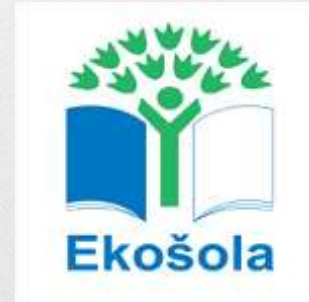


# Mleko ni nastalo v trgovini- mlekastična pot do trajnostnega razvoja

Aleksandra Bohinc Lipovec

Vrtec Tržič



Kostanjevica na Krki, 2026

# IZHODIŠČA IN CILJI:

---

- Temeljno izhodišče projekta, je bil otrokom omogočiti razumevanje poti mleka od krave do kozarca ter jih spodbuditi k razmisleku o odgovorni pridelavi in porabi hrane.
- S projektom smo otrokom želeli približati izvor mleka in hkrati razvijati trajnostne vrednote. Zasnovan je v povezavi s cilji trajnostnega razvoja, zlasti na področju odgovorne pridelave in porabe hrane ter skrbi za dobrobit živali.

# OBISK KMETIJE



## MOLŽNI STROJ



## PREDSTAVITEV MOLŽE



# PRIMERJAVA DOMAČEGA IN „TRGOVINSKEGA“ MLEKA



# KATE RO MLEKO JE BOLJŠE ?

TRGOVINSKO MLEKO



DOMAČE MLEKO  
IZ KMETIJE



# KRAVA V IGRALNICI



SEM KRAVA LILI.



# HLEV IN SKRB ZA KRAVO





# MOLŽA KRAVE



# KAJ NASTANE IZ MLEKA?

---

- MASLO
- JOGURT
- SKUTA
- SLADOLED
- SIR



HIPOTEZE  
IN

---

PREIZKUŠANJE LE  
TEH

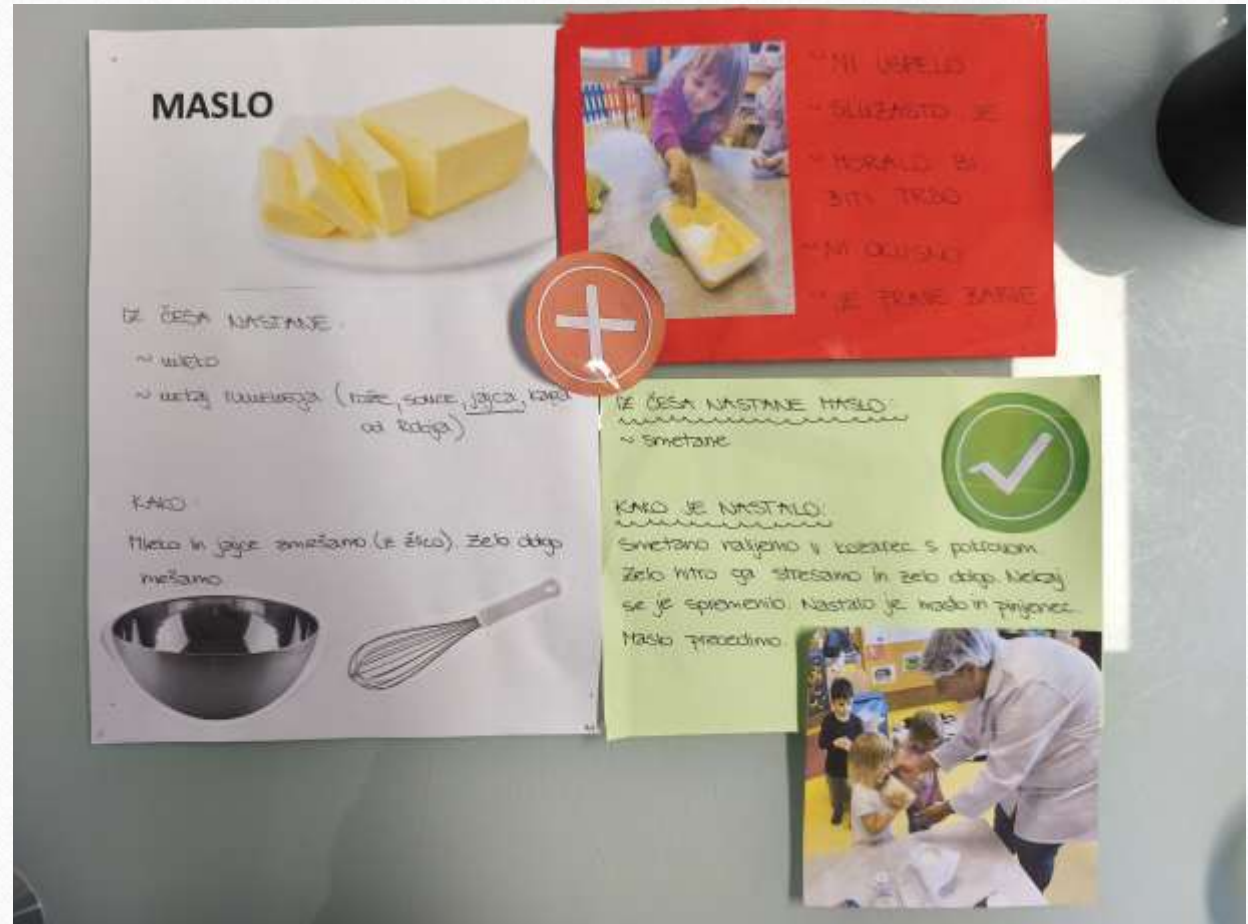
# KAKO NASTANE MASLO: (napoved otrok)

