

MIRISI
ZAHVALNOSTI

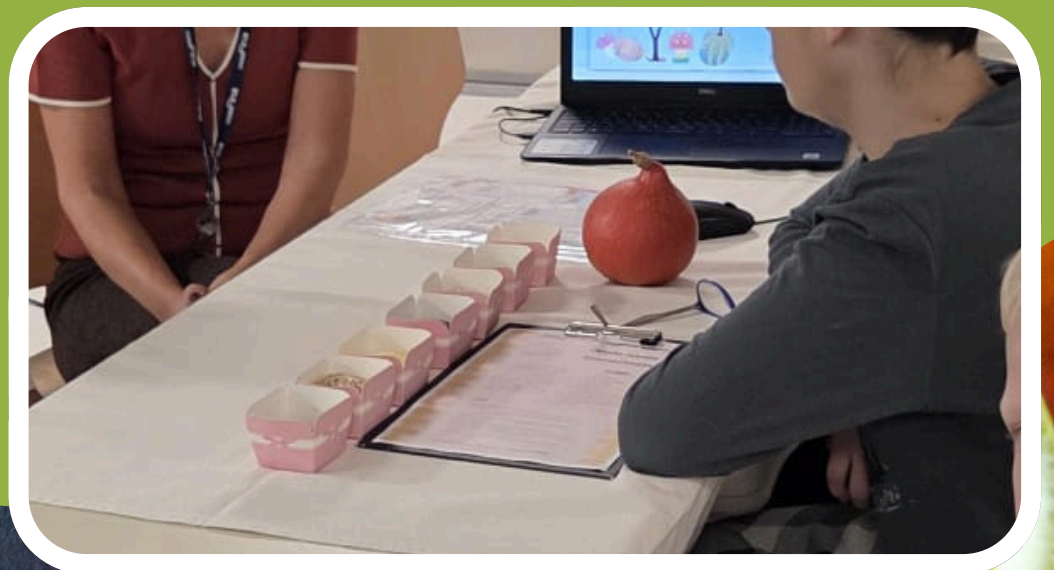
RADIONICE

*Dani kruha i dani zahvalnosti
za plodove zemlje*

ŠTO SE DOGODI KADA SE U ISTOJ PROSTORIJI OKUPE UČENICI RAZLIČITIH UZRASTA, RODITELJI, UČITELJI I BOLNIČKO OSOBLJE, A POVEŽU IH MIRISI SVJEŽE PEČENIH CARSKIH MRVICA, PRIČE O KRUHU, NOGOMETU I RAZGOVORI O ZAHVALNOSTI? NASTANE DAN ISPUNJEN UČENJEM, SURADNJOM I ZAJEDNIŠTVOM...



U BOLNIČKOJ ŠKOLI OBILJEŽILI SMO PROJEKTNI TEMATSKI DAN „DANI KRUHA I DANI ZAHVALNOSTI ZA PLODOVE ZEMLJE“, NAMIJENJEN UČENICIMA OD 1. DO 8. RAZREDA, NJHOVIM RODITELJIMA, UČITELJIMA TE BOLNIČKOM OSOBLJU. KROZ NIZ MEĐUSOBNO POVEZANIH AKTIVNOSTI SUDIONICI SU ISTRAŽIVALI VAŽNOST KRUHA U SVAKODNEVNOM ŽIVOTU, UPOZNAVALI TRADICIJSKU BAŠTINU TE RAZVIJALI OSJEĆAJ ZAHVALNOSTI ZA PLODOVE ZEMLJE I LJUDE KOJI IH SVAKODNEVNO OKRUŽUJU.



AKTIVNOSTI SU ZAPOČELE RAZGOVOROM O NASTANKU KRUHA I PUTU KOJI ZRNO PROLAZI DO NAŠEGA STOLA. VIZUALNO SU I TAKTILNO PREPOZNAVALI I UPOZNAVALI RAZLIČITE VRSTE ŽITARICA, SJEMENKI I PONEKIH MAHUNARKI.

UZ PREZENTACIJU I ZAJEDNIČKU RASPRAVU UČENICI SU PROMIŠLJALI O VAŽNOSTI RADA, PRIRODE I ODGOVORNOGA ODNOSA PREMA HRANI. USLIJEDILE SU RAZLIČITE JEZIČNE AKTIVNOSTI PRILAGOĐENE DOBI UČENIKA.

