

Stručni rad

NASTAVA KUĆANSTVA U VRIJEME COVIDA-19

UČENJE NA DALJINU U ŠKOLSKIM GODINAMA 2019/2020. I 2020/2021.

Vasja Avsec, nastavnik predmeta kućanstvo i kemija - savjetnik

Osnovna škola Preska, Preška cesta 22, 1215 Medvode

Sažetak

Bolest covid-19, koja se na proljeće 2020. krenula širiti u našim krajevima, temeljito je promijenila naš život i snažno utjecala i na školstvo. Školovanje na daljinu, koje prije toga nismo mogli ni zamisliti, postalo je nova realnost, promijenivši način nastave. Neki školski predmeti posve su teoretske naravi, tako da je ovakva nastava još nekako i moguća, dok su drugi posve praktični, zbog čega je nastava bez kontakta učenika, nastavnika i instrumenata poseban izazov. Među njih spada i nastava kućanstva, koja se zasniva na praktičnom radu učenika uz prisustvo i vodstvo nastavnika. Poučavanje na daljinu je zato kod ovog predmeta poseban izazov, a jedno od rješenja za taj problem dat je u ovom članku. Opisani su putevi koji su do njega doveli, načini provedbe i konačni rezultati.

Ključne riječi: osnovna škola, kućanstvo, covid-19, karantena, nastava na daljinu, nastava kućanstva

1. Pojava virusa SARS-CoV-2

Nakon zimskih odmora u školskoj godini 2019/2020., preciznije nakon 1. marta 2020., svakoga dana smo se više puta susretali s riječima virus, korona, covid-19, zatvaranje škola, izolacija, rad na daljinu...

Učenici, roditelji i nastavnici, pa i sva druga javnost, postavljali su pitanja kako će se odvijati rad ako škole jednog dana zaista zatvore.

Svatko je sam za sebe tražio rješenja i logična objašnjenja za ovakvo stanje.

Predmeti koje predajem povezani su sa svakodnevicom. Učenici se na predmetu kućanstva u 5. razredu uče osnove ekonomike i upoznaju se s tekstilom, osnovama oblačenja, vrstama obuće, oznakama za održavanje ovih proizvoda, a osim toga usvajaju i neke praktične vještine, kao što je na primjer šivanje pregače...

U 6. razredu upoznajemo životne namirnice, hranu i hranjive tvari, načine konzerviranja hrane, mehaničke i toplotne postupke pripreme hrane, pripremu jela i obroka te načine ishrane. A tko dugo govori o hrani – prije ili kasnije postane gladan.

Kako objasniti djeci da mogu sama pripremiti jelo ili obrok, ako su od malena navikli da ove poslove umjesto njih obavljaju odrasli? Kod kuće to rade mame i tate te djedovi i bake, u vrtićima kuharice i odgajateljice, a u školama kuhari, kuharice i učiteljice.

Naravno, obitelji se razlikuju i po tome koliko samostalnosti dozvoljavaju djetetu prilikom odgajanja, zato su i razlike u poslovima za koje su potrebne određene vještine kod mladih koji odrastaju veoma velike. Neki već znaju sami pripremiti određena jela, dok brojni ne znaju odrezati komad kruha ili oljuštiti jabuku, a kamoli krumpir...

Uvođenje školovanja na daljinu je uz poštivanje ovih činjenica porodilo posve nova pitanja. Kako na daljinu voditi nastavu i poštovati sve ove razlike - i to bez kontakta ili barem vidljivog kontakta. Pritom je naravno potrebno spriječiti ozljede, ogrebotine, udarce, posjekotine, razlivanje tečnosti po prostoru, a prvenstveno vrućeg ulja po štednjaku. Druga opasnost je ta da dijete zaboravi isključiti pećnicu ili ploču za kuhanje, budući da ovo može prouzrokovati požar...

Ovo će biti poprilično veliki zalogaj, rekao sam sam sebi... Puno činilaca utječe na uspješnost provedene vježbe.

Je li je možda smislenije prvenstveno se posvetiti sigurnosti i predavati samo teoriju?

Samo, kako? Kad znam da se većini djece zasvijetle oči kada im spomenem rad za štednjakom i da su u doba rasta kada sve đakonije upijaju i očima i ustima.

Dućani će biti zatvoreni, školske kuhinje, gostione, picerije...Roditelji na poslu... Pa neće valjda biti zavisni od unaprijed pripremljene industrijske ili kućne hrane?

Potom moram pripremiti smislene upute za kućnu pripremu jela. Moram odabrati takvu zahtjevnost vježbe kako bi svatko tko se pridržava uputa mogao sigurno pripremiti ukusan i zdrav obrok, pri čemu mora omogućiti uporabu kuhinje i drugim članovima kućanstva.

