

Stručni rad

ČAROBNA KUHINJA U NOĆI ČITANJA

Leonida Uranko, učiteljica razredne nastave OŠ Livada Velenje

Sažetak

Kuhanje s djecom učinkovit je oblik životnog učenja. Možemo kuhati kod kuće, u vrtiću, u školi...U Noć čitanja među ostale kreativne radionice uvrstili smo i radionicu kuhanja. Nazvali smo je Čarobna kuhinja, jer kuhanje je definitivno magija. Kada počnemo proučavati jelo kroz proces pripreme jela, postaje jasno da svako jelo ima svoju priču, koja je uvijek priča vremena i mjesta gdje se jelo priprema. Zato je izbor jela u našim Čarobnim kuhinjama oduvijek vezan uz crvenu nit cijelog koncepta Noći čitanja.

Ključne riječi: kuhanje, noć čitanja

1. UVOD

Kuharske vještine iz predmeta domaćinstvo učenici usvajaju tek u 6. razredu. Ciljevi nastavnog plana i programa su da znaju koristiti kuharice i recepte u svom radu, da steknu vještine pripreme i posluživanja hrane, te da svoj rad u pripremi hrane organiziraju prema načelima minimalne higijene. Pri planiranju izvedbe Čarobne kuhinje vodila sam se navedenim ciljevima i prilagodila ih učenicima razredne razine.

2. KUCHARSTVO - RAZVOJ VJEŠTINA I ZNANJA

2.1. KUHANJE RAZVIJA KOMUNIKACIJU, POVEZANOST I SAMOPOVJERENJE

Kuhanje, u kojem sudjeluju učenici i učitelj, povezuje i jača njihovu vezu. Opuštena atmosfera tijekom kuhanja nudi priliku za razgovor o svemu, što poboljšava komunikaciju i pridonosi dobroj atmosferi u grupi. Kada učenik uspije samo pripremiti obrok, to jača njegovo samopouzdanje i ponos.

2.2. KUHANJE RAZVIJA SURADNJU

Kuhajući u grupi, učenici se uče timskom radu i suradnji. Timski rad zahtijeva puno prilagodbe. Vremensko ograničenje pripreme obroka spontano navodi djecu na ravnomjernu podjelu rada.

2.3. KUHANJE RAZVIJA KREATIVNOST

Pripremanje jela razvija kreativnost i maštu. Osnovni recepti su samo orijentir, ali učenici mogu osmisliti proizvod na svoj način.

2.4. ČITANJE RECEPATA RAZVIJA VJEŠTINE ČITANJA I KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE

Prateći kuharske recepte, djeca proširuju svoj vokabular. Sudjelovanje u kuhanju za učenike je prilika da nauči jasno izražavati želje i zahtjeve. Izvan nastave ili školskih klupa, gdje su učenici uglavnom natjecatelji, udružuju se u grupe u kojima postaju suradnici. U mješovitoj skupini učenika radi se o prenošenju znanja starije djece na mlađu. Najvažnije životne vještine ne uče se samo iz knjiga, one se stječu kroz iskustvo i od uzora.

2.5. SAMOSTALNO PRIPREMANJE OBROKA SMANJUJE IZBIRLJIVOST

Vrlo je vjerojatno da će učenici biti ponosni na ono što su skuhalo, pa će to i rado jesti te će imati drugačiji odnos prema hrani na tanjuru. Izбирljivost u hranjenju i posljedično ostaci hrane veliki su problem današnje školske populacije.

2.6. KUHANJE DJECU NAVIKAVA NA RED I ODGOVORNOST

Pospremanje nakon kuhanja naučit će kuhare redu. Kuhajući učenici se uče odgovornosti, suživotu, pravdi i poštivanju tuđeg rada. Pri kuhanju vrlo brzo shvate

da samo podjela posla, dosljednost i red vode do uspješnog zaključka – dobrog obroka.

2.7. KUHANJE RAZVIJA SPOSOBNOST RJEŠAVANJA PROBLEMA

Nepredvidive situacije su česte u životu. Tada je potrebno znati improvizirati i što mirnije riješiti problem. Kuhinja, u kojoj su neugodni susreti praktički kod kuće, idealan je poligon gdje djeca mogu ojačati svoju sposobnost rješavanja problema. Kad djeca pred sobom imaju zajednički cilj, brzo se dogovore i zajednički riješe problem.

2.8. KUHANJE RAZVIJA MOTORIČNE SPOSOBNOSTI

Djeca svih uzrasta razvijaju svoje motoričke sposobnosti tijekom kuhanja. Od rezanja do sjeckanja, što znači rukovanje nožem i sličnim predmetima. Rezanje na male komadiće i guljenje posebno zahtijevaju dobro razvijenu motoriku.

