

Stručni rad

NAUČIMO UČENIKE PREŽIVJETI SAMOSTALNO

Boris Györköš
OŠ Franceta Prešerna Maribor
Podružnična šola Staneta Lenardona Razvanje
Razvanjska cesta 66, 2000 Maribor

Sažetak:

Djecu smo učili praktičnog rada, kako živjeti i preživjeti samostalno. Ako želimo nešto proizvesti ili pripremiti zdrav obrok, moramo uložiti mnogo rada. S uključivanjem učenika u proizvodnju i preradu plodova usmjeravamo njihovu pozornost i na očuvanje prirode. Obradivanje zemlje i proizvodnja hrane mora se prenositi iz generacije u generaciju. Kod djece i roditelja moramo opet probuditi svijest, da to znanje treba sačuvati. Tako prenosimo znanja, vještine, pozitivan odnos prema prehrani i zadovoljstvo zbog zdravijeg načina života na članove svoje obitelji. Time jih oslobađamo sustava prehrambene ovisnosti.

Ključni pojmovi: Praktični rad, preživjeti samostalno, obradivanje zemlje, prehrambena ovisnost, sačuvati znanja, zdrav način života

1. UVOD

Ove smo školske godine u našoj školi u Razvanju, podružnici Osnovne škole Franca Prešerna Maribor, proveli projekt NAUČIMO UČENIKE – KAKO ŽIVJETI I PREŽIVJETI SAMOSTALNO. Djecu smo željeli naučiti praktičnom radu, kako živjeti i preživjeti samostalno. Znanje su im prenosili roditelji, djedovi i bake, mještani, učitelji, stručni suradnici. Učenici su spoznali da treba uložiti mnogo rada ako se želi nešto proizvesti i želi li se pripremiti zdrav obrok. Rezultatima svojega rada možemo biti zadovoljni.

Nama učiteljima u današnjem načinu poučavanja za život nedostaje generacijsko prenošenje znanja i vještina, pogotovo onih posve običnih, svakodnevnih, koja bi učenicima omogućila samostalni život. Mislimo da bi svojim osobnim konkretnim radom djeca/učenici mogli lakše oblikovati svoj odnos prema prirodi, voću, povrću i prehrani. Oni će radeći poželjeti zdrave plodove iz prirode, s čiste zemlje, iz čistoga okoliša. Uključenost djece/učenika u proizvodnju i preradu plodova u zdrave i hranjive obroke usmjerava njihovu pozornost na očuvanje prirode: tako se problematike očuvanja čistoga planeta neće sjetiti samo prigodom obilježavanja Dana Zemlje, čitajući različite letke predizbornih obećanja, i sadržaje iz udžbenika, nego će svakodnevno pokazivati pozitivan odnos prema čistom okolišu, bit će to dio njihova uobičajenog ponašanja. Nažalost, znanje povezano s obrađivanjem zemlje i proizvodnjom hrane koje se stoljećima prenosilo iz generacije u generaciju neposrednim radom domaćih obiteljskih zajednica, u suvremenom društvu odjednom je gotovo odbačeno i krajnje je vrijeme da i kod djece opet probudimo svijest da to znanje treba sačuvati.

Roditelje svojih učenika i učenike često upozoravam da je itekako bitno da barem nekoliko puta tjedno kod kuće skuhaju ručak. Povremeno u kuhanje neka budu uključena i djeca. Tako prenosimo znanja, vještine, pozitivan odnos prema prehrani i zadovoljstvo zbog zdravijeg načina života na članove svoje obitelji. Time ih oslobađamo sustava prehrane ovisnosti. Prije nekoliko godina jedan me od dobro situiranih roditelja zamolio za savjet koja bi dodatna znanja mogao ponuditi svojoj djeci. Predložio sam mu da nedaleko od kuće kupi mali vrt na koji neka postavi manju drvenu kućicu. Zajedno s djecom neka uče uzgajati svoje povrće; s obzirom na razdoblje u kojemu živimo, osobno proizvedena hrana značit će i komadić zdravlja. Nekoliko gredica na vrtu povezalo je obitelj, učili su svi. Rad na vrtu predstavljao je i druženje i zadovoljstvo. Ovi su mi roditelji i nakon nekoliko godina zahvalni na savjetu. Ovakvo neposredno, svakodnevno znanje zbog mnogih je razloga korisno i dragocjeno i vrlo praktično – proizvodnja hrane jeftinija je od kupovanja hrane, a ono što se proizvede vlastitim rukama, zdravije je. Znanje koje steknu u djetinjstvu učenici će moći nadograditi, obogatiti. Zadovoljni ljudi mogu biti najveće bogatstvo u našem okruženju!

U pripremu, organizaciju i, naravno, provedbu projekta NAUČIMO UČENIKE – KAKO ŽIVJETI I PREŽIVJETI SAMOSTALNO sa zadovoljstvom smo zajedno krenuli svi zaposlenici škole, a uključili smo i roditelje, djedove i bake, mještane ... i, naravno, učenike naše područne škole.

Riječju i fotografijom nastojat ćemo vam predstaviti rad radionica koje smo proveli u školi od kolovoza do studenog 2020.

