

ODPRIMO VRATA PODEŽELJU NA OŠ ZBORA ODPOSLANCEV

Naša šola se je v letošnjem šolskem letu odločila za projekt Odprimo vrata podeželju. Namen tega projekta je spodbuditi zanimanje za ohranjanje kulturnega izročila in stare obrti ter ekokmetijstva. Zato smo se na prvem srečanju najprej pogovorili o pomenu ekološko pridelane hrane in ekokmetije, zdravi prehrani in tradicionalni hrani. Izdelali smo dva plakata, enega o eko hrani in ekokmetiji, drugega pa o zdravi in tradicionalni hrani. Sledilo je srečanje s Podeželskimi ženami, saj smo skupaj kuhali marmelado. Ga. Saša in ga. Martina sta prinesli s seboj veliko domačega eko sadja (slive, hruške in jabolka). Zavihali smo rokave in začeli z delom. Prijazni gospe sta nam olupile sadje, mi pa smo ga narezali na drobne koščke. Slivam smo odstranili koščice in jih dali v drugo posodo. Sledilo je kuhanje, mešanje v loncih, pomivanje posode in opazovanje kako se marmelada kuha. Kmalu je iz loncev začelo tudi lepo dišati. Opazovali smo tudi kaj vse so gospe dodale v lonec k sadju in si to poskušali zapomniti. Ko je bila marmelada kuhana, sta jo dali v kozarce, dobro zaprli in pokrili z odejo. Seveda smo morali marmelado tudi mi poskusiti, kako je dobra. Ta dan smo skuhalih tri vrste marmelade. Naslednji dan smo morali kozarcem izdelati etikete, kamor smo napisali kakšna je marmelada in pokrovčke smo okrasili z blagom. Seveda smo komaj čakali na novo srečanje s Podeželskimi ženami in nove vrste marmelade. Tokrat sta prišli ga. Bojana in ga. Anka, ki sta s seboj prinesli drugo sadje (grozdje, banane in jabolka). Na mize smo odnesli grozdje ter osmukali njegove jagode. Nato smo ga dali v multipraktik skupaj z narezanimi koščki jabolka in to precedili skozi cedila. Sledilo je kuhanje prve marmelade in pisanje recepta na papir, da ne bi pozabili postopka. Medtem smo se izmenjevali pri mešanju in čas je bil za pripravo nove marmelade. Tokrat smo skuhalih dve vrsti marmelade. Sledilo je pokušanje in tokrat sta marmelado nalili v tople kozarce, dobro zaprli in prav tako pokrili z odejo. In tako kot pred tem nas je zopet čakalo delo z okraševanjem kozarčkov. Zaupamo vam lahko, da smo kozarčke okrasili, naredili etikete in si izmislili za vse marmelade posebna- domišljajska imena, ki pa naj za enkrat ostanejo še skrivnost.

Učiteljica Nataša Bjelajac