Neka to budu smjernice. Neka predmeti suvremena priprema hrane, načini prehrane i kućanstvo dobiju i svoj praktični smisao.

Neka, dakle, djeca na svojem trudu spoznaju koliko posla, vremena i energije je potrebno uložiti u pripremu određenog obroka koji nas zasiti samo za kratko vrijeme.



Slika 1: Prikaz rada na kanalu YouTube

Stvarno. Samo što smo oprali suđe i pospremili, a već moramo ponovno krenuti s pripremanjem sljedećeg obroka.

Dakle, na početku s teorijom... Obavezno je upozorenje da pri radu mora biti prisutna odrasla osoba, te da neke stvari ne rade sami dok roditelji ne ocjene jesu li dovoljno zreli i sami im to dozvole.

Ne vole naročito napisane upute i recepte. Nemaju dovoljno strpljenja, a ni dovoljno stečenog znanja. Treba ih voditi kroz postupke, mimo zamki i do konačnog cilja, budući da se tek tako može održati i razvijati početni entuzijazam.

Ali ne smije biti ni previše jednostavno. Pred njih moram postaviti nov izazov. U kratak film ću komentarima i slikama-fotografijama skriti sve upute za pripremu i količine sastojaka. Tako će morati budno pratiti, precizno promatrati, razmišljati i povremeno čak nešto i zapisati. Svakako će morati pratiti kompletan postupak pripreme jela.

Praktičan rad brzo se postavlja uz bok suhoparnoj teoriji. Vještine i spretnost nam inače veoma pomažu, ali nažalost ne ako nemamo potrebne sastojke, ako ne znamo ocijeniti omjere između njih, ako ne poznajemo recepte i ako nismo savladali postupke.

Kako djeci olakšati rad, skratiti vrijeme između obroka, obogatiti časove i dane nastave na daljinu? O svemu tome i još štošta sam mozgao tada, ožujka 2020., prilikom uvođenja nastave na daljinu.

Mi, učitelji, smo 13. ožujka 2020. dobili rješenje da od ponedjeljka za tjedan dana ostanemo na vanrednom odmoru. Za to vrijeme, rukovodstvo škole će nas obavijestiti kako i što ćemo raditi nadalje. Nitko nije mogao zamisliti koliko dugo vremena će se odvijati nastava na daljinu. Kakve ciljeve ćemo morati postići, kako smo potkovani i opremljeni za takav oblik nastave, kako smo pripremili učenike i roditelje na ovakav oblik učenja, kako ćemo kontrolirati prisutnost, znanje, zalaganje?

Bili smo potpuno nespremni. I školarci, učenici, javnost, da o struci ni ne govorim. Učenje na daljinu bilo je pravo iznenađenje koje je zahtijevalo obilje improvizacije i domišljatosti.

2. Kako ostvariti svoje zamisli?

U nedjelju, prije tjedna odmora, supruga koja je također učiteljica i ja otišli smo na izlet na more. Razgovori su se sve vrijeme vrtjeli oko zatvaranje škola. Što će biti, kako će biti, ako će biti, kada će biti...

Tog nedjeljnog popodneva, njezini rođaci su me doveli do toga da za večeru ispečem picu. Situacija je bila upravo idealna za ostvarivanje moje zamisli. Brzo sam postavio svoje uvjete. Nije bilo potrebno uložiti dosta energije kako bih motivirao nećakinju iz prvog razreda i pridobio dozvolu njenih roditelja da pod mojim mentorstvom sama ispeče picu. A dok je budem vodio kroz postupke, snimat ću film. I tako su nastale dvije dobre stvari - odlična pica i prvi kratki iMovie.

S picom smo utolili glad, a s filmom sam na stranici školskog Facebooka pokrenuo lavinu interesiranja za ovakvo kuhanje. Od tog dana do vraćanja u školu svakog sam dana (i tijekom vikenda, praznika ili u vrijeme odmora) snimio, montirao i objavio barem jedan film koji je trajao od 2 do 5 minuta. Stavio sam ga na kanal »YouTube« (naziv: avsec vasja tj. <https://youtu.be/EU0fVg9mxgw>) i objavio ga na FB stranici naše škole. Broj pregleda na školskoj stranici je više nego zadovoljavajući - od 300 do 550 pregleda za pojedinačnu vježbu.



Slika 2: Objašnjenje na kanalu YouTube

Djeca su puno vježbi gledala zajedno s roditeljima. Vježbe u filmu odlična su smjernica u praktičnom učenju, jer nude mnoštvo savjeta i praktičnih uputa, a sve to na zabavan i neopterećujući način.

