



OŠ KOZARA NOVA GORICA



ZGODBA O PODARJENEM JABOLKU

Jeseni 2021 smo na Osnovni šoli Kozara Nova Gorica z učenci razmišljali, kaj bi v tem šolskem letu počeli pri projektu POGUM. Pri tem smo naleteli na težavo. Pridelki na šolskem vrtu so dobro uspevali, drevesa v šolskem sadovnjaku pa so bila brez plodov.

Med razmišljanjem, kje dobiti plodove za načrtovane aktivnosti, nas je presenetila ponudba OŠ Šempas. S pomočjo naše mobilne specialne pedagoginje, ki dela na njihovi šoli, so navezali stik z nami in nam ponudili jabolka iz svojega sadovnjaka.

In tako se je začela zgodba o podarjenem jabolku ...

OBISK NA OŠ ŠEMPAS

Septembra smo na OŠ Kozara Nova Gorica sprejeli vabilo iz OŠ Šempas. Učenci in učitelji OŠ Šempas so naše učence povabili na obisk in ogled njihovega sadovnjaka.

V sredo, 22. septembra 2021, je skupina učencev posebnega programa obiskala OŠ Šempas. Učenci OŠ Šempas so nam pripravili lep sprejem. Za dobrodošlico so nam zapeli pesem in nam razkazali svoj sadovnjak.

Ob piškotih in soku je stekel pogovor o življenju na obeh šolah. Seveda smo se dotaknili tudi dela pri projektu POGUM.



Ob odhodu so nam učenci OŠ Šempas podarili dva zabojčka svojih jabolok in tukaj se začne naša zgodba o podarjenem jabolku.



Po šoli se je hitro razširila vest, da smo prinesli dva zabojčka jabolk. Učitelji in učenci pa so začeli razmišljati, kako bi jabolka porabili.

Jabolka so našla pot v več razredov in oddelkov. Učenci so ob delu z njimi spoznavali različne postopke konzerviranja in uporabe živil. Poseben poudarek je bil na medsebojnem sodelovanju in povezovanju med učenci različnih razredov in programov in ozaveščanju spoznanja, da lahko dobrine krožijo med ljudmi.

Kako so učenci porabili podarjena jabolka, si lahko ogledate v prispevkih, ki sledijo.

SPOZNAVANJE JABOLKA SKOZI ČUTILA

Učenci OPP 3 so jabolko najprej spoznavali s svojimi čutili, potem pa so uživali v likovnem ustvarjanju z jabolkom.

 VIDIM JABOLKO JE RDEČE, ZELENE, RUMENE BARVE. LAHKO IMA PA VSE TE BARVE.	 OKUŠAM JABOLKO JE SLADKO, KISLO.
	 VONJAM (VOHAM) KAKO LEPO, PRIJETNO DIŠI. LAHKO TUDI SMRDI, ČE JE ŽE GNILO.
	 TIPAM JABOLKO JE GLADKO, MRZLO, PRIJETNO NA OTIP.
	 SLIŠIM KAKO UGRIZNEM V JABOLKO, KAKO ZAREŽEM V JABOLKO IN JO RAZDELIM NA KRHLJE.

ČUTILA

S čutili zaznavamo in opisujemo sebe in svet, ki nas obdaja. Pri tem uporabljamo: oči, nos, jezik, kožo (največkrat roki) in ušesa.

LIKOVNO USTVARJANJE Z JABOLKOM

Jabolko smo prerezali in z njim naredili odtis. Spomnil nas je na zvezdo, ki jo ima naša šola v sredini svojega znaka.



ZNAK NAŠE ŠOLE JE CVET.
OBLIKOVAL GA JE ARHITEKT
NIKOLA NEŠKOVIĆ OB ODPRTJU
ŠOLE, 17. MARCA 1978.

ZNAK NAŠE ŠOLE IMA BOGATO
SIMBOLIKO:

CVET, SESTAVLJEN IZ PETIH
MANJŠIH KROGOV,

PREDSTAVLJA MLADOST,

ZVEZDA SVOBODO,

ZAMAKNJEN KROG PA POSEBNE
POTREBE OTROK.

JABOLČNA PITA



O
P
P
3

Sestavine za enostavno jabolčno pito:

TESTO:

- 4 cela jajca (L)
- 4 skodelice gladke bele moke tip 400 ali 500
- 1 skodelica sladkorja
- 2 skodelici olja
- 1 skodelica mleka (lahko tudi vode)
- 1 zavojček pecilnega praška
- 1 vanilin sladkor

NADEV

- 5-6 jabolk (500 g)
- malo mletega cimeta (po okusu)

Jabolka olupimo in jih narežemo na manjše koščke.

Priprava:

Jajca in sladkor penasto vmešamo in dodamo še ostale sestavine. Pekač obložimo s papirjem za peko in vanj vlijemo zmes za biskvitno testo. Čez enakomerno razporedimo narezana jabolka posuta s cimetom. Pečemo od 40 do 45 minut na 170 °C (ventilacija).

JOGURTOVO PECIVO Z JABOLKI



Sestavine za jogurtovo pecivo z

jabolki:

- 1 lonček navadnega jogurta
- 2 jajci
- 3/4 jogurtovega lončka sladkorja
- 1 vanilin sladkor
- 1/2 lončka olja
- 2 jogurtova lončka moke
- pecilni prašek
- žlička cimeta
- 5-6 jabolk

O

P

P

5

Priprava:

Vse sestavine, razen jabolk in cimeta, damo v skledo in jih zmešamo z mešalnikom ali ročno metlico, da dobimo gladko in srednje gosto maso brez grudic. Olupimo in narežemo jabolka na rezine ali jih naribamo. Dodamo cimet. Polovico mase vlijemo v pekač obložen s peki papirjem. Pečemo približno 10 minut na 180 °C. Ko je masa po 10-ih minutah že malo pečena, vzamemo pekač iz pečice. Po celotni površini razporedimo jabolka s cimetom. Vse skupaj prekrijemo še s plastjo jogurtove mase. Vrhno plast lahko nanašamo tako, da jabolka niso v celoti prekrita (videz pite). Pecivo pečemo še približno 30 minut na 180 °C.