Radionica kuhanja marmelade iz ekovoćnjaka

Za vrijeme ljetnih praznika skupina od nekoliko učenika, roditelja, kuharice, vanjskih suradnika i učitelja na školskom je dvorištu pobrala plodove šljiva, šljive su oprali, izvadili koštice i uz stalno miješanje kuhali marmeladu. Marmeladu smo prelili u čiste staklenke, zatvorili ih i opremili naljepnicama koje smo tijekom kuhanja sami izradili.

Budući da je ostalo još malo očišćenih šljiva, savili smo ih u lisnato tijesto, posipali krušnim mrvicama i ispekli štrudlu od šljiva kojom smo se na kraju osladili. Trebalo je malo volje i malo vremena da svi budemo sretniji i zadovoljniji. U radionicama smo spojili ugodno s korisnim.



Slika 1. Skupljanje šljiva u školskom voćnjaku



Slika 2. Šljive smo oprali i izvadili košalice



Slika 3. Marmelada se kuha



Slika 4. Marmelada se kuha

Branje voća u eko školskom voćnjaku i spremanje voća

U mjesecu rujnu, kad su sazrele jabuke u školskom voćnjaku, učenici su se zajedno s učiteljima pobrinuli da se one pravovremeno uberu i spreme. Pažljivo smo ih polagali u male sanduke da se ne natuku. Namijenili smo ih trenutnoj potrošnji jer učenici u našoj školi jako vole jesti voće.



Slika 5. Pažljivo otrgnemo jabuku i odložimo ju u sanduk.



Slika 6. Doista sočne jabuke!

Sadnja ekovoćnjaka u našoj područnoj školi Razvanje

Najprije smo iskopali i uklonili bolesne voćke i one koje su se osušile. Kod izbora voćaka mislili smo i na to da novoposađene voćke budu što otpornije na različite bolesti, da donose sočne i slatke plodove te da dozore u jesensko vrijeme kad smo već svi u školi. Tako ćemo moći jednostavno ubrati plodove sa stabla i pojesti ih.



Slika 7. Kako pravilno posaditi jabuku?



Slika 8. U slozi je moć – učenici, djedovi i bake

Priprema soka od jabuka, priprema jabučnih kuglica

Svježi sokovi iznimno su korisni za naše zdravlje i za osjećaj našega zadovoljstva, ali njihova priprema pošteno uprlja kuhinju. Svoju improviziranu kuhinju postavili smo jednostavno na otvorenom. Domaće neprskane jabuke koje smo ubrali u školskom voćnjaku narezali smo na manje komade i istisnuli ih u pravoj staroj drvenoj preši. Rezultat je bio odličan i osvježavajući jabučni sok punoga okusa koji su učenici sa zadovoljstvom popili.

U drugoj improviziranoj kuhinji učenici su pripremali sočne prijesne jabučne kuglice.

Pripremljene su na *jedan, dva tri*, naravno, po receptu:

Za 50 kuglica trebaju nam 4 šalice suhih jabuka, 2 šalice datulja, 4 svježije jabuke, 200 g mljevenih oraha, 2 čajne žličice vanilin šećera (po želji). – Sve sastojke ručno smo miješali tako dugo dok smjesa nije omekšala. Od mase smo izrađivali kuglice. Sočne i osvježavajuće. [1]



Slika 9. Jabučni sok istekao je iz preše.



Slika 10. Jedan, dva, tri i jabučne kuglice su tu.

Pečenje prekomurske gibanice

Učenici su pekli *prekomursku gibanicu* koja je blagdansko i obredno jelo.

Najprije je učitelj Boris učenicima predstavio recept i postupak pripreme slastice. Uslijedila je priprema četiriju nadjeva (od maka, oraha, sira i jabuka) te slaganje nadjeva u pekač. Poslije četrdeset minuta pečenja zamirisalo je iz pećnice. Slasticu smo razrezali na pedeset komada i njome počastili sve učenike naše područne škole i, naravno, učitelje i kuharicu. Okus i miris prekomurskih specijaliteta uljepšao je uobičajeni školski dan.



Slika 11. Zal riba jabuke, Marcel i Jaka ih gule.



Slika 12. Mihael i Nika dodaju jabučni nadjev.



Slika 13. Prekomurska je gibanica pečena.

2. ZAKLJUČAK

Mislimo da je s obzirom na svrhu i ciljeve projekta najvažnije sljedeće: djeca su tijekom rada na projektu bila zadovoljna!

Praktična znanja o radu u vrtu i voćnjaku bitan su temelj za mogućnost samostalnosti, a šire možemo reći i da pridonose održivom razvoju. Šteta je da u trgovačkim centrima kupujemo voće i povrće, koje doduše marketinški oglasi promoviraju kao domaće, lokalno, a kod kuće imamo neobrađeni vrt ili voćnjak u kojima ne znamo ni raditi! Učenje ovih običnih radnih vještina – i to je dio odgoja i škole za život.

3. LITERATURA

[1.]Vehovar, D. (1988), *Kuhinja za krizne čase; Sladke jedi*, samozaložba, Ljubljana, 1988