	kom	2	191,99	383,98	metro
47.	brašno	kg	329,99	329,99	metro	
48.	Aro prezla	kg	4	71,99	287,96	metro
49.	Aro šećer u	kg	4	71,99	287,96	metro
50.	prahu	kom	1	76,99	76,99	metro
51.	Aro skrob	kom	1	76,99	76,99	metro
52.	kukuruzni	kg	1	71,99	71,99	metro
53.	Puding	kg	8	59,99	479,92	metro
54.	pavlaka	kg	8	59,99	479,92	metro
55.	Aro želatin	kom	3	20,75	62,25	metro
56.	Bambi	kom	3	20,75	62,25	metro
57.	zlatni pek	kg	5	349,99	1749,95	metro
58.	Bambi zlatni	kg	5	349,99	1749,95	metro
59.	pek običan	kg	2	98,99	197,98	metro
60.	Stiletto štap	kg	2	98,99	197,98	metro
61.	sa držačem	kom	3	329	987	metro
62.	Jestive	kom	3	329	987	metro
63.	korpice	kom	9	259,99	2339,91	metro
64.	male	kg	9	259,99	2339,91	metro
65.	Šampinjoni	kg	0,51	329,99	168,29	lidl
66.	rinfuz	kg	0,51	329,99	168,29	lidl
67.	Luk crni	kg	10	78,99	808,7	lidl
68.	Rotkvice	kg	4	99,99	399,96	lidl
69.	Plavi	kg	4	99,99	399,96	lidl
70.	patlidžan	kg	1,11	269,99	299,69	lidl
71.	Pistači bez	kg	1,11	269,99	299,69	lidl
72.	ljuske slani	kg	12	349,99	4199,88	lidl
73.	so	kg	1	72,99	72,99	lidl
74.	mikro bilje	kg	1	72,99	72,99	Aleksandar
75.	mala zvezda	kg	1	72,99	72,99	Vuletić
76.	- hleb	kom	30	60	1800	Evropa
				Ukupno: 111		
				548,74		

## „PORTUGALIJA“ PRESS ИЗВЕШТАЈ

**Датум: 12.01.2024.**

Медији: О radio

Емисија: Dnevna soba

Линк: <https://oradio.rs/sr/podcast/dnevna-soba-marija-miklos-3593.html>

**Датум: 16.01.2024.**

Медији: Naxi radio

**Датум: 16.01.2024.**

Медији: Naxi planeta radio

Линк: <https://radioplaneta.co.rs/pmf-tradicionalne-humanitarne-akcije/>

**Датум: 16.01.2024.**

Медији: MOJNOVISAD.COM

Линк: [https://mojnovisad.com/vesti/studenti-pmf-a-organizuju-dve-humanitarne-akcije-id59511.html?fbclid=IwAR1gwLYxHv-vQYn76WYKswfXr1LcxA566AKRzpRwJ\\_GXwIcGCfHrH0T8Q6o](https://mojnovisad.com/vesti/studenti-pmf-a-organizuju-dve-humanitarne-akcije-id59511.html?fbclid=IwAR1gwLYxHv-vQYn76WYKswfXr1LcxA566AKRzpRwJ_GXwIcGCfHrH0T8Q6o)


Наслов: Студенти PMF-а организују две хуманитарне акције

**Датум: 16.01.2024.**

Медији: Novosadski reporter

Линк: <https://www.nsreporter.rs/2024/01/tradicionalne-humanitarne-akcije-pmf-a/>

