

Priprave na praznike

Na OŠ dr. Jožeta Pučnika Črešnjevec so se že pričeli aktivne priprave na prihajajoče praznike.

Na OŠ dr. Jožeta Pučnika Črešnjevec smo zato v soboto, 24. novembra, v okviru projekta »Popestrimo solo 2016-21«, katerega delno financira Evropska unija (Evropski socialni sklad) in Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport, organizirali praktično delavnico peke drobnega peciva.

Glavni organizator delavnice so bile članice Aktiva kmečkih žena Črešnjevec, ki so nas povabile in nam tudi nesebično razkrile številne kulinaricne skrivnosti pri izdelavi pekarskih izdelkov. Delavnica je potekala v

prostorih občinske kuhinje v Slovenski Bistrici, kjer so se učenci od 4. do 6. razreda v prijetnem domaćem vzdušju medgeneracijsko družili s svojimi babicami in starejšimi sokrajankami ter skupaj ustvarjali pekovske mojestrovine. Glavni predavatelj na delavnici je bil **Stanko Vorih**, ki je sicer učitelj praktičnega pouka za pekarstvo na IC Piramida v Mariboru. S svojimi izjemnimi izkušnjami je učencem podal ve-

liko uporabnih informacij in pokazal zanimive trike pri izdelavni sladkih parkljev, poljenih prašičkov z orehom, različnih vrst pletenic, žemljic, pletenih sladkih srčkov in podobno. Učenci so se naučili narediti različne vrste testa: belo testo, mlečno testo, maščobno testo in fino testo ter jih med seboj tudi ločiti glede na nadaljnjo rabo. Nedvomno bodo usvojeno znanje in tehnike v prihajajočem delu

leta nadalje uporabili v domaći kuhinji. Naslednjo možnost urjenja pridobljenih pekovskih veščin in usvajanja novih pa bodo učenci imeli tudi že v decembru, ko se bomo ponovno družili s članicami Aktiva kmečkih žena Črešnjevec in pripravili podobno delavnico, tokrat kar na šoli v šolski kuhinji.

Nina Globovnik.

ČREŠNJEVEC –
SL. BISTRICA

