TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

Kar nekaj pregovorov je znanih na temo zajtrka, kar kaže, da gre za enega res zelo pomembnih obrokov. Redno zajtrkovanje je del zdrave prehrane in je pomemben dejavnik zdravega življenjskega sloga. Zajtrk nam da energijo, da se lahko učimo, igramo, telovadimo … O zdravi hrani se pogosto pogovarjamo. Dan slovenske hrane pa je čisto poseben dan, ko za zajtrk pijemo mleko, jemo kruh z medom in jabolka. Ta dan smo na naši šoli in v vrtcu obeležili v petek, 16. 11. 2018. Živila, ki smo jih otrokom ponudili ta dan, so bila pridelana oziroma predelana v Sloveniji. Po zajtrku so sledile delavnice, pri katerih so otroci aktivno sodelovali. Spoznavali so, kako nastane kruh in pripravili še nekatere jedi, ki so jih jedli domačini v preteklosti. Obiskali sta nas domačinki in babici naših otrok - ga. Marija Breceljnik in ga. Marjeta Škufca, ki sta prikazali izdelavo tradicionalnih suhokranjskih jedi. Otroci so z njuno pomočjo izdelovali »cevke«, štruklje s cvrtjem in skuto ter pripravili in spekli potico. Cevke so punčke, narejene iz kvašenega testa, domačo mizo so bogatile na božični večer. V kuhinji so kuharice pripravile fižol s kolerabo, ki je tradicionalna jed v Suhi krajini. Dan dejavnosti smo namenili projektu Bogastvo Suhe krajine, s katerim smo želeli opozoriti na krajevne, kulturne in druge značilnosti našega kraja.

Sedmo šolsko uro pa je učence obiskal še čebelar Miha Potočar, ki je predstavil čebelarsko dejavnost. Učenci so mu z zanimanjem prisluhnili, za dobrodošlico pa so mu pod vodstvom učitelja za glasbeno umetnost zapeli pesem Čebelar. Ob petju sta jih spremljala učitelj Žiga Jernejčič na kontrabasu in učenec Mark Škufca na harmoniki.

Andreja Šilc Mihelič, vodja tima Zdrave šole