3. Reakcije na prve objave

Objave su bile popularne. Osim naših učenika, pratili su ih i komentirali i bivši učenici naše škole, kao i mještani naše općine, tako je čak i naš lokalni časopis Sotočje objavio članak o kuhanju na daljinu.

Učenje kuhanja na daljavo

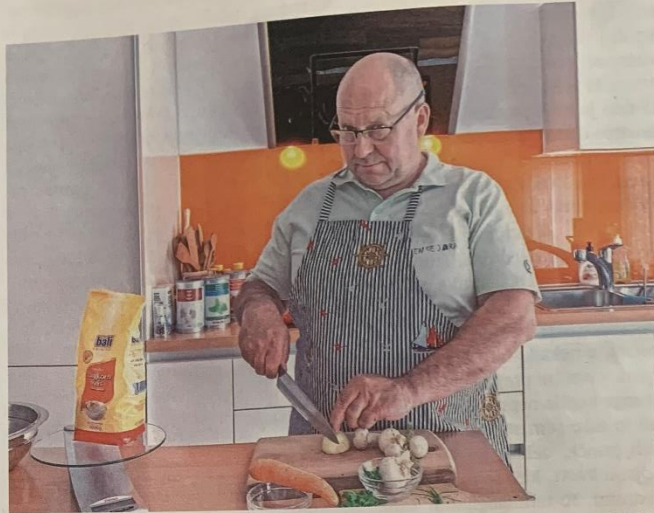
Vasja Avsec, učitelj gospodinjstva na Osnovni šoli Preska, je posnel že blizu petdeset kratkih kuharskih posnetkov.

PETER KOŠENINA

V mesecih pouka na daljavo se učitelji na primer matematike, slovenščine, tujih jezikov ... z učenci lahko povežejo na več načinov. Kako pa se praktičnega dela pouka loti učitelj gospodinjstva? Vasja Avsec z OŠ Preska snema kuharske vaje, jih objavlja na spletu, učenci pa jih nato poskušajo opraviti doma. Na preški osnovni šoli otroci radi kuhanje, zato se po pouku gospodinjstva v petem in šestem razredu v sedmem radi odločijo za izbirni predmet Sodobna priprava hrane ali kuharski krožek. Ker praktičnega pouka v času novega koronavirusa ni mogoče izvesti, se je učitelj gospodinjstva in vodja šolske prehrane Vasja Avsec odločil za snemanje kuharskih vaj. "Sprva so bile video delavnice samo pripomoček ali vodilo. Malo za hec sem z nečakinjo posnel, kako se speče pica. Učenci šestih razredov so pri praktičnem delu to vajo opravljali, nisem bil pa prepričan, da so jo sposobni sami brez nadzora varno speljati do konca. To je bil razlog za snemanje prvega videa in testno objavo na šolski Facebook strani. Odziv je bil fantastičen, dobil sem veliko spodbud, pohval in všečkov, zato sem se odločil, da bom posnel še kakšnega," pravi Avsec, ki posnetke posname, zmontira in objavi s pomočjo pametnega telefona.

VELIKA IZBIRA RAZLIČNIH JEDI

Ker število ur gospodinjstva v petem in šestem razredu ni dovolj veliko, vseh objavljenih vaj pri pouku ne bi mogli izvesti. Učencem vseh vaj ni treba opraviti, ampak med njimi lahko izbirajo. "Mislim sem, da bo kriza s tem virusom mimo v dveh ali treh tednih, kasneje pa se je pokazalo, da se bo pouk na daljavo nadaljeval. Zavedam se, da vsi nimajo enakih pogojev, da imajo različne prehranjevalne, kulturne navade in običaje, zato sem jim iz vaj, ki jih pogosto opravljamo, dal večjo izbiro. Vsega jim seveda ni treba skuhati. Če imajo v učnem načrtu 50 ali 60 ur pouka gospodinjstva, to ne pomeni, da jih moram jaz v tem času obremeniti s takim števi-



Učitelj gospodinjstva z OŠ Preska Vasja Avsec objavlja kratke kuharske posnetke na šolski Facebook strani. / Foto: osebni arhiv

lom ur," pravi Avsec in dodaja, da učenci opravljeno vajo dokažejo s pošiljanjem vsaj petih fotografij priprave in fotografijo vira recepta. "Učenci so nalogo vzeli zelo resno in dogaja se mi, da ponoči urejam njihove prispevke. Nekateri so poslali celo filmčke in projekcije v programu PowerPoint, ki jih z veseljem beležim in shranjujem v mape," pravi.

