



BELOKCRANJSKA POGAČA

Antonija Stankovič
Otroški vrtec Metlika

Namen in cilji

Zmanjševanje ostankov hrane (skorjice in kruh z namazi).

Približati otrokom narodno izročilo kruha- belokranjske pogače.

Cilji:

- ▶ Otrok spoznava pomen odgovornega ravnanja s hrano in zavrženo hrano;
- ▶ sodeluje pri urejanju mize;
- ▶ se navaja na kulturno obnašanje za mizo;
- ▶ spoznava poklic kuharice;
- ▶ odkriva, kako se spreminjajo materiali in njihove lastnosti- mesi testo in oblikuje pogačice;
- ▶ sodeluje pri oblikovanju dogovorov;
- ▶ otrok se seznanja s kulturnim izročilom.

Obisk kuharice Elene in priprava testa za pogačo

KRUHEK (Janez Bitenc)

Bela moka, lonček vode,
košček kvasa, ščep soli,
če to dobro skupaj zmešaš,
fino se testo dobi.

Že pripravljena je peč,
košček kruha- dobra reč.





Mesimo in oblikujemo...



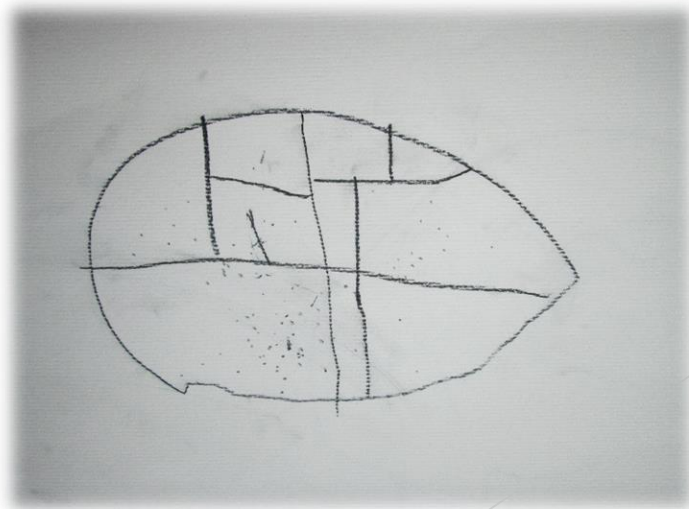
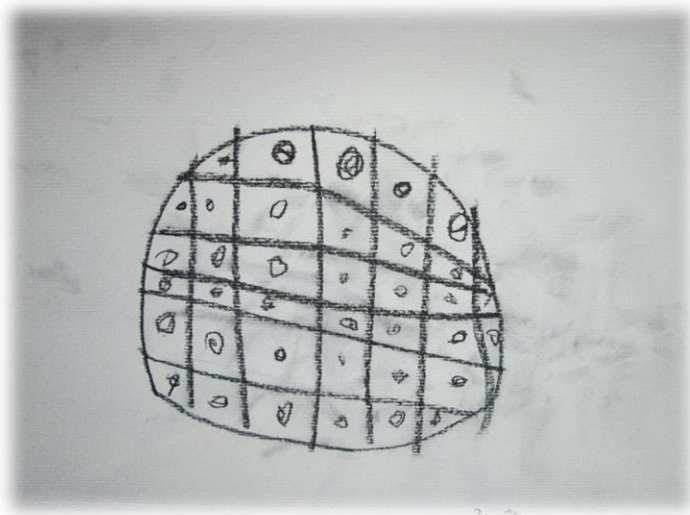
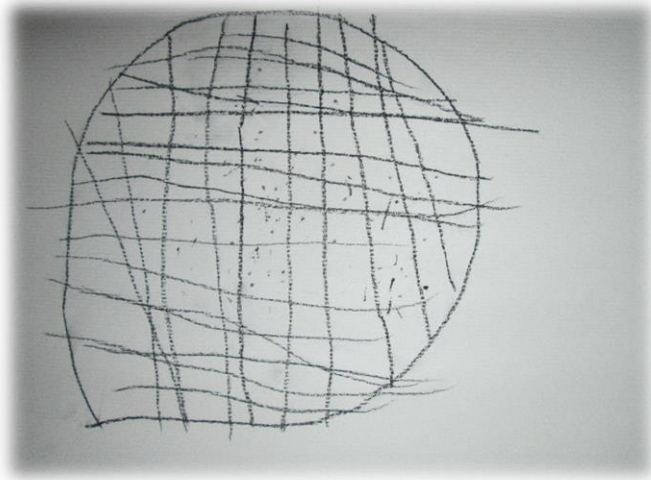
Belokranjska pogača s kvasom in brez kvasa



