

„SKRIVNOSTNA AJDA“

Liljana Raus, OŠ TIŠINA





NAMEN IN CILJ PROJEKTA:

- je bil raznovrstno prehranjevanje mladostnika oz. učencev v višjih razredih ter vključevanje ajde v prehranske navade.

DEJAVNOSTI PRED:

1. Fotografiranje ajde na polju



- Najprej smo želeli pri učencih izvedeti, kako dobro poznajo ajdo in jedi iz nje.
- Dobili so nalogo, da ajdo poiščejo na polju in jo fotografirajo.
- Po poslanih fotografijah in pogovoru so spoznali, da večina učencev prepozna ajdo na naših poljih.

- Nato so dobili nalogo, da poiščejo recepte, ki vključujejo ajdo in jih doma uporabljajo pri domačih jedeh.
- Njihovo poznavanje ajdovih jedi je bilo v kulinaričnem smislu zelo slabo. Večina jih uživa ajdo kot prikuho v obliki kaše k mesnim jedem. So pa pri starih starših dobili kar nekaj receptov jedi, kjer se uporablja ajdova moka.



2. Zbiranje receptov in urejanje v knjižico

- V Prekmurju so ajdovo moko uporabljali predvsem za kruh, »žganike in vlejvano pogačo«. V obliki kaše pa predvsem pri krvavicah in kot kuhano v mleku. Recepte so zbrali v knjižico z naslovom AJDIJNA.





Recept iz knjižice

- AJDOVA ZLEVANKA (ZLEJVANKA)

- ♦ **Sestavine:**

- 300 g ajdove moke

- 2-3 jajca

- sol po okusu

- mleko po potrebi

- domače bučno olje

V skledi dobro premešamo vse sestavine, razen bučnega olja. Dobiti moramo testo, ki je malo bolj gosto kot tisto za palačinke.

- Pekač namastimo z oljem in ga dobro segrejemo v pečici, ogreti na 240 stopinj Celzija. V vroč pekač enakomerno vlijemo pripravljeno maso. Zlevanko pečemo v ogreti pečici približno 10 minut oziroma toliko časa, da po vrhu blago porumeni.
- Pečeno zlevanko prelijemo s segretim ocvirki in bučnim oljem, narežemo na kose in postrežemo.

3. Ugotovitev in postavitev problema

- Učenci nimajo radi jedi iz ajde zaradi okusa.
- Poskušali so poiskati vsaj nekaj jedi, kjer bi jih lahko aktualizirali.
- Učenci so izbrali naslednje:
 - ajdove palačinke z ajdovim medom,
 - ajdovi medenjaki in
 - hladna solata z zelenjavo.





DEJAVNOSTI PO:

1. Poiskali so domače lokalne ponudnike ajdove kaše, moke in ajdovega medu.
2. Recepte so preizkušali in oblikovali, dokler niso bili s samo jedjo zadovoljni.
3. Dan odprtih vrat gospodinjske učilnice, kamor so bili povabljeni učenci celotne šole na pokušino jedi iz ajde in si ogledali razstavo fotografij.
4. Reševanje anketnega vprašalnika in ugotovitev, da so bile najboljše palačinke.

POVZETEK:

- Ker pa na našo šolo palačinke pridejo kot polizdelek zaradi prevelikega števila otrok, jih ne moremo vključiti h kosilu, saj bi predstavljal velik odstotek zavržene hrane.
- Bomo si jih pa večkrat pripravili pri praktičnem delu pri gospodinjstvu ali prosili vodjo prehrane, da jih uvrsti na jedilnik kot dodatno izbiro pri kosilu.

