

Vse pogosteje prebiramo različne članke o tem kaj jesti, kdaj in zakaj. Vse več je tudi govora o poseganju po sestavinah, ki nam jih nudi narava v določenem letnem času.

Ker želimo naše učence spodbuditi k trajnostnemu načinu življenja, hkrati pa spodbujati tradicionalno, se je OŠ Antona Globočnika v letošnjem letu priključila projektu Kuhna pa to! Cilj projekta je otroke spodbuditi k pripravi zdravega, tradicionalnega obroka s sestavinami, ki so značilne za določen letni čas in za posamezen kraj oziroma lokacijo šole.

V raziskovanju, iskanju receptov in pripravljanju tradicionalnih postojnskih jedi so se učenci preizkusili pri izbirnem predmetu Sodobna priprava hrane, v sodelovanju s šolsko kuhinjo. Pri izvedbi dejavnosti sta priskočili na pomoč tudi organizatorica prehrane ga. Irena Višnjevca in vodja šolske kuhinje ga. Tatjana Smerdelj.



Učenci so pripravljali krompir v zevnici, krompir na župi, postrvi s krompirjem ter tradicionalno slovensko kosilo pri katerem niso manjkali mlinci, dušeno rdeče zelje in zrezki v omaki. Preizkusili so se tudi pri pripravi bloške kavre, jote s klobaso in ajdovih žgancev.

Pri izvajanju zadnje dejavnosti nas je obiskala tudi vodja projekta, našo hrano poskusila, naredila nekaj fotografij in nam čestitala za izjemno kvalitetno izvedbo. Pohvalila je tudi učence, da so zelo motivirani in dobri kuharji.



Skupaj se veselimo nadaljnjih aktivnosti.

Učiteljica Mateja Rupnik