

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

8. – 10. junij 2020

# OD KORUZE DO KRUHA

Nuša Jug, dipl. vzg.

VRTEC ŠENTJUR





- Pri dani temi smo sledili korakom doživljanja in zavedanja narave po Cornellu (1998), ki zatrjuje, da do globokega doživljanja narave vodijo štiri stopnje:
- 1. stopnja: zbuditev navdušenja,
- 2. stopnja: usmeritev oz. osredinjenje pozornosti,
- 3. stopnja: neposredna izkušnja oz. doživljanje,
- 4. stopnja: delitev navdiha z drugimi.

# KAJ MORAMO STORITI, DA PRIDEMO KO KORUZNEGA KRUHA?

---

## LIČKANJE KORUZE



## LUŠČENJE KORUZE



## MLETJE KORUZE



## SEJANJE MOKE



# ISKANJE RECEPROV



**DOMAČI KRUH**

1 kg		
7,5 kocke		ŠTANCA
2		
1		KAVA
0,5l		
0,5l		

V PRVO NADROBIMO , DOBERNO IN MALO MLEČNE POMEŠAMO IN VOSTIMO, DA NA TOPLEM VEHAJA.

V DRUGO ZMEŠAMO , 2 , V SREDINI NAREDIMO JAMICO, VANJO VLIJEMO IN KVALEC, Premešamo in dolijemo mlečno , nato zmešamo z in gnetemo.

PRIPRAVLJENO POLOŽIMO V POMOKANO , KI JO POKRIJEMO IN PUSTIMO 1 UZHAJATI.

OBRVLEJEMO V , POLOŽIMO NA , POSTAVIMO V PEČEMO JO 145 MINUT.

DO 1 PRI TEMPERATURI 180°C,  
 VROČO PEČENO OVIJEMO V  
 SUHO IN OHLADIMO.

DOBER TEK.

ANŽE P.



# PEKA KRUHA

---













vir vseh slik: osebni arhiv (Nuša Jug),  
fotografije o mletju koruze in sejanju koruze (S. Senica)

# HVALA ZA VAŠ ČAS IN VAŠO POZORNOST



Lep pozdrav iz vrtca Šentjur, enota Planina

Nuša Jug, Katja Luskar in otroci

*vrtec je kot dom ....*