

Podružnična šola »11. maj« Grahovo



# ČISTE DOMAČE SESTAVINE. KI MI DELAJO SKOMINE

Pripravili:

Tina Grapulin Bavčar, Marjetka Rupar, Ana Zebec, Lara Vereš, Kresnica Praprotnik

Grahovo, 18. in 19. marec 2021



# PROJEKTI

## 1. ŠOLSKA VRTILNICA

## 2. HRANA NI ZA TJAVENDAN

- Izvajali učenci razredne in predmetne stopnje
- Pri pouku gospodinjstva, naravoslovja in izbirnih predmetov
- Izkustveno učenje
- Pridobivanje znanj ter izkušenj preko timskega sodelovanja in praktičnega dela

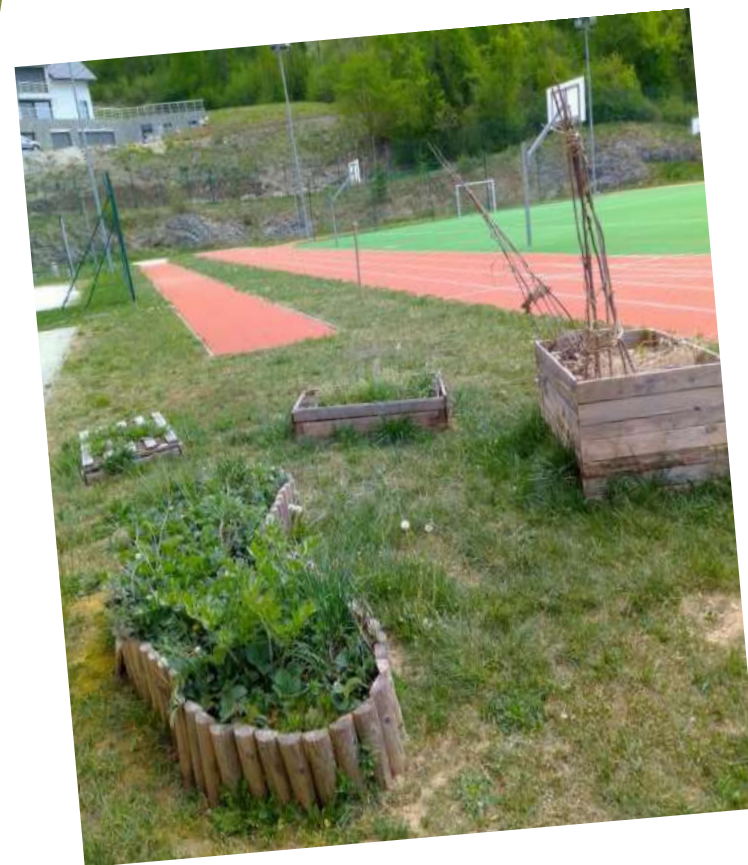
# ŠOLSKA VRTILNICA

Izziv za učitelje....

»Kako učencem približati naravo, jim razložiti naravne zakone, privzgojiti odgovoren odnos do narave in jim dati priložnost za praktično delo?«

## CILJI

- spodbujanje učencev k aktivnemu sodelovanju in tiskemu delu;
- pridobivanje ročnih spretnosti in veščin;
- spoznavanje dišavnic, začimb, pridelkov in zelišč, njihove značilnosti ter uporabo v različne namene (kulinarika, zdravilni učinki);
- doživljanje narave z vsemi čutili;
- doživljanje narave in čudeža življenja;
- uporaba sodobnih učnih metod poučevanja na prostem.