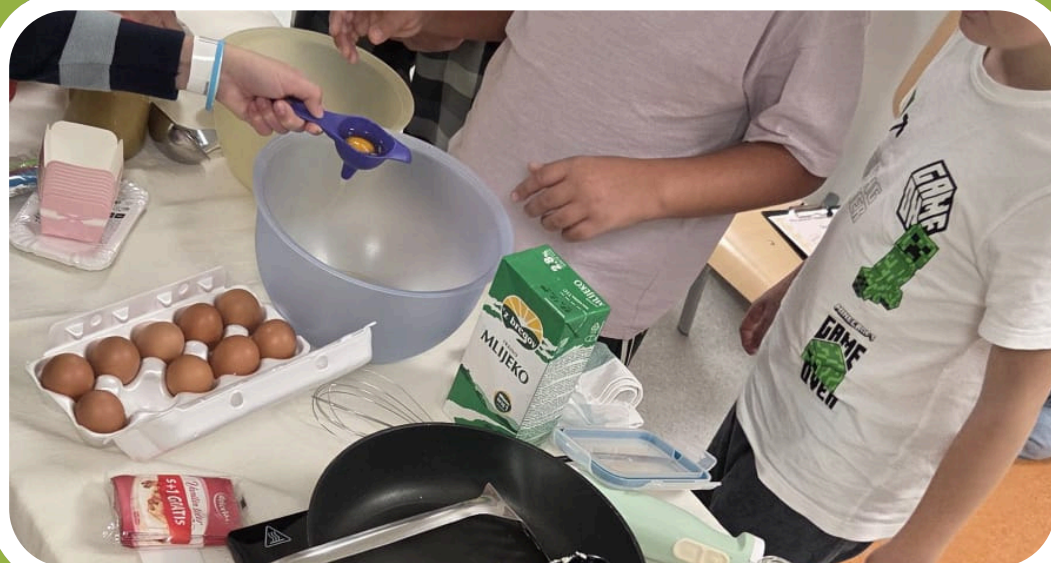


ČITALE SU SE PRIČE, RJEŠAVALE PREMETALJKE I JEZIČNI ZADATCI, A POSEBNO ZANIMANJE IZAZVAO JE TEKST „O KRUHU I NOGOMETU“ AUTORA TINA KOLUMBIĆA, KOJI JE UČENIKE POTAKNUO NA RAZGOVOR O ŽIVOTNIM VRIJEDNOSTIMA, UPORNOSTI I VAŽNOSTI ZAJEDNIŠTVA.

POSEBNO MJESTO U PROGRAMU ZAUZELA JE RADIONICA „MIRISI ZAHVALNOSTI“, TIJEKOM KOJE SU SUDIONICI UPOZNALI PRIČU O NASTANKU POZNATE SLASTICE KAISERSCHMARRN, ODNOSNO CARSKIH MRVICA.



KROZ ZANIMLJIVOSTI O NJEZINOJ POVIJESTI UČENICI SU OTKRIVALI POVEZANOST GASTRONOMIJE I KULTURNE BAŠTINE TE PROMIŠLJALI KAKO RECEPTI PUTUJU KROZ VRIJEME, PRELAZE GRANICE I POSTAJU DIJELOM ZAJEDNIČKE KULTURNE BAŠTINE.



NAJVEĆE ODUŠEVLJENJE IZAZVAO JE PRAKTIČNI DIO RADIONICE. ZAJEDNIČKI SMO PRIPREMALI CARSKIE MRVICE, A PROSTORIJOM SU SE UBRZO PROŠIRILI NEODOLJIVI MIRISI PEČENOGA TIJESTA. ODMAH NAKON PRIPREME USLIJEDILA JE DEGUSTACIJA, TIJEKOM KOJE SU UČENICI CARSKIE MRVICE POSLUŽIVALI UZ PEKMEZ OD ŠLJIVA I DOMAĆI APFELMUS – KAŠICU OD JABUKA.



ZA STOLOM NIJE BILO PODJELE NA UČENIKE, RODITELJE ILI DOKTORE. SVI SMO BILI DIO ISTE PRIČE, POVEZANI RAZGOVOROM, SURADNJOM I UŽIVANJEM U BAŠTINSKIM OKUSIMA.

POSUDA ZAHVALNOSTI

Napuni svoju staklenku stvarima na kojima si zahvalan!
Napiši poruku ili nacrtaj!



AKTIVNOST JE POTAKNULA PROMIŠLJANJE O VAŽNOSTI ZAHVALNOSTI, MEĐUSOBNE PODRŠKE I PREPOZNAVANJA VRIJEDNOSTI KOJE ČESTO OSTANU SKRIVENE U UŽURBANOJ SVAKODNEVICI.

U ZAVRŠNOM DIJELU DANA PROVEDENA JE AKTIVNOST „POSUDA ZAHVALNOSTI“. SUDIONICI SU CRTEŽIMA I ZAPISIMA IZRAŽAVALI ONO NA ČEMU SU ZAHVALNI TE SU ZAJEDNIČKI STVARALI SIMBOLIČNU ZBIRKU LIJEPIH MISLI I PORUKA.



OVAJ DAN ZAVRŠIO JE SPOZNAJOM DA SE BAŠTINA NE ČUVA SAMO U STARIM KNJIGAMA, MUZEJIMA ILI OBITELJSKIM KUCHARICAMA. ONA ŽIVI U SUSRETIMA, U ZAJEDNIČKOM RADU, U PRENESENOJ PRIČI, U PODIJELJENOM ZALOGAJU I U TRENUTCIMA KOJE STVARAMO ZAJEDNO.

Miris i zahvalnosti - kulinarška radionica



Carske mrvice ili Kaiserschmarrn

Sastojci:

- 5 jaja
- 500 ml mlijeka
- 300 g oštrog brašna
- 2 žlice šećera
- prstohvat soli
- vanilin šećer
- 30 g otopljenog maslaca
- malo maslaca za pečenje
- šećer u prahu za posipanje
- umak od jabuka ili pekmez od šljiva

Upute:

- Odvoji bjelanjke od žumanjaka.
- Bjelanjke istuci u čvrst snijeg s prstohvatom soli.
- Žumanjke pomiješaj sa šećerom i vanilin šećerom te dodaj mlijeko i brašno.
- Lagano umiješaj snijeg od bjelanjaka u smjesu od žumanjaka.
- Smjesu izlij na zagrijanu tavu s malo maslaca.
- Peci dok donja strana ne porumeni. Okreni! (sretno!)
- Palačinku rastrgaj na manje komadiće i kratko ih zapeći.
- Pospi šećerom u prahu.
- Serviraj s umakom od jabuka ili pekmezom od šljiva.