## IZ ČESA NASTANE:

- mleka
- nečesa rumenega (sonce, rožice, jajca)

## KAKO:

Mleko in jajca zmešamo z žlico.  
Zelo dolgo mešamo.



# PREIZKUŠANJE HIPOTEZE:



# UGOTOVITVE:

---



- „Ni uspelo.“
- „Sluzasto je.“
- „Moralo bi biti bolj trdo.“
- „Ni okusno.“
- „Je prave barve.“

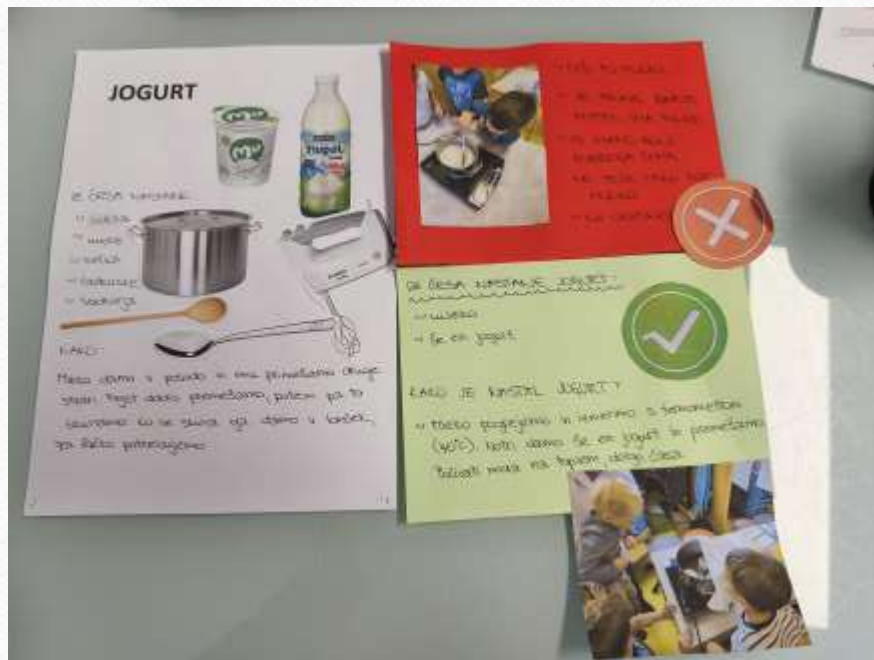
# UPORABA PRAVEGA POSTOPKA:

SODELOVANJE Z  
BIOTEHNIŠKI  
CENTROM  
NAKLO



# KAKO NASTANE JOGURT?

(napoved otrok)



## IZ ČESA NASTANE:

- mleka
- moka
- sirčka
- radenske
- Sladkorja

## KAKO:

Mleko damo v posodo in damo notri vse ostale stvari. Fejst dobro premešamo, potem pa skuhamo. Ko se skuha ga damo v lonček, pa žlico potrebujemo. Fejst dolgo se kuha (100).

# PREIZKUŠANJE HIPOTEZE:



# UGOTOVITVE:

---



- „Diši po mleku.“
- „Je prave barve, ampak ima pikice.“
- „Mi imamo bolj dobrega doma.“
- „Ni okusno.“
- „Jogurt ne teče tako kot mleko.“

# UPORABA PRAVEGA POSTOPKA:

SODELOVANJE Z  
BIOTEHNIŠKI  
CENTROM  
NAKLO



# KAKO NASTANE SKUTA? (napovedi otrok)

## IZ ČESA NASTANE:

- mleka
- moke

## KAKO:

Močno zmešamo in poj nastane. S  
tistim mešamo, ki je za palačinke.