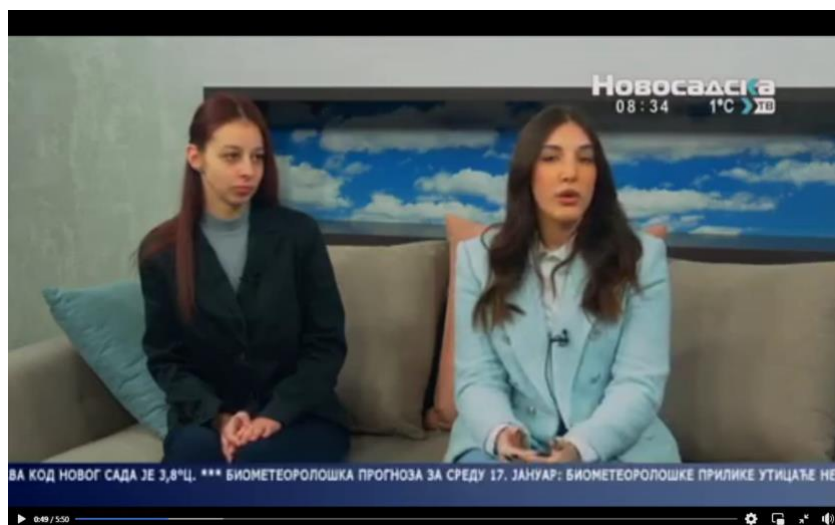
Наслов: Tradicionalne humanitarne akcije PMF-a



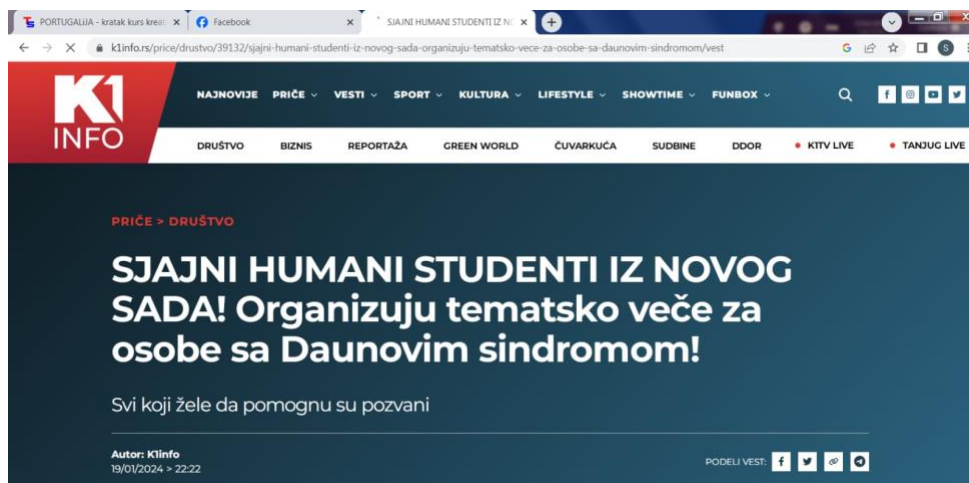
**Tradicionalne humanitarne akcije PMF-a**

NOVI SAD – Kao i prethodnih godina i u ovoj školskoj godini održaće se tematski događaji koje realizuju studenti hotelijerstva 3. godine u okviru predmeta Animacija i logistika u turizmu i hotelijerstvu, uz pomoć svojih kolega sa Gastronomije.

**Датум: 17.01.2024.**  
Медији: Новосадска ТВ  
Јутарњи програм- уживо



**Датум: 19.01.2024.**  
Медији: К1  
Линк: <https://www.k1info.rs/price/drustvo/39132/sjajni-humani-studenti-iz-novog-sada-organizuju-tematsko-vece-za-osobe-sa-daunovim-sindromom/vest>  
Наслов: Сјајни хумани студенти из Новог Сада организују тематско вече за особе са Дауновим синдромом