POSNETKI SO VŠEČ TUDI ODRASLIM

Odzivi na kuharske vaje so zelo dobri, saj njihovo uporabno vrednost prepoznajo tudi odrasli. "Ko dobiš dobro povratno informacijo, ni težko narediti še česa več. Ogromno znancev, danes že odraslih bivših učencev, celo staršev zdajšnjih otrok mi je pisalo, da so jim ti kratki posnetki v veliko pomoč. Predstavljajo jim motivacijo, v njih najdejo kakšen namig ali trik. Posnetki so se dobro prijeli, sprva so se jim malo smejali, zdaj pa jih že pogrešajo, če jih kakšen dan ni. Na različne načine mi pošiljajo vprašanja in podvprašanja, želje, naj pokažem še to in ono. Ko vidiš, da te spremljajo, tega ni težko storiti," je z odzivom zadovoljen Avsec, ki je do oddaje Sotočja v tisk na Facebook strani OŠ

Preska objavil že skoraj petdeset kratkih kuharskih posnetkov.

Da imajo preški učenci kuhinjo radi, sta dokazala tudi Nik Olaj in Nika Zorič, ki sta se v otroškem televizijskem kuharskem šovu Mali šef Slovenije uvrstila v finale. "Večina učencev, če ne celo vsi njihovi vrstniki, navijajo zanju. Prav tako se je to dotaknilo vseh učiteljev, kajti človek rad spremlja nekoga od malih nog in se z njim veseli njegovih uspehov. Mislim, da je njun nastop v šovu uspeh na vseh področjih, saj v njem odlično nastopata tudi kot govorca, igralca, dva pozitivna mlada. Držal bom pesti, da zmagata," je pred zadnjo oddajo, ko je odgovarjal na naša vprašanja, dejal Vasja Avsec.

Kuharske oddaje so v zadnjih letih postale izjemno popularne, a na OŠ Preska so otroci radi kuhali že veliko prej. "Na naši šoli smo vedno imeli možnost ustvarjanja in kuhanja. Svoje izdelke smo obiskovalcem ponudili ob dnevih odprtih vrat ali na Miklavževih sejmih. Če otrokom dovoliš, da so kreativni in jih pri tem spodbujaš, dobijo pozitivne informacije tudi od širše javnosti in to jih žene naprej," priljubljenost kuhanja na OŠ Preska pojasnjuje Avsec.

Slika 3: Članek u općinskom časopisu Sotočje

S vremenom, kada smo uspostavili školske učionice i rad na daljinu, poveznice sam integrirao u pojedinačne predmete i nastavio s kulinarskim kružokom na daljinu. Učenici su primili upute za učenje na daljinu. Putem e-pošte slali su mi po 5 fotografija obavljenih radova, upute za rad tj. recepte, pri čemu su naveli utrošeno vrijeme za provedbu određene vježbe.

U ovom periodu, preciznije 9. svibnja 2020., Nika Zorič i Nik Olaj, učenici 8. razreda naše škole, pobijedili su u 2. seriji TV emisije Mali Šef. Za školu su osvojili 10.000€ vrijednu nagradu.



Slika 4: Nika i Nik u pobjedničkom zagrljaju.

S njihovom pobjedom još više se povećalo interesiranje školskih drugova, vršnjaka i mlađih za kreacije u kuhinji.



Slika 4a: Lonac koji su Nika i Nik dobili kao nagradu u emisiji MALI ŠEF



Slika 4b: Pregača, daska za rezanje i kuhača tri su nepogrešive stvari u kuhinji, koje su Nika i Nik zaslužili u TV emisiji.

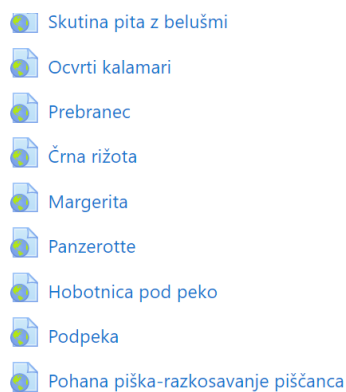
4. Nastava kućanstva u vrijeme karantena

Lipnja, rujna i početkom listopada smo se u školi, usprkos prelijetanju zrakoplova (pobjedi nad covidom), posvetili pripremi na rad na daljinu u slučaju drugoga vala bolesti.

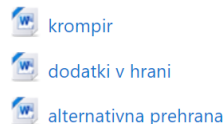
Svi učenici su na oblaku Google Drive kreirali mape, gdje pristupaju pomoću školske elektroničke pošte (e-mailom) i među predmete prenose obavljene sadržaje.

Nastava kućanstva i izbornih predmeta SPH (suvremena priprema hrane) i NPH (načini prehranjivanja) provodi se po provjerenoj metodi.

Teoretski dio nastave organiziran je u »e-učionicama«, gdje imaju pristup s e-ključem. U forum kojeg automatski dobiju svi učenici određenog predmeta, tjedno šaljem obavijest s uputama za određeni tjedan, mjesec ili dulji period.

