

Osnovna šola Turnišče, Prešernova 2, 9224 Turnišče

KRATKO POROČILO

fotografije



POTEK DELA: ZELIŠČA IN PRAZNIKI

Pravijo, da gre hrana skozi želodec. Še posebej ob praznikih, ko so naše mize polne dobrot, lepo diši. Diši po praznikih, diši po skrivnostni moči, le-ta pa se skriva v majhnih količinah, ščepcih, ki jih oddajajo zelišča – rastline s prav posebnimi »čudežnimi« lastnostmi.

V okviru projekta VZGAJAJMO ZELIŠČA »V STAREM IŠČEM NOVO« ZELIŠČA IN PRAZNIKI smo se pri EKO krožku ukvarjali s spoznavanjem le-teh. V projekt smo vključili vse učence, ki obiskujejo EKO krožek, od prvega do devetega razreda.

V šoli smo si kot motivacijski uvod v projekt pogledali kratek insert iz filma Kekec, teto Pehto, ki je bila znana »filmska« zeliščarka. Poskušali smo sklepati, čemu in kako je Pehta uporabljala svoje zeli, ki jih je nabirala v svojem okolju.

Učence sem tako vzpodbudila k delu in nadaljnjem raziskovanju:

Učenci (od 1.do 5. razreda) so dobili nalogo, da so se najprej doma pozanimali o rabi zelišč. Pred »domačo nalogo« smo skupaj oblikovali razlago besede, kaj sploh zelišča so.

Zelišča, ki jih uporabljajo doma, so predvsem: rožmarin, timijan, bazilika, luštrek, žajbelj, kamilica, ognjič, rman, šentjanževka, čemaž, trpotec, arnika. Odvisna so tudi od geografskega prostora, v katerem živimo (pri nas v Prekmurju uspevajo drugačne zeli kot v alpskem svetu).

O njih so učencem veliko znale povedati predvsem babice. Povedali so jim, kako so jih sušili nekoč, spravljali, da so čim dlje ostala uporabna. Povedale so, da je bilo potrebno zelišča pobrati zgodaj dopoldne (toda ne mokre, npr. kamilico) in jih sušiti v senci ter na prepihu. Največ zelišč so spravljali na tak način – posušena v kozarcih ali platnenih vrečkah (kamilica, šetraj, kopriva, timijan, pa tudi meto, meliso). Poleg sušenja so uporabljali še zamrzovanje in pa pripravo različnih napitkov in sirupov (metin sok, regratov sirup), različne zelišča (na vrtu posajeno arniko) pa so namočili v domače žganje, tako so npr. pridobili tinkturo – sredstvo za razkuževanje ran).

Zelišča večinoma uporabljajo v kulinarki, poleg tega pa še v kozmetiki in v zdravilne namene. Njihova raba pa je vezana tudi na koledarsko leto, ob večjih praznikih, kot sta božič, velika noč, je zadišalo po posebnih zeliščih.

V času velikonočnih praznikov se zelišča uporabljajo tako v prehrani kot tudi za dekodiranje. V prehrani gospodinje uporabljajo predvsem pehtran za potico (le redke v Prekmurju). Z listi različnih zelišč pa množično krasijo in barvajo pirhe s pomočjo čebulnih olupkov.

Tradicionalna božična zelišča so pri nas podobna kot v ostali Sloveniji. Takrat diši tako iz kuhinje kot tudi drugod po hiši. Učenci so prinesli klinčke, cimetove palčke, ki jih uporabljamo za kuho in dekoriranje. Spomnili so se pa tudi na različna zeliščna žganja, ki jih pripravljajo po hišah. Pa na mešanice posušenih zelišč in pitje čajev pozimi.

Za neke vrste praznik oziroma obred so v našem okolju veljale tudi koline. Takrat so gospodinje uporabljale predvsem šetraj (po domače kveuno), ki so ga uporabljale pri izdelavi domačih krvavic.

Učenci so v šolo so prinesli zelišča, ki so jih imeli doma, ali nabrali v bližnjem gozdu (čemaž). V šoli smo potem izdelali zelišče soli, ki jih lahko uporabimo v kulinariki

Izdelali smo:

- a) timijanovo sol
- b) čemaževo sol
- c) rožmarinov sol
- d) mešanico iz (šetraja, majarona, peteršilja)

Izdelali smo še dišavne soli, za uporabo v kozmetiki, ter dišavne vrečke in pilinge za roke.

S starejšimi učenci (od 6.do 9. razreda) smo pripravili in preuredili naš eko vrtiček pred šolo. Potrebno ga je bilo prekopati ter na novo zasaditi. Nekatera zelišča (origano, meta, žajbelj) imamo že vrsto leto. Letos pa smo dodali še nova. Letos smo tudi prvič poizkusili vzkaliti semena v jajčnih lupinah.

V sklopu izbirnega predmeta Kemija v okolju smo izdelali blazinice iz sivke, sivkino milo, zeliščne namaze ter raziskali zgradbo zeliščnih bonbonov.

Kljub temu, da gre za projektno delo (s svojim začetkom in koncem), si upam trditi, da je kar velik delež prisotnih učencev bil zainteresiran za raziskovanje zelišč, ne zgolj, ker se je moralo, ampak ker jih želijo res uporabljati. Veseli me, da tudi na novo, ne zgolj tista zelišča, ki so jih uporabljali do sedaj. O tem pričajo tudi njihove povratne informacije, kako uporabljajo soli, ki smo jih skupaj naredili, katero zelišče so si kupili in posadili v svoj vrt, da so našli zanimivo knjigo o zeliščih ...

Taki podatki upravičujejo tudi naše dejavnosti, da si bo šolski prostor še naprej prizadeval za vključevanju čim večjega deleža »učilnic v naravi«, »projektov« in sobivanja ter

raziskovanja svojega lastnega okolja, tako v povezavi s kulturo kot naravo, in s tem ohranjanja »dobrih, zdravih in zdravilnih« praks naših prednikov.