# Začetki...



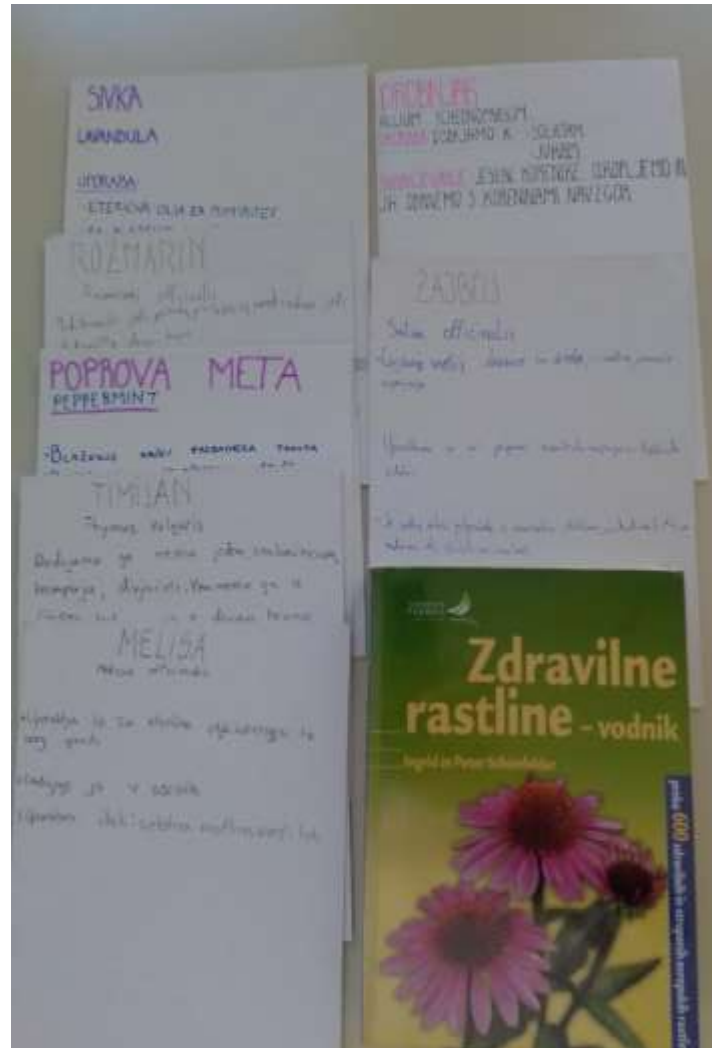
Zelišča smo poimenovali in njihova imena zapisali na kamenčke ter jih položili na pravo mesto v vrtničku.



Učenci so rastline poskušali prepoznati z zavezanimi očmi, samo s pomočjo vonja in tipa.



S pomočjo literature so učenci za vsako zelišče izdelali »osebno izkaznico«, iz katere lahko razberemo kakšne lastnosti ima in za kaj se jo uporablja.





Nastajanje čajne mešanice (meta, timijan, črna meta, citronska melisa, žajbelj) :



obiranje



sušenje



pakiranje



## kuhanje čaja



# Postrežba čaja s sladico.



Pri praktičnih vajah gospodinjstva. Priprava peciva s svežimi zelišči.



# Vrt v malem - priprava kalčkov.



kalitev semen





Priprava namaza s kalčki.



# Zelenjavna juha s kalčki in zelišči.





# Opazovanje delov rastlin z mikroskopom in stereolupo.



Nadgradnjo preprostega eko vrtilčka smo izvedli pod mentorstvom članov Društva biodinamikov Notranjska, ki so nas naučili izdelati visoke grede.









Raziskovali smo življenjske navade različnih drobnih živali, ki so si našle bivališče v našem vrtičku (žabe, polži, strige, pajki, žuželke, martinček).



# HRANA NI ZA TJAVENDAN

Učenci so razmišljali v smeri, kako nek presežek jedi vključiti v nov obrok, ga reciklirati in na ta način preprečiti, da bi končal v organskih odpadkih.

# CILJI

- postopno zmanjševanje količine zavržene hrane (doma in v šoli);
- ozaveščanje o tem, da hrana ni odpadek, ampak dragocena dobrina;
- spodbujanje k ponovni uporabi zavržene hrane in kreiranju novih, »recikliranih obrokov«;
- pravilno ločevanje organskih odpadkov;
- navajanje na odgovorno in smotno ravnanje ter uporabo hrane;
- spodbujanje učencev k aktivnemu sodelovanju in tiskemu delu;
- pridobivanje ročnih spretnosti in veščin.