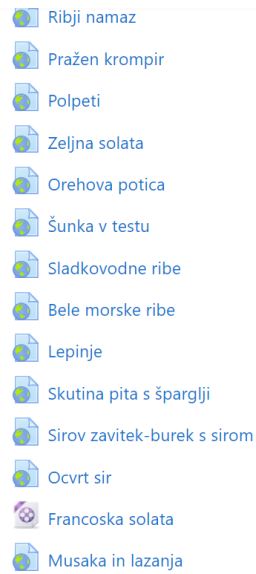


6. razred



Slike 5: Snimak zaslona s objavama za učenike, u kojima su opisane upute za rad, teoretske osnove i pitanja za obnavljanje gradiva. Objave su razdijeljene u mape, a u njima se nalaze tekstovi i fotografije.

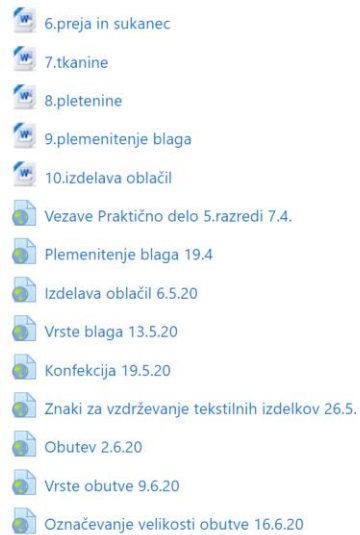
Mape u školskom oblaku dostupne su svim onim učenicima kojima su namijenjene. S njima možemo precizno pratiti naš put učenja, a i predvidjeti što ćemo učiti u sljedećim tjednima.



Slika 6: Objave su raspoređene u mape, a u njima se nalaze tekstovi i fotografije.

Svaki razred za pojedinačni predmet ima određenu mapu, u koju dajem poglavlja u formi tekstova, opremljenih sličicama.

Poglavlja su raspoređena po sklopovima ili po vremenu u tjednima. Sastavljena su od teoretskog objašnjenja, praktičnog prikaza rada i sklopa pitanja koja utvrđuju učenikovo znanje.



Slika 7: Snimak zaslona s pitanjima i uputama za tekstil

5. Nalazi i zaključci

Iskustva su pokazala da su učenici za ovaj oblik rada dobro motivirani i u većini slučajeva pažljivo sudjeluju. Prate i rade bez većih teškoća, a i roditelji su upoznati s njihovim radom, pri tome ih podržavaju i o njihovom radu brzo dobivaju povratne informacije. Sasvim bez teorije ne ide. Moramo znati što dajemo u lonac, koliko je to vrijedno, kako to oblikujemo, što će to prouzrokovati u jelu i kasnije u našem tijelu. Zato su moje upute isprepletene s teoretskim osnovama o sastojcima jela i praktičnim uputama za njihovu pripremu.

The screenshot displays a digital learning platform interface. On the left, there is a navigation menu with categories like 'Značke', 'Kompetence', 'Ocene', and 'Splošno'. The main content area shows a list of documents, including 'Kje dobim vse potrebno? Odgovori', 'Biti urejen in odločen-razlaga 19.teden', 'Gospodar svojega časa 20.teden', 'Prihodki in odhodki 21.teden', 'Prihodki in odhodki razlaga 21.teden', 'Kje in kako kupovati 22.teden', 'Denar 23.teden', and 'Denar- odg'. Below this list, there is a section titled 'Praktično delo; Navodila, postopki' which includes documents for 'Čokoladni cookiji', 'Puding', 'Mlečni zdrob, riž, rižev narastek', and 'Medeniaki'. On the right side, there are two panels: 'Prihajajoči dogodki' (Upcoming events) and 'Nedavne dejavnosti' (Recent activities).

Slika 8: Snimak zaslona, gdje učenici mogu naći neke teoretske detalje o mastima, a osim njih upute za praktičan rad, u kojima su opisani radni postupci za pripremu nekih popularnih jela

Kuharski recepti u knjigama mogu biti vrlo suhoparni, posebno za mlade koji iza riječi još ne vide njihovo pravo značenje. Riječi kao što su mućenje, sječenje, paniranje i miješanje ne znače ništa ako nikada ne vidimo što se pri tom događa, kakav alat je potrebno upotrijebiti i kako ga držati u ruci. Da ne bi ostali sami i sasvim na krilima mašte, pripremio sam niz kratkih filmova, gdje je sve potrebno prikazano u kretanju. Tako gledatelji (učenici, njihovi roditelji i svi drugi koje to zanima) dobivaju osjećaj o trajanju pripreme odnosno utrošenom vremenu i upoznaju najbolje načine uporabe kuhinjskih pomagala. Na kraju krajeva, u kuhinji je veoma važan tijek zamjene starih i novih pomagala, kako nam kuhinjski pult ne bi bio pun pohabanih posuda. Filmovi prikazuju pripremu najčešćih jela, naravno takvih koja su primjerena za pripremu s mladim, neiskusnim rukama. Možda je tu i tamo potrebna neka intervencija bake ili mame, koja dodaje malo obiteljske tradicije i sprečava kako bi postupak skrenuo s pravog puta.



