

KRATKO POROČILO



POTEK DELA:

Z učenci od 5. do 9. razreda smo sodelovali v UNESCOVEM projektu zeliščni pripravki. Odločili smo se, da bomo uporabili pehtran. Pehtran raste na našem šolskem vrtu, njegova uporaba pa je učencem manj znana. Poiskali smo recepte, v katerih bi lahko uporabili pehtran. Učenci so se odločili, da bomo poskusili speči pehtranovo potico. Čeprav je bila pehtranova potica v starih časih pogosta praznična jed, je naši učenci niso poznali.

Na spletu smo izbrali recept in si izpisali ter pripravili sestavine v učni kuhinji. Najprej smo pripravili kvasni nastavek in zamesili testo. Medtem, ko je testo vzhajalo, smo se z učenci odpravili na vrt in nabrali nekaj lepih vejic pehtrana. Učenci so previdno osmukali pehtranove vejice in liste oprali pod tekočo vodo. Pehtranove liste so osušili na kuhinjski krpi. Učenci so bili presenečeni nad blagim in prijetnim vonjem pehtrana. Pehtranove liste so malo sesekljali, da so izpustili še več arome. Vzhajano testo smo razvaljali in premazali s premazom iz kisle smetane, raztopljenega masla, jajca in sladkorja. Čez premaz so učenci enakomerno razporedili sesekljan pehtran. Potico smo previdno zavili in jo položili v pekač. Tako pripravljena potica je še malo vzhajala, nato pa smo jo spekli.

Naslednji dan smo ohlajeno potico previdno razrezali in jo po kosilu ponudili učencem in učiteljem. Ob potici smo ponudili še zeliščni čaj. Čaj smo naredili iz poparka mete, melise, materine dušice in cola pelina. Čeprav smo imeli zelo zahtevne pokuševalce, smo prejeli veliko pohval. Največja pohvala pa je bila to, da so potico pojedli. Potica je bila zelo okusna, z blagim, a značilnim pehtranovim okusom. Učenci so bili veseli nove izkušnje in ponosni na njihovo prvo potico. Spoznali so pehtran kot rastlino, se seznanili z njegovim vonjem in ga uporabili v okusni sladici.



Osnovna šola Cvetka Golarja
L J U T O M E R

VZGAJAMO ZELIŠČA

»V starem iščem novo.«

Tema 2021-2022: **ZELIŠČNI PRIPRAVKI**

KRATKO POROČILO



Vonjanje zelišč



Nabiranje zelišč, drobnjaka

POTEK DELA:

Z učenci kombiniranega oddelka 5. in 6. razreda smo pri pouku gospodinjstva in slovenščine posvetili nekoliko več pozornosti zeliščem. Najprej poiskali in si ogledali zelišča na našem šolskem zeliščnem vrtu, ki ga poimenujemo hribček tete Pehte. Opazili so razlike med plevelom in zelišči ter sproti odstranili plevel. V konkretni situaciji so učenci imeli možnost vonjanja in tudi okušanja zelišč in dišavnic. Natrgali so nekatera zelišča in jih primerjali s slikovnim materialom. Brali so zapise poimenovanja zelišč in jih preko vonja prepoznavali z zavezanimi očmi. Preko ppt predstavitve so spoznavali značilnosti in uporabo posameznih zelišč. Ugotovili smo, da učenci že iz prejšnjih šolskih let zelo dobro poznajo uporabo zelišč, saj jih sušimo in pripravljamo. V zimskem času si skuhamo zeliščni čaj.

Učenci so natrgali tudi drobnjak in po receptu pripravili namaz. Drobnjak so oprali, narezali na majhne koščke, ter ga dodali skuti, kisli smetani, maslu, majonezi in soku limone. Dodali so še ščepec soli in malo popra. Pri tem so urili tudi matematične spretnosti, saj je bilo potrebno tehtanje in odmerjanje sestavin. Učencem je namaz zelo teknil.

Mentor: Nelica Petek

KRATKO POROČILO

Z učenci posebnega programa (starimi od 16 do 22 let, z zmerno in težjo motnjo v duševnem razvoju) smo pripravili čemažev namaz.



POTEK DELA:

Z učenci smo pripravili čemažev namaz po postopku, ki so ga sami prebrali in sledili navodilom.

Prilagam prilagojen recept za pripravo namaza.

Učenci so čemaž potipali, povohali in si ogledali fotografije čemaža v naravi.

Narezali so ga na drobne koščke, kar je predstavljalo kar velik izziv.

Pomešali so vse sestavine in nastal je okusen namaz.

Namazali so ga na prepečenec in si tako pripravili okusen in zdrav prigrizek.

Učenci so bili zadovoljni z rezultatom. Namaz jim je bil zelo všeč.

Namaz smo ponudili tudi ostalim učencem na šoli.

ČEMAŽEV NAMAZ

SESTAVINE

- PRIBLIŽNO 20 ČEMAŽEVIH LISTOV
- 1 MALA KISLA SMETANA
- MALI LONČEK PASIRANE SKUTE (CCA. 500 G)
- VELIKA ŽLICA NAVADNEGA JOGURTA
- ŠČEPEC SOLI

POSTOPEK

- LISTE ČEMAŽA OPEREMO IN ZVIJEMO V ZVITKE.
- VZDOLŽNO JIH NAREŽEMO NA TANKE TRAKCE.
- V POSODI ZMEŠAMO SKUTO, KISLO SMETANO IN ŽLICO JOGURTA. DODAMO NAREZAN ČEMAŽ IN PO OKUSU SOLIMO.
- NAMAZ SHRANIMO V ZAPRTI POSODI V HLADILNIKU.