# PREIZKUŠANJE HIPOTEZE:



# UGOTOVITVE:

---



- „Je prave barve in oblike.“
- „To ni skuta, ni okusno.“

# UPORABA PRAVEGA POSTOPKA:



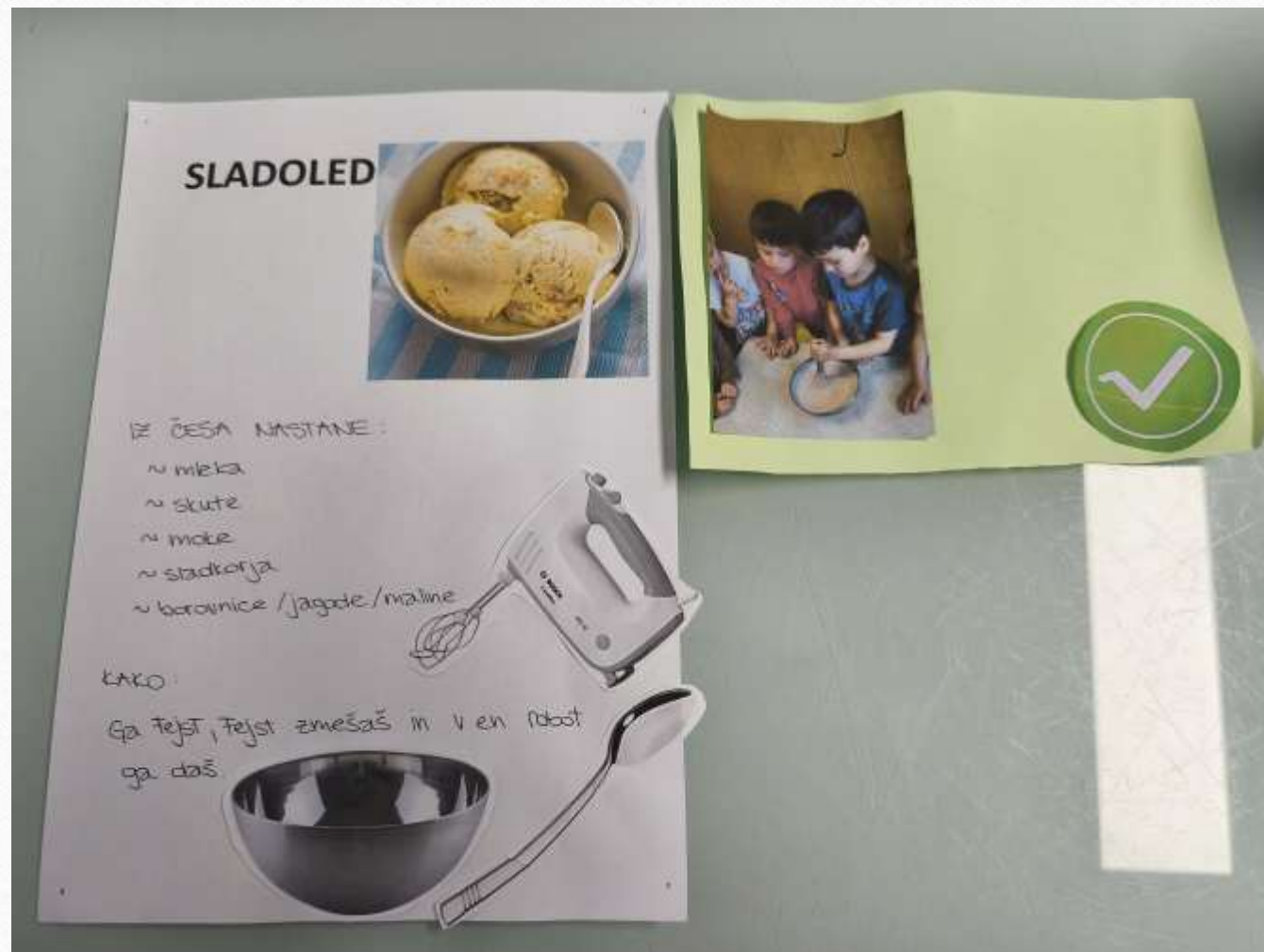
# KAKO NASTANE SLEDOLED? (napovedi otrok)

## IZ ČESA NASTANE:

- mleka
- skute
- moka
- sladkorja
- borovnic/jagod/malin

## KAKO:

Ga fejš, fejš zmešaš in v en robot ga daš. Poj pa pride sladoled pa ga polizeš.