Slika 9: Suhoparne teoretske upute dopunio sam filmom kojeg djeca mogu vidjeti na svojem računaru ili telefonu. To im pomaže kada se nešto zakomplicira ili ne ide sve po planu. U filmu se nalaze precizne upute za pripremu testa.

Priprema sastojaka, kuhanje i posluživanje sigurno su pogodni za igru i zanimljivi su postupci za svakog učenika, ali u realnom životu na ide bez ekonomike. Zato su zadaće koje učenici dobivaju na web stranici također posvećeni i kupnji sastojaka. Preko njih dobivaju uvid u cjenovnu situaciju, troškove i utvrđuju da hrana nije sasvim prirodna datost koju bi mogli dobiti besplatno. Važan je i uvid u vrijednost životnih namirnica: koliko energije nam daju, koliko vitamina sadrže, koliko je u njima ugljikovih hidrata, a slijedi i niz drugih podataka. Oni su predstavljeni na praktičnim primjerima iz svakodnevnog života.

KOLIKO STANE SLOVENSKI TRADICIONALNI ZAJTRK ZA ENO OSEBO? ALI ZNAŠ IZRAČUNATI?

1. NALOGA

Podatki, ki jih potrebuješ za izračun cene zajtrka za eno osebo so:

- 1l svežega domačega *mleka* stane 1,00 €. Koliko stane skodelica 2,5 dcl mleka ?
- 1 kg domačega *masla* stane 14,00 €. Za namaz dveh kosov kruha potrebujemo 20 g masla. Koliko stane 20 g masla?
- 1 kg *medu* stane 11,00 €. Za namaz dveh kosov kruha potrebujemo toliko medu kot masla. Koliko € odštejemo za med?
- 1 kg doma pečenega ajdovega *kruha* z orehi stane 2,8 € in je 50 % cenejši kot 1 kg kupljenega. Za zajtrk kupimo in pojemo 100 g ajdovega kruha z orehi. Koliko stane 100 g kupljenega ajdovega kruha z orehi?
- 1 kg domačih *jabolok* stane 1,5 €. Srednje veliko jabolko tehta približno 150 g. Koliko stane 1 jabolko?

Sedaj si izračunal cene posameznih sestavin za zajtrk (mleko, maslo, med, kruh in jabolko).

Koliko stane celoten zajtrk?

2. NALOGA

V prvi nalogi imaš podane količine živil za zajtrk na osebo. Izračunaj koliko kJ energije si z obrokom dobil, če veš, da nam da:

- 100 g mleka 273 kJ
- 100 g masla 3000 kJ
- 100 g medu 1270 kJ
- 100 g ajdovega kruha z orehi 1273 kJ
- 100 g jabolok 244 kJ

Slika 10: Primjer zadaća kojima u nastavni predmet uvodimo ekonomiku.

6. Postupci i njihovo evidentiranje

O obavljenom radu vodim preciznu evidenciju, kojom sprečavam nepotrebno ponavljanje određenih stvari, kao i propuštanje drugih. Zapisivanje i vođenje evidencija uzima puno vremena, zato su često korištene skraćene ili skraćeni zapisi, koji se ponekad ne pridržavaju pravopisa. Ali to u ovom slučaju nije najvažnije. Važno je da pisanje ide brzo i da je precizno po značenju, usprkos tome što se rad odvija za vlažnim kuhinjskim pultom, gdje nije baš najpoželjnije davati računalo.

