

SLOVENSKI TRADICIONALNI ZAJTRK NA OŠ FRANA METELKA ŠKOCJAN

Projekt Tradicionalni slovenski zajtrk je bil tudi letos eden od osrednjih dogodkov praznika slovenske hrane, ki smo ga tako kot na vseh slovenskih šolah obeležili tudi na OŠ Frana Metelka v Škocjanu v petek, 18.11. 2016. Učencem je bil postrežen zajtrk ob 7.30 uri.

Tako kot je že nekaj let v navadi so zajtrk sestavljala živila, ki smo jih nabavili pri lokalnih dobaviteljih: **maslo, kruh, jabolka, med in mleko.**

Razredniki so na ta dan z učenci spregovorili o pomenu tradicionalnega slovenskega zajtrka, poudarili so predvsem samooskrbo, lokalno pridelavo, varovanje okolja in pomen čebelarstva.

Gostili smo tudi čebelarja, g. Jermana, ki je učencem prijazno predstavil delo čebelarja, opremo in čebelarске izdelke.

Z otroki iz vrtca in s prvošolčki pa je zajtrkoval tudi župan Občine Škocjan, g. Jože Kapler, in ravnateljica šole, ga. Irena Čengija Peterlin.

Tudi na Podružnici Bučka so postregli s slovenskim tradicionalnim zajtrkom. S prvošolci je zajtrkoval podžupan Občine Škocjan, g. Alojz Hočevnar. Po zajtrku so se pogovorili o pomenu zajtrka v okviru prehranjevalnih navad, pomenu lokalno pridelanih živil slovenskega izvora, pomenu kmetijske dejavnosti za širše okolje in pomenu čebelarstva. Da je bil dogodek še prijetnejši, so se prepustili zvokom pesmi, ki opevajo čebelice.

Letos se je projektu TZS priključil še projekt OTROCI OTROKOM PRIPRAVIJO ZDRAVO TRADICIONALNO KOSILO, ki ga izvaja društvo VESELA KUHINJA pod taktirko gospe Anke Peljhan, ki že nekaj let organizira kuharska tekmovanja KUHNAPATO.

Tudi učenci naše šole so uspešno sodelovali na teh tekmovanjih.

Letos pa so sodelovali tako, da so za učence naše šole in otroke iz vrtca pripravili ZDRAVO SLOVENSKO KOSILO.

Pri pripravi so uporabili lokalno pridelana živila, predvsem zelenjavo, in živila, značilna za naš kraj (jabolka, lešniki). Z receptom in postopkom priprave jedi so seznanili osebje v naši šolski kuhinji in skupaj s šolskimi kuharji pripravili nekoliko posodobljeno tradicionalno dolensko jed.

Devetošolci Eva Bobič, Anja Mlakar, Tamara Marjetič in Matija Mehak so izbrali enega izmed receptov starih slovenskih jedi, ki so jih izbrskali naši tekmovalci za eno izmed preteklih tekmovanj.

Gre za **podgursko pristavljenko** (enolončnico) in za sladico **lešnikov drobljenec z jabolki** oz. jabolčno čežano za otroke iz vrtca.

Mladi kuharji so najprej posodobili recept, da je ustrezal načelom zdrave prehrane (brez ocvirkov in zabele s svinjsko mastjo).

Sodelovali so pri vseh fazah priprave jedi, pomagali so kosilo tudi postreči otrokom v vrtcu.

Za jed so bila uporabljena živila lokalne pridelave, predvsem zelenjava, fižol in jabolka.

S svojim sodelovanjem pri projektu so motivirali vrstnike ter vse sodelujoče za vključevanje lokalno pridelanih živil in tradicionalnih slovenskih jedi v šolske obroke.

Sabina Klemenčič