# UPORABA PRAVEGA POSTOPKA:

---



# MED POTOPKOM JE NASTALA NOVA HIPOTEZA:



- „Maso za sladoled damo v hladilnik in nastane sladoled.“

# NADALJEVANJE PRAVEGA POSTOPKA:



MASTER CHEF

---

ZA STARŠE

# PRIPRAVA MASLA:





# PRIPRAVA SKUTE IN NAMAZA:

## SKUTA

1. PRIPRAVI SESTAVINE. 
2. MLEKO SEGREJ V LONCU DO VRELUŠČA. 
3. ZMANJŠAJ OGENJ. DODAJ KIS ALI LIMONIN SOK IN POČAJI MEŠAL. 
4. MEŠAJ DOKLER SE MLEKO NE SIRDJI - LOČILO SE SKUTA IN SIROTKA. 
5. LONEC Odstavi z ognja. 
6. SKUTO PRECEDI SKOZI CEDELJO, OBLEŽENO Z GAZO ALI OŠTO KRPO. 
7. POČAKAJ, DA ODTIČE ODVIHNA SIROTKA. 
8. SKUTO PRISUŠI V POSODO. PO ŽELJA POSOLI. 

## SIRNI NAMAZ IZ SKUTE

1. PRIPRAVI SESTAVINE. 
2. SKUTO DAJ V SKLEDO. 
3. DODAJ KISLO SMETANO. 
4. DODAJ SOL. 
5. MEŠAJ DOKLER NE MAZAJE KREMNET NAMAZ. 
6. POSKUSI OKUS. 
7. PRELOŽI V POSODO. 
8. POSTREZI. 





# PRIPRAVA JOGURTA:

**DOMAČ JOGURT**  
IZ MLEKA IN JOGURTA

- 1. PRIPRAVI SESTAVINE.**  
  
MLEKO JOGURT LONEC ŽLIKA
- 2. MLEKO SEGREJ V LONCU.**  
Segreje, da se segreje na 45 °C.  

- 3. LONEC ODSTAVI Z OGNJA.**  
Pusti, da se mleko ohladi, da se malo ohladi.
- 4. DODAJ JOGURT.**  
V mleko mleko dodaj jogurt.  

- 5. MEŠAJ NEZNO.**  
Polni mešaj, da se jogurt enakomerno razporedi po mleku.  

- 6. PRELI V POSODO.**  
Zmešani preli v čiste kesarke ali posode s pokrovi.  

- 7. POKRIJ IN PUSTI NA TOPLOM.**  
Pokrij posodo in pusti na toplom nekaj ur, da se jogurt zgošči.  

- 8. POSTAVI V HLADILNIK.**  
Jogurt postaviti v hladilnik in ga ohladiti.  

- 9. POSTREZI.**  
Ohlajeni jogurt postreži s sadjem ali v skodelici.  






# PRIPRAVA KRUHA:

**KRUH**  
ZA 1 KILO KRUHA



- 1. PRIPRAVI SESAVNE.**  
400 g muke, 400 ml vode, 25 g kvasca, 18 g soli, 12 g sladkorja, 25 ml olja.
- 2. ZMEŠAJ KVAS, SLADKOR IN DEL MLEČNE MODE.**  
Premešaj in postavi, da se kvas raztopi.
- 3. V POGODU DAJ MENO IN SOL.**  
Premešaj.
- 4. DODAJ KVADRO ZMES, POGOSTALO VODO IN OLJE.**  
Mešaj v 15 min.
- 5. ZAMESI TESTO.**  
Gneti približno 10 minut, da postane gladko in elastično.
- 6. VZEMAJ.**  
Testo postavi na hladno in pokrij s čistim vlažnim robčkom. 60-90 minut, da postane voluminozno.
- 7. OBELEŽI KRUHA.**  
Kruha lahko preplesti in oblikuje krivice ali štrnce.
- 8. BRUVI V OVALNIŠČE.**  
Oblikuj na postelji ali v modelu, gneti 2-3 min, da se oblikuje. 30-45 MIN.
- 9. PEČI.**  
Peči v vročem pečilu na 220 °C, približno 45-60 minut.
- 10. OHLADI IN POSTREŽI.**  
Kruha vzemi iz pečila in postreži. Da se ohladi na vročino.





# ZASLUŽENA VEČERJA





HVALA ZA

---

POZORNOST