x	tsz, odg	denar, prih, odh	kje kupovati	krofi	zelen, rižota					
x	odgovori	biskvit	kje dobimo	potrošnici	zajtrk, tsz	higijena				
x	odg	zajtrk								
x	odg, žlv, potrebe	kolač, puding	cookiji	marmorni kolač	kje dobim	razpokančki	mufini			
x	20. 11. odg	tsz, dobrote	baklava	kje dobim, g čas	kje in kako kup	prih in odh	denar			
x	23. 11. tsz odg	cookiji	marmorni kolač	kje dobim, g čas	kje in kako kup	narastek	denar	krofi		
x	20. 11. TSZ, ODG	denar, prih, odh	kje nakupujem	kje dobimo						
x	26. tsz									
x	20. 11. TSZ	22. 11. kukiji	15. 12. lazanja	medenjaki	odg urejen, gos	torta	mesna štruga	buhteljni	lepinja	
x	11. odg	tsz, čoko salame	cookiji							
x	odg	Marmorni kolač	denar	zdrav duh						
x	odg, TSZ	denar, prih, odh	Kje kupovati							
x	tsz zajtrk	denar	kje dobim	prihodki in odh.	kje ikupovati					
x	18. 11. odg	6. 1. odg	cakepops	pizza	prih in odhodki	kje in kako kup	denar			
x	23. tsz odg	potica								
x	19. higijena	šarkelj, kolač, roč	potca, pita	kolač	razpokančki	prehrana	cookiji	buhteljni	kruh	
x	odg, kukiji	denar, prih, odh	kje in kako	palačinke	mufini	božično deblo	zajtrk	higijena		
x	17. 11. odg, zdrav									
x	odg, kukiji	piškot	siani polžki	hrenovke v testu	rogličke	kaj vse	medenjaki	zajtrk	jagodne kepice	
x	20. 11. ODG, TSZ	osebna	prih. in odh	kje in kako	denar					
x	17. 11. zajtrk	10. 12. puding	mufini	krof						
x	plače	prih in odh	kje in kako kup	zdrav duh	higijena	prehrana				

Slika 11: Primjer spiska kojeg brzo upisujem u svoj dnevnik i u kojem grubo opisujem najvažnije točke - gdje, šta, koliko, kada...

Povjerenje je inače jako značajno, ali bez dobre evidencije ne ide. Gornje tabele omogućuju precizan uvid u rad koji su obavili učenici, a za vlastitu kontrolu s njima možemo provjeriti i svoj rad.

7. Filmovi na društvenim mrežama

Na društvenim mrežama sam dobio podatke u vezi s time koji sadržaji su bili najgledaniji tj. najposjećenije.

Nakon godinu dana snimanja i davanja filmova na YouTube, rezultati su bili iznenađujuće dobri. Do dana 17. 3. 2021. određeni sadržaji na YouTube kanalu »Vasja Avsec« gledani su iznad očekivanja. Svaki film ima svoj naslov, koji označava jelo za koje je opisan postupak pripreme. Po broju pregleda vodi film Goveđi gulaš s 3002 pregleda, na drugom mjestu je Heljdina kaša s 2090 pregleda, a na trećem mjestu Krhke kiflice. Slijede Vučeno tijesto (1113), Domaći rezanci (998), Heljdin kruh s orasima (810), Meso od makarona (791), Raženi kruh (628) te Domaće školske kobasice (604). Blagdanska orahnjača osvojila je samo 39 pregleda.

Na Facebook stranici osnovne škole Preska brojke su raspoređene malo drugačije.

Najviše puta ogledan je Prženi krumpir – »pommes frites« (662), potom Meso od makarona (655), Vučeno tijesto (607), Šarkelj od masla (591), Biftek (472). S nešto više od 420 pregleda sledile su Palačinke, Načini vezivanja i Orahnjača, a s nešto manje Grah (289), Morski plodovi (272), Krhke kiflice (258) i Pica (296).

8. Ograničenja zbog covida

Prije zatvaranja škola smo u učionici zarad vremenskog ograničenja na 2. školska časa (90 minut) sva jela pripremali po brzom postupku, budući da nije bilo vremena niti za nadzor tijesta s kvascem. Picu smo zato u školi pripremili po brzom, ali provjerenom receptu.

Ali za orahnjaču nam treba više vremena i sastojaka. Potrebna nam je topla kuhinja bez propuha i pomoć barem jednog od roditelja. Moramo uzeti u obzir to da zarad sigurnosti pri radu učenici 2. i 3. trijade kod kuće ne mogu i ne smiju raditi sami. Za ovakve vježbe pri nastavi u školi nemamo dovoljno vremena. A s filmom, preciznim uputama i uz pomoć odraslih možemo za 6 sati pripremiti zahtjevne vježbe kao što su krafne, kiflice, vučeno tijesto ili orahnjača. Za rad ih možemo dodatno motivirati tako što ćemo im za jedno od gore navedenih jela obećati dodatnu ocjenu. Kao dokaz su dužni u mapu na google-drive dati svoj film ili barem pet fotografija iz kojih je moguće vidjeti recept, upute, postupak pripreme, rad i konačni proizvod. Kao primjer pripreme jela prilažem svoj recept za pripremu orahnjače, koju ne možemo ispeći u razredu zarad vremenskog ograničenja.