Naše pogačice



Risanje belokranjske pogače z ogljem



Kulturno obnašanje za mizo

Mnenja otrok:

- ▶ Lepo sedimo za mizo, ne packamo po mizi,
- ▶ sedimo na stolu,
- ▶ ne kričimo,
- ▶ ne jemo z roko, če imamo juho,
- ▶ jemo z žlico, da pojemo in gremo za spat,
- ▶ v gostilni za mizo ne spimo.



Pogrinjek in kosilo na pogrinjku



Samopostrežni zajtrk



Učim se mazati in rezati z nožem...



Kompostnik



Kam gredo odpadki iz kuhinje?



Zanimivi recepti



Predstavitev poklica kuharica

Kaj delajo kuharice?

- ▶ Kuhajo makarone, juho, pašgete, meso...,
- ▶ režejo česen, čebulo, kumare, paradajz...,
- ▶ pečejo palačinke, tisto pecivo, ki ma rozine,
- ▶ mesijo kruh, un, ki ma semena,
- ▶ mešajo z mešalnikom.



Ustvarjalna igra v gospodinjskem kotičku



Sodelovanje s starši

► Kaj so jedli včasih, ko ni bilo toliko hrane?

- Ajdove žgance- s kislim zeljem ali repo, fižolom in krompirjem, belo kavo ali mlekom, s prežganko, z jajci in ocvirki,
- solato iz čebule in jajc,
- domače skutine štruklje, kuhane na goveji juhi,
- pozimi nekaj več mesa zaradi kolin, drugače se je meso uživalo le ob nedeljah ali praznikih,
- za malico večinoma kakšno jabolko ali kruh namazan s svinjsko mastjo in posipan s sladkorjem,
- za sladico krompirjeva potica z ocvirki ali palačinke s skuto.

► Kakšno moko ste največ uporabljali za peko kruha?

Belo moko, saj je bilo pri vsaki hiši dovolj pšenice, občasno tudi ajdovo moko.

Zaključek

- ▶ Glavna ovira pri izvedbi- premalo časa za izvajanje.
- ▶ Spodbujanje k zmanjševanju odpadne hrane.
- ▶ Samopostrežni zajtrk.
- ▶ Zbirnik receptov.
- ▶ Sejanje pšenice na vrt, opazovanje, polja pšenice v bližini vrtca.
- ▶ Nadaljevanje projekta.

Literatura in viri

- ▶ GLIHA, Marjanca; Zakaj jemo in kaj/; ilustrirala Marjanca Jemec Božič- Ljubljana: Kmečki glas, 1993
- ▶ Specifikacija za belokranjsko pogačo/ Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS z dne 28. 10. 2004
- ▶ AKSEW, Amanda; Kuhar, Murska Sobota: Pomurska založba, 2010- Zbirka Kdo vse nam pomaga
- ▶ WILKES, Angela; Moja prva velika kuharska knjiga- Ljubljana: Mladinska knjiga 1993
- ▶ <https://www.youtube.com/watch?v=6e1nTWZ1LLI&feature=youtu.be>
- ▶ <https://www.youtube.com/watch?v=vZLV616jtkk&feature=youtu.be>