

OŠ ANTON MARTIN
SLOMŠEK VRHNIKA

KAKIJEVA MARMELADA

- Ker je v kuhinji ostalo 10 kg zrelega kakija, ki je ostal pri šolski malici, smo z učenci šestih razredov pri predmetu gospodinjstvo skuhalo kakijevo marmelado.
- Reciklirali smo kozarčke učencev, pokrovčki pa so bili novi. Pokrove smo okrasili z recikliranim blagom in jim naredili pentljo iz vrvice, saj so se kozarčki s kakijevo marmelado prodajali na Zimskem sejmu na Vrhniki.
- Recept:
 - **3,5 kg zrelega kakija**
 - 1 kg kristalnega sladkorja
 - 1 jabolko
 - 200 g želirnega sladkorja

- Postopek:
- Kaki so učenci oprali in mu odstranili peške. Jabolko so oprali in ga narezali na četrtine. Vso sadje smo dali v posodo, kjer sem s paličnim mešalcem iz sadja naredila kašo. Dodali smo oba sladkorja in učenci so do vrenja kaše, počasi mešali s kuhalnico. Po 5 min vrenja sem naredila želirni test in nato so učenci marmelado napolnili v čiste kozarce in jih trdno zaprli s pokrovom na navoj.
- Marmelada je počivala en dan, da se je ohladila, nato pa smo okrasili še pokrov in ga zavezali s pentljo.
- Gospa tajnica nam je na nalepke natisnila deklaracijo, da so se kozarčki marmelade lahko prodajali na sejmu.



- Naša marmelada se lahko uporablja pri malici, kjer se namaže na kos kruha ali doda k jogurtu, pri zajtrku, kosilu in večerji, kjer se lahko doda na palačinko, v sadno pito, v omako k mesnim kroglicam,...
- OŠ Antona Martina Slomška Vrhnika, mentorica Darja Šega, učenci 6.a, 6.b in 6.c razreda
- Na naši šoli je 680 učencev, smo pa šola, ki jo „obliva“ narava. V projektu so sodelovali že naši učenci 4. razredov, v lanskem šolskem letu pa so učenci 3., 6. in 9. razredov tehtali zavrženo hrano pri šolski malici in učenci 3. razredov še pri šolskem kosilu. Letos pa je v šolski kuhinji ostalo veliko zrelega kakija in zato je prišla ideja od učencev 6. razredov, da naredimo marmelado. Ker pa smo jo dali na Novoletni sejem na Vrhniki, so morali biti kozarci opremljeni tudi z deklaracijo in pokrovi kozarčkov okrašeni. Pri okraševanju smo porabili stara oblačila. Letos sodeluje v projektu 71 učencev.

- Projekt še poteka, saj bomo pri praktičnem delu pri pouku s 6. razredi naredili namaze, pri katerih je veliko zavržene hrane. Nato pa bomo šolo opremili s plakati namazov in novih jedi. Sodelujem s šolsko kuhinjo, vodjo šolske prehrane, razredniki, dr. Kostanjevcem in dr. Erjavškovo. Ker je Novoletni sejem potekal v centru Vrhnike, smo sodelovali tudi z lokalno skupnostjo in starši naših učencev.
- Učenci 6. razredov zelo radi preizkušajo nove ideje. Pedagoške aktivnosti, ki so bile v lanskem šolskem letu uspešne so naslednje- pisanje misli o preprečevanju zavržene hrane in dobrih prehranskih navad na reciklirane liste koledarjev in lesenih paličic, od sladoledov; pogovor o jedeh, ki so pri šolskih obrokih; projekcija jedi pred odhodom na šolsko kosilo; praktično delo priprave tiste hrane, ki jo učenci zavržejo zelo veliko; ozaveščanje učencev in delavcev šole s plakati, prehranskimi navadami in preprečevanjem zavržene hrane; pogovori o zavrženi hrani; obveščanje o zavrženi hrani po šolskem ozvočenju . Te dejavnosti so potekale v lanskem šolskem letu pri učencih 3., 6. in 9. razredov; nismo pa bili prijavljeni na projekt.
- Vodstvo šole projekt podpira, izzivov pa je vedno veliko.
- Darja Šega, učiteljica gospodinjstva in izbirnih predmetov, univ.dipl.inž.živ.tehn.