**Датум: 22.01.2024.**  
Медији: TOPSRBIJA  
Линк: [https://www.topsrbija.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=11717%3Avesti-sa-prirodno-matematikog-fakulteta-u-novom-sadu&catid=305%3Ainstitucije&Itemid=560&fbclid=IwAR2kGPqCfJj5xhpD3Unay7Nb6J3tWuF9cY6xax8g5v\\_iQbcenfScOr7H4vM](https://www.topsrbija.com/index.php?option=com_content&view=article&id=11717%3Avesti-sa-prirodno-matematikog-fakulteta-u-novom-sadu&catid=305%3Ainstitucije&Itemid=560&fbclid=IwAR2kGPqCfJj5xhpD3Unay7Nb6J3tWuF9cY6xax8g5v_iQbcenfScOr7H4vM)  
Наслов: вести са Природно-математичког факултета у Новом Саду

**Датум: 26.01.2024.**

Facebook страница департмана за географију, туризам и хотелијерство:

Линк: <https://www.facebook.com/share/p/droU4GfKtwg9anXN/?mibextid=2JQ9oc>

**Датум: 29.01.2024.**

Медији: Naxi planeta radio

Линк: <https://radioplaneta.co.rs/humanitarne-akcije-pmf-a/>

Наслов: Humanitarne акције PMF-a

**Датум: 29.01.2024.**

Медији: Omladinske novine

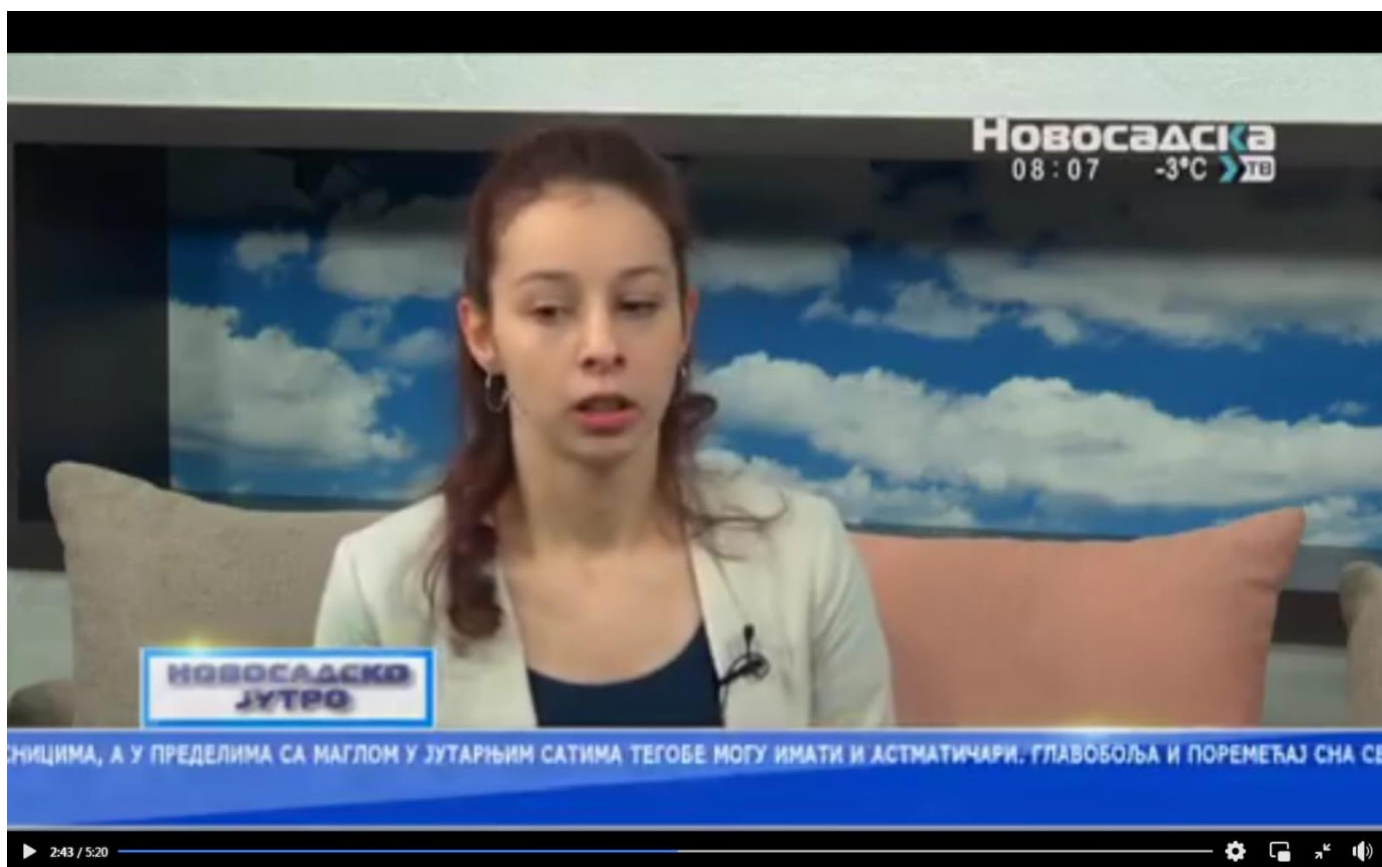
Линк: [https://omladinskenovine.rs/2024/01/29/humanitarne-akcije-pmf-a-2/?fbclid=IwAR0KDbAx2kNj2M38ceEtLSrGD6MUFg3YhaJaY\\_kgq46OPuJzuO\\_BjAqcJUA](https://omladinskenovine.rs/2024/01/29/humanitarne-akcije-pmf-a-2/?fbclid=IwAR0KDbAx2kNj2M38ceEtLSrGD6MUFg3YhaJaY_kgq46OPuJzuO_BjAqcJUA)

