

III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju
„Z lokalno pridelano hrano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga“

8. – 10. junij 2020

BIOTEHNOLOGIJA V DOMAČI KUHINJI IZ DOMAČIH SESTAVIN



Irena Knafelc, Osnovna šola Šturje Ajdovščina

Namen in cilji

- ❖ Učenci spoznajo preprostejše biotehnološke postopke priprave raznih jedi.
- ❖ Spoznajo prednosti uživanja doma narejenih prehranskih izdelkov.
- ❖ Spoznajo prednosti uporabe lokalnih in trajnostno pridelanih surovin.
- ❖ Kritično razmišljajo o vplivu lokalno pridelane hrane in izdelkov na okolje.

Delavnice naravoslovnega dne

- ❖ Peka kruha s kvasom in drožmi.
- ❖ Izdelava kislega zelja in repe.
- ❖ Izdelava jogurta, skute in kefirja.
- ❖ Priprava jabolčnega soka in alkoholno vrenje.
- ❖ Priprava marmelade.
- ❖ Sušenje sadja.
- ❖ Priprava degustacije.

Vse sestavine smo nabavili pri okoliških kmetih ali jih prinesli od doma, če so bile doma pridelane.

Peka kruha s kvasom in drožmi



Kisanje zelja in repe



Izdelava jogurta, mlečnega in vodnega kefirja



Izdelava skute



Priprava jabolčnega soka in alkoholno vrenje



Priprava kakijeve marmelade, sušenje sadja



Ješprenj iz buč



Degustacija jedi in predstavitev vseh delavnic

