

OD PŠENIČKE DO POTIČKE – KUHAMO S PROSENO KAŠO

8. A – ŠOLSKO LETO 2021/22, OŠ FRANA METELKA ŠKOCJAN

Učenci 8. a OŠ Frana Metelka Škocjan so uspešni na vseh področjih. Radi nastopajo v dramskih igrah, pojejo, delajo eksperimente pri kemiji, se trudijo pri športu, a tudi kuhanje jim je v veselje.

Letos so se preizkusili v skupnem ustvarjanju jedi iz prosene kaše. Izbrali so sladko jed, in sicer narastek s proseno kašo in jabolki ter slano jed, in sicer prosena kaša z dušeno zelenjavo in gobicami.

Za zraven pa so spekli še dve tradicionalni pogači, iz ajdove in iz bele moke.

Učenci so se zbrali v četrtek, 30. 9. 2021, po pouku, 6. in 7. šolsko uro v gospodinjski učilnici. Pogovorili smo se o varnosti pri delu v kuhinji ter si razdelili naloge. Učenke Lara, Tjaša in Patricija, so bile zadolženi za pripravo pogač. Ema, Andraž, Neja in Maj so pripravili narastek s proseno kašo. Nika, Tea, Nastja in Gal pa so pripravili proseno kašo z dušeno zelenjavo, praženimi gobicami ter svežo rukolo in paradižnikom.

Potem ko so bile vse jedi pripravljene, so pognili mizo, učitelj Andrej pa je posnel igrani prizor Bonton pri mizi nekoč in danes. Šele nato smo se lahko v miru lotili preizkušanja naših jedi. Moramo priznati, da so vse jedi imenitno uspele. Kaša z zelenjavo je šla v slast vsem, tudi tistim, ki sicer niso taki ljubitelji zelenjave. Sladkega narastka, ki smo ga prelili z domačo borovničevo-grozdno-malinovo marmelado je v trenutku zmanjkalo. Tudi kruhovi pogači sta šli v slast in sta izginili kot bi mignil.

Kakor pri delu, tako pri jelu – pridni smo bili.

Ker smo nad kuharskimi izzivi zelo navdušeni, jih bomo zagotovo še kdaj ponovili. Nekateri pa pridno kuhajo ter se v teh vodah preizkušajo tudi doma.

Zapisala: mentorica Tanja Luštek s svojimi osmošolci