Наслов: Humanitarne акције PMF-a

**Датум: 30.01.2024.**

Медији: Новосадска ТВ

Јутарњи програм- уживо



**Датум: 06.02.2024.**

Медији: Новосадски радио

Датум: 08.02.2024.

Медији: TOPSRBIJA

Линк: [https://www.topsrbija.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=11746:portugalija-kratak-kurs-kreativosti-i-humanosti-studenata-pmf-novi-sad&catid=305:institucije&Itemid=560](https://www.topsrbija.com/index.php?option=com_content&view=article&id=11746:portugalija-kratak-kurs-kreativosti-i-humanosti-studenata-pmf-novi-sad&catid=305:institucije&Itemid=560)



Датум: 08.02.2024.

Медији: TOPSRBIJA

Линк: [https://www.topsrbija.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=11747:udruenje-daun-novi-sad-sa-osmehom-smo-svi-isti&catid=318:aktuelno&Itemid=574](https://www.topsrbija.com/index.php?option=com_content&view=article&id=11747:udruenje-daun-novi-sad-sa-osmehom-smo-svi-isti&catid=318:aktuelno&Itemid=574)

Датум: 08.02.2024.



Медији: TOPSRBIJA

Линк: [https://www.topsrbija.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=11748:2024-02-08-10-50-37&catid=305:institucije&Itemid=560](https://www.topsrbija.com/index.php?option=com_content&view=article&id=11748:2024-02-08-10-50-37&catid=305:institucije&Itemid=560)

Датум: 08.02.2024.

Медији: TOPSRBIJA

Линк: [https://www.topsrbija.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=11749:2024-02-08-10-53-29&catid=305:institucije&Itemid=560](https://www.topsrbija.com/index.php?option=com_content&view=article&id=11749:2024-02-08-10-53-29&catid=305:institucije&Itemid=560)

20:12

## Reč profesora: La vita è bella - Obbligato a todos

ČETVRTAK, 08 FEBRUAR 2024 12:51

www.fimek.edu.rs

English Book

vila pina  
Zlatibor

HotelOlimp  
ZLATIBOR ....

EXIDE  
andreja  
dođ. Temerin

Crveni Taxi  
021 44 55 77  
066  
vozi i nagrađuje!

TOB1  
ТУРИСТИЧКА  
ОРГАНИЗАЦИЈА  
ГРАДА  
НОВОГ САДА

DGTH NOVI SAD