



»Dobre okuse je treba deliti«

Konec aprila je za Domom krajanov Negovana Nemca potekal dan odprtih vrat Podružnične OŠ Bilje s sloganom »Dobre okuse je treba deliti«.

Letos so se učenci na tematskih stojnicah predstavili s starimi in drugimi zanimivimi jedmi. V pričujočem besedilu so zato namenoma uporabljeni domači (narečni) izrazi za jedi in nekatere sestavine za kuhanje.

Nonina kuhinja

V okviru pouka dajemo na naši šoli poudarek ohranjanju domače dediščine, zato smo k sodelovanju povabili none in pranone, ki so na stojnici jedi naših non pripravljale domačo pašto, biljenske štruklje in fulje.

Stojnica Reciklirana kuharija

Smo ekošola, zato smo pozorni tudi na ostanke hrane. Tako smo na stojnici Reciklirana kuharija pripravljali šnite, kruhov narastek iz ostankov kruha, obiskovalcem pa ponujali tudi na naši šoli sušene drobtine. Ker smo s samim dogodkom želeli čim manj bremeniti naše okolje, smo udeležence v vabilu prosili, naj vsak prinese s seboj krožnik, žlico in vilice; na samem dogodku pa smo uporabljali reciklirane steklene kozarce, biorazgradljive krožnike in lesene žlice in vilice.



Špargljeve jedi

Živimo na območju, kjer dobro uspevajo šparglji, zato smo na stojnici jedi iz špargljev pripravljali špargljevo frtaljo, špargljevo mineštro, okisane šparglje, šparglje v listnatem testu in polento s šparglji. Polento smo skuhalo po starem v kotlu.

Stojnice z zanimivimi okusi

V okviru krožka so učenci spoznavali italijanske izraze v kuhinji. Na svoji stojnici so ponujali tramezzine, tiramisu in pasto al pomodoro.

Šola sodeluje s Hišo dobre volje iz Mirna. Na odprti kuhinji je sodelovanje obrodilo slastne palačinke. Vzgojiteljice z vrtca Bilje so na svoji stojnici ponujale regratov sirup, različne namaze in smoothije.

Učenci 5. razreda spoznavajo zdravo hrano. Njihova stojnica je ponujala jedi brez glutena: brezglutenske vafle z jabolki, brezglutenske kroglice »cake-pop« z rozinami in kakavom, lešnikov namaz in lešnikov namaz s pomarančo.

Unescov krožek spoznava zelišča

V okviru Unesco krožka so učenci spoznavali zelišča. V marcu smo obudili gredici z novimi zelišči ter posadili zelišča za frtaljo, ki so bila uporabljena na stojnici Zeliščne dobrote. Učenci so pripravljali frtaljo iz srčnega zelja, mederjance, koromača, drobnjaka, listov stoletne čebule, listov stoletnega česna, regrata, čemaža, peteršilja in mente romane. Ponudili so tudi različne namaze iz skute in zelišč. Za žejne pa so poskrbeli s sirupom iz bezga ter limonado. Zanimiv dogodek je privabil veliko število ljudi in jih povezal med seboj. Trud je bil poplačan z novo izkušnjo za naše učence, nasmejanimi obrazi med prisotnimi in prijazno besedo.

Tjaša Močnik, Podružnična OŠ Bilje
Foto: iz arhiva šole