Musaka iz polente





prej

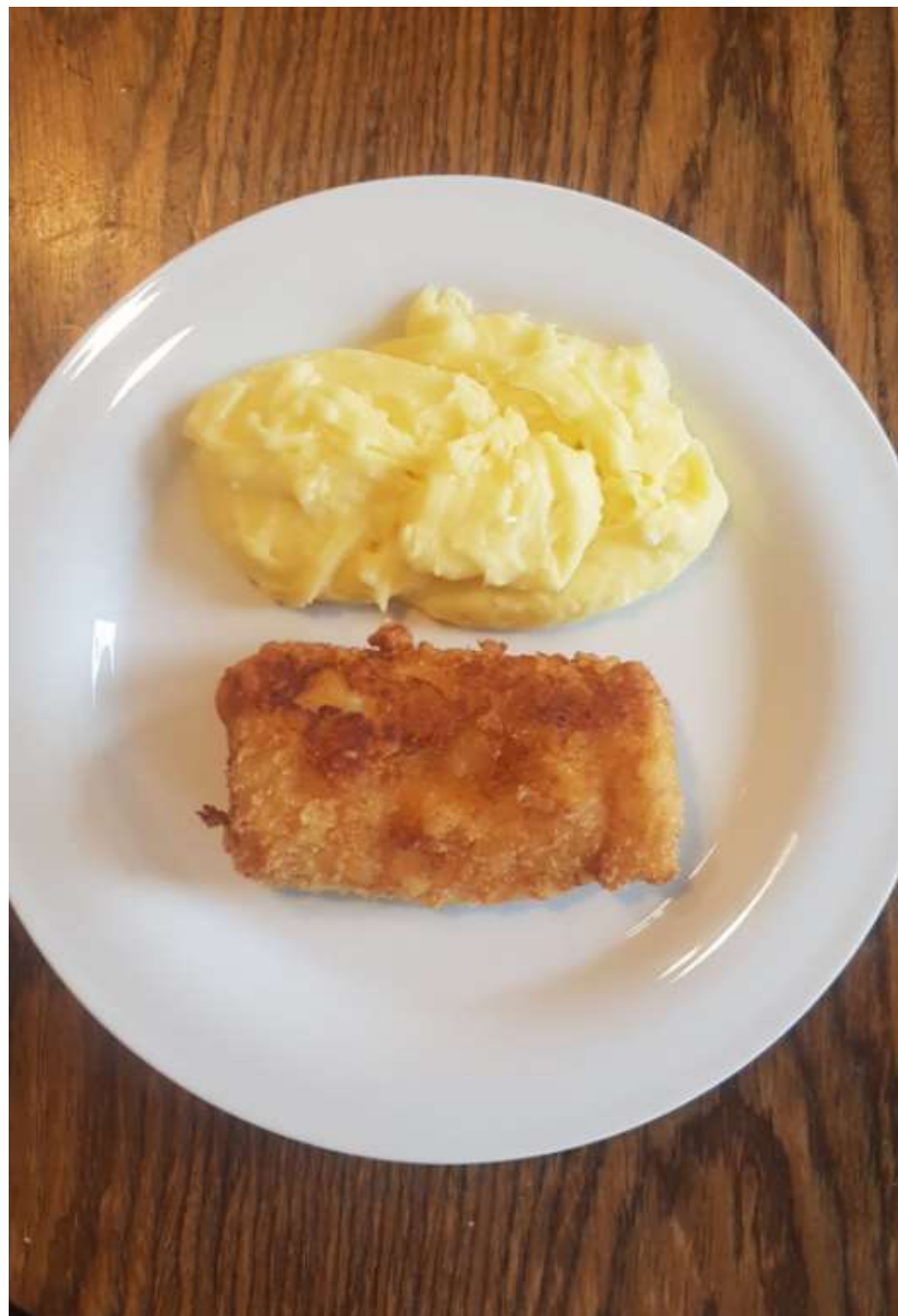
## Fantazija na krožniku



potem



# Kaneloni iz palačink





Mesna štruca

# Kruhove „šnite“ 1





Kruhove „šnite“ 2





Krompirjevi cmoki



# KROMPIRJEV GOLAZ

## SESTAVINE:

4 velike krompirje  
1 žlica soli  
gorji golaž

## POSTOPEK:

Nažgani oljivo krompir, opereva z mrazlo vodo, namočeno  
na velike kocke. Krompir damo v posodo in ga zalijemo  
z vodo, ter posolimo. Kuhamo ga 15 min, ko zavre.  
Taj čpa gorjji golaž segrejemo. Ko je krompir kuhan, ga  
posedimo in dodamo golažu. Dolgo tek.





# Priprava kruha z drožmi



# Kruh iz droži



# Krompirjev kruh



# Jabolčna pita



# Kurja juhica



## BELJAKOV ČIPS

SESTAVINE:

- 4 jajca
- 10 dag sladkorne
- 10 dag moka
- orehi in lešniki
- cimet

PRIPOMOČKI:

- tehtnica
- posoda
- mešalnik
- žlica
- pekač
- peki papir
- stalomreznica

PRIPRAVA: Z mešalnikom zmešamo 4 jajca, nato dodamo sladkor, moko, cimet, orehe in lešnike. Maso damo v namazčen pekač in pečemo 20 do 30 minut na 220 da masa lepo porumeni. Količ se pečeja da se ohladi. Ohlajeno količ narežemo na tanke rezine, jih obložimo na peki papir in pečemo še 3 minute da rezine postanejo tople.

ČAS PRIPRAVE: 1 ura

VIA: [www.kulinarka.net/beljakov-čips](http://www.kulinarka.net/beljakov-čips)

Beljaki so nastali od peke kofol.



# IN ZA KONEC...

Tovrstni projekti po našem mnenju ponujajo znanja in veščine, ki jih bodo učenci vsekakor potrebovali pri svojem vsakdanjem življenju, zato jih še toliko bolj pozdravljamo in se z veseljem vključujemo vanje.

Učenci se na igriv način preko samostojnega dela zelo veliko naučijo, čeprav sami največkrat sploh nimajo občutka da so se učili.

## Viri slik:

Slike so last arhiva Osnovne šole Notranjski odred Cerknica – Podružnične šole „11. maj“ Grahovo ter učiteljic Tine Grapulin Bavčar in Marjetke Rupar.