JABOLČNI ČIPS



Učenci OPP 5 so nekaj jabolčnega čipsa podarili učencem OŠ Šempas, ki so jim jabolka podarili, nekaj pa učencem 6. razreda, ki so iz jabolčnega čipsa in drugega suhega sadja pripravili sadni kolač. Ostalo so pa kar hitro pohrustali, saj je bil jabolčni čips res slasten.

Priprava:

Jabolka najprej opremo in jih nato osušimo s čisto kuhinjsko krpo. S pripomočkom za odstranjevanje sredic odstranimo sredico (peške, muha, pecelj).

Z rezalnikom jabolka narežemo na tanke rezine in jih zložimo na sušilne pladnje sušilnika sadja (če tega nimamo, lahko rezine jabolk razporedimo na pekač obložen s peki papirjem).

V sušilcu jabolka sušimo na srednji temperaturi (prib. 60 °C), 5-6 ur. Pri sušenju v pečici se priporoča uporaba ventilatorja.

Posušene rezine jabolk pobereмо s pladnjev sušilca. Jabolčni čips pustimo za kakšen dan v odprti posodi, da se jabolčne rezine še dodatno posušijo.

Jabolčni čips shranimo v papirnati vrečki. Dobro posušeni jabolčni čips lahko hranimo tudi v plastični vrečki oz. hermetično zaprti posodi.

SADNI KOLAČ

Učenci 6. razreda NIS so s čipsom, ki so jim ga podarili učenci iz OPP5 pripravili slasten kolač.



Sestavine za sadni kolač:

TESTO:

200 g moka
150 g masla, segretega na sobno temperaturo
3 jajca
125 g rjavega sladkorja
žličko cimeta
vanilin sladkor
pecilni prašek

NADEV:

300 g mešanega suhega sadja
50 g mandljev
sok dveh pomaranč

Priprava:

Suho sadje narežemo na majhne koščke in ga namočimo v pomarančni sok. Mandlje na drobno sesekljamo. Z električnim mešalnikom penasto umešamo jajca, sladkor in maslo, dodamo cimet, vanilin sladkor ter presejano moko s pecilnim praškom, počasi umešamo suho sadje in mandlje. Damo v namazan in pomokan pekač. Pečemo 45 minut pri temperaturi 180 °C.

JABOLČNI KIS

OPP5



Jabolčni kis nastaja iz sadnega sladkorja (fruktoze). Najprej poteka alkoholno vrenje s pomočjo glivic kvasovk. Pozneje dobimo s pomočjo očetno kislinskih glivic iz alkohola kis. Za oba procesa je potreben zrak (kisik) in temperatura od 20 do 25 °C.

Za pripravo jabolčnega kisa potrebujemo:

5 kg jabolk (iz ekološke pridelave)

voda

sladkor

suhi kvas

(plastično vedro - primerno za shranjevanje hrane (10 litrov, refraktometer, krpa (gaza)

Priprava:

Oprana jabolka zrežemo na majhne koščke in jih stresemo v vedro. Dodamo toliko vode, da so jabolka pokrita. Jabolka nekaj časa pustimo, da se namočijo, potem pa z refraktometrom izmerimo vsebnost sladkorja. Če so jabolka bolj kislja, dodamo toliko sladkorja, da dosežemo priporočljivo sladkorno stopnjo (17. oz. 18).

Da se pospeši alkoholno vrenje namočenim jabolkom dodamo še malo kvasa (vsebino $\frac{1}{2}$ vrečke suhega kvasa predhodno zmešamo z 2 dl mlačne vode in nekaj sladkorja).

Pripravljeno zmes smo pokrijemo s krpo in jo pustimo na toplem (20- 25 °C.).

Občasno pogledamo in premešamo pripravljeno vsebino. V začetku (prve 3 tedne, ko poteka alkoholno vrenje) naredimo to vsak dan. Po približno treh mesecih zmes precedimo in prelijemo v čiste steklenice.

JABOLČNA MARMELADA



Sestavine za jabolčno marmelado:

600 g olupljenih in očiščenih jabolk različnih sort
250 g sladkorja
sok ene limone
cimet po okusu (lahko izpustimo)

Priprava:

Jabolka olupimo, očistimo in narežemo na majhne koščke. Damo jih v lonec in jih pokapljamo s sveže iztisnjenim sokom limone.

Kuhamo na nizkem ognju, vmes mešamo in kmalu dodamo sladkor. Marmelado kuhamo do zelene gostote. Marmelado vmes večkrat premešamo

Na koncu dodamo cimet in jo spasiramo s paličnim mešalnikom.

Še vročo vlijemo v razkužene kozarce. Kozarce ovijemo v krpo, dokler se jabolčna marmelada ne ohladi, hranimo na hladnem.

Učenci OPP 1 zelo radi kuhajo, tokrat so pripravili slastno marmelado.

Jabolko rdeče,

kje zraslo si

povej.

V okviru projekta POGUM pripravili učenci in učitelji OŠ Kozara Nova Gorica v sodelovanju z učenci OŠ Šempas