Za orahnjaču nam je potrebno:

Kvasac - u lončić nalijemo 1,5 dl toploga mlijeka, 25 g svježega kvasa, žličicu šećera i brašna. Ostavimo na toplom da kvasac krene djelovati. Pripremimo toplu posudu. U nju prosijemo 600 g bijelog pšeničnog brašna TIP 400 ili TIP 500 i pola žličice soli. Sadržaj u posudi dobro promiješamo.

U lončiću rastopimo 2,25 dl mleka, 100 g sirovog masla, 90 g braon šećera, 2 žumanca, 2 žlice ruma i kesicu šećera od vanilije. Tijekom zagrijavanja skrbno pazimo da se smjesa ne zagrije preko 40 stupnjeva Celzija. U sredini brašna načinimo udubljenje, u koje ulijemo kvasac i mlijeko s istopljenim sastojcima. Prvo miješamo, potom gnječimo. To radimo tako dugo dok se tijesto ne odvoji od posude i kuhače. Tijesto pokrijemo svježom kuhinjskom krpom ili »strech« folijom i ostavimo ga da se nadiže za jedan sat. Za to vrijeme pripremamo nadjev od oraha. 400 g mljevenih oraha poparimo s 1,5 dl vrućeg mlijeka u kojem je rastopljeno 50 g masla. Dodamo 90 g šećera, 1 dl slatke pavlake, 2 žlice ruma, 1 kesicu šećera od vanilije, pjenu od dva bjelanca, 50 g odnosno jednu šaku drobina od keksa. Začinimo još i cimetom i naribamo koru limuna. Po želji dodamo malu količinu naribanog muškarnog oraščića i naribanih klinčića, a na kraju još i 2 žlice domaćeg meda.

Po želji potopimo grožđice u posudicu s rumom. Nakon jednog sata, rukom zamijesimo tijesto i gnječimo ga tako dugo dok ne potrošimo svo brašno na zidovima

posude i dok se tijesto više ne lijepi ni za posudu ni za ruke. Iz testa oblikujemo štrucu. Pokrijemo je čistom, svježom i suhom kuhinjskom krpom. Stavimo je na toplo za dobra četvrt sata. Pećnicu zagrijemo na 180 stupnjeva Celzija. Posudu za orahnjaču namažemo maslom ili margarinom i naspemo bijelim mrvicama kruha. Za vrijeme dok kvasci mekšaju tijesto, pripremimo brašnastu površinu na kojoj ćemo razvijati tijesto.

Naraslo tijesto razvijemo na debljinu od jednog centimetra. Rubove možemo obrezati. Tijesto ravnomjerno namažemo pripremljenim nadjevom od oraha. Po želji nakapljemo s 0,5 dl tekuće slatke pavlake i malo naspemo grožđicama koje smo prethodno malo osušili cijedenjem. Ako nam nadjev izgleda previše mokar, naspemo još šaku mrvica od kruha ili kolača. Tijesto zavijamo po duljoj stranici, prvo tijesno, a kasnije opuštenije. Orahnjaču stavimo u pripremljenu posudu i na više mjesta probodemo do dna. Površinu orahnjače premažemo umućenim bjelancem. Tako pripremljenu orahnjaču ostavimo »odmarati« još nekih 10 minuta, potom je ubacimo u pećnicu i pečemo jedan sat. Ispečenu je ostavimo u posudi da se malo ohladi, potom je okrenemo i damo na dasku. Naspemo je šećerom u prahu, razrežemo i serviramo vruću.

Slika 12: Orahnjača koju su djeca pripremila uz pomoć roditelja lijep je



zaključak nastave

Prilikom uzimanja orahnjače iz pećnice obvezno moramo koristiti suhe rukavice ili suhu kuhinjsku krpu, budući da je tako vruća da nas može pošteno opeći!

9. Završetak – ili početak?

Što će donijeti budućnost – ne možemo znati. Hoće li se život vratiti u stare šine, ili ćemo se morati navići na nove? Kakogod, u međuvremenu smo štošta naučili. Sada znamo da je moguće živjeti, raditi i učiti se i na drugačiji način, iako on nije baš tako prijatan. Iako određene stvari ponekad izgledaju nemoguće i neizvodive, s malo napora moguće je prevladati naizgled neprohodne prepreke. Rezultati načina rada koji je opisan u ovom članku potvrđuju da smo na pravom putu i da on predstavlja učinkovitu alternativu uobičajenom načinu nastave kućanstva. Prepreke i ograničenja je s malo snalažljivosti, truda i sudjelovanja moguće savladati, tako da se i praktična nastava odvija skoro pa nesmetano. To osigurava da i generacija mladih, koji su se našli u ovoj nepredvidljivoj situaciji, ne bude uskraćena za ono znanje koje im je, pored drugog, potrebno - u svakodnevnom životu.