

„ŽIVI DRUGAČE, PIJ MLEKO DOMAČE“

Pripravila: Barbara Božič

Vrtec Antona Medveda Kamnik



CILJI PROJEKTA:

- V sklopu slovenskega tradicionalnega zajtrka z geslom: „Mleko super živilo!“ smo spoznavali mleko v prehrani.
- Spoznali smo načine, kako lahko varujemo planet in zmanjšamo odpadke pri prehrani.
- Naredili smo nekatere mlečne izdelke in jih tudi okušali.
- Starostna skupina otrok je bila 5 – 6 let.

DEJAVNOSTI:

- S kanglico po domače mleko na kmetijo.





IZDELAVA SKUTE

- Mleko smo najprej zavreli, ko se je ohladilo smo smetano posneli.
- Mleko smo še enkrat segreli na 60 stopinj in dodali alkoholni kis.
- Mleko se je po nekaj minutah začelo spreminjati v gosto zmes. Obenem pa izločalo tekočino (sirotko).



- Nato smo počakali, da se je ohladila. Skuto smo odcedili in dobili skuto in sirotko.
-
- Nekaj skute smo posolili in vlili v posebno posodo. Dobro smo jo odcedili in obtežili. Pustili smo čez noč, da se je strdila. Nastal je mladi sir.



SLOVENSKI TRADICIONALNI ZAJTRK

- Skupna pogostitev na hodniku. Uživanje domačega kruha, jabolk, medu, masla, mladega sira, skute in sirotke.



OBISK ŽUPANA IN PEKA PALAČINK

- Najprej smo skupaj pripravili maso za palačinke.



- Na vrtčevskem dvorišču so se pekle palačinke.
- Županu smo zapeli pesem o mleku (Čarovnik Grega: To je mleko)



TRNIČ ali VELIKOPLANINSKI SIR

- Obisk prababice v vrtcu, ki nam je predstavila in pokazala izdelavo „trniča“
- Trnič so izdelovali pastirji na Veliki, Mali in Gojški planini. Podarili naj bi jih svojim dekletom in vedno po dva.





- Trnič je narejen iz skute, smetane in soli.
- Okrašen pa s posebnimi „pisavami“



UGOTOVITVE

- Otroci so spoznali, kako lahko pridejo do kakovostnega domačega mleka.
- Spoznali so tradicionalno jed za njihov domači kraj.
- Najbolj so si zapomnili peko palačink z županom.

Vaša vprašanja ...

„Živi drugače, pij mleko domače!“



Hvala za vašo pozornost!