3. NOĆ ČITANJA - ČAROBNA KUHINJA

U sklopu projekta Noć čitanja, koji svake godine organiziramo u našoj školi za učenike koji premaše propisani broj pročitanih knjiga tijekom školske godine, pripremamo razne zanimljive aktivnosti. Rad se odvija u raznim kreativnim radionicama, a Čarobna kuhinja svakako je jedna od zanimljivijih.

Crvena nit večeri čitanja bila je NAJ RIJEČ pa smo pripremili u kuhinji, NAJ JELA po izboru učenika. Već u tjednu prije noći čitanja s učenicima smo proveli anketu o omiljenim jelima i na temelju rezultata planirali odabir jela za tu noć.



Slike 1, 2. Odabir naj riječi.

Kuhanje u Čarobnoj kuhinji drugačije je jer učenicima omogućuje kreativnost, maštovitost, a sitne pogreške u kuhanju nisu greške, već čarolija. Ipak, i ovdje je higijena na prvom mjestu. Prije kuhanja učenicima sam predstavila hijerarhiju u Čarobnoj kuhinji. U početku su učenici bili samo kandidati za čarobnjake, koji će imati priliku napredovati do zvanja kuhara čarobnjaka. Spoj kuharskih i čarobnjačkih vještina je pripremu obroka te večeri učinio još zanimljivijom. Nije bilo

greške, jer u čarolijama sve uspijeva. Nije bilo ostataka hrane, a zadovoljstvo uspješnim obrokom moglo se osjetiti, a ne samo vidjeti.

3.1. TIJEK RADA U ČAROBNOJ KUHINJI

Prvo jelo koje su učenici pripremili prema zadanom receptu bile su punjene žemlje.

Priprema za rad bila je temeljito pranje ruku, u sljedećem koraku pripremali su se sastojci. Nakon što su temeljito pročitali recept, nacrtali su svoj proizvod, vodeći računa o receptu i ugradivši vlastite ideje. Zatim su krenuli s pripremom jela.

ČAROBNE DELICIJE

PUNJENA BAGUETTA je ukusno predjelo s kojim možemo iznenaditi goste...

ČAROBNI SASTOJCI za 6-8 ogladnijelih

3 baguette, 30 dag šunke, 30 dag sira, 1 staklenka kiselih krastavaca, 1 tvrdo kuhano jaje (po želji), 1 maslac, 1 kiselo vrhnje, 3 žlice senfa.

Nacrtaj proizvod...

Slika 3. Recept za pripremu punjenih baguetta.



Slika 4. Priprema jela.

Drugo jelo bilo je namijenjeno popunjavanju rezervi za dugu noć. Učenici su pripremili male okrugle tortice. Proces rada je bio sličan prvom. Njihova mašta i osobni dodir pretvorili su svaku torticu u jedinstvenu.

ČAROBNE DELICIJE

CUPCAKES - male okrugle tortice, s preljevom, posipima...njam...pravi izvor energije za dugo čitanje...

ČAROBNI SASTOJCI za 12 tortica:

1,5 šalice od jogurta brašna, 1 običan jogurt, 0,5 šalice jogurta šećera, 0,5 šalice jogurta ulja, 2 jaja, polovica vrećice praška za pecivo, cimet.

I još: 1 mascarpone sir, pola litra slatkog vrhnja, malo nutelle, učvršćivač za pripremu slatkog vrhnja, različiti posipi.

ČAROVNIŠKE DOBROTE

CUPCAKES – male, okrugle tortice s

prelivi posipi...njami...ravno prava moć za dolgo
branje....

ČAROVNIŠKE SESTAVINE za 12 tortic:

1,5 jogurtovega lončka moka, 1 navaden jogurt, 0,5 jogurtovega lončka sladkorja, 0,5 jogurtovega lončka olja, 2 jajci, polovico vrečke pecilnega praška, cimet.

In še: 1 mascarpone sirček, pol litra sladke smetane, malo nutulle, utrjevalec za stepanje sladke smetane, različni posipi.



Nacrtaj proizvod:

Slika 5. Recept za pripremu tortica.



Slika 6. Priprema jela.



Slika 7, 8. Pečene tortice.

Za kraj su učenici pripremili bezalkoholni koktel. Kokteli se piju u posebnim prilikama, kao što je za njih bila posebna večer čitanja.

ČAROBNE DELICIJE

BEZALKOHOLNI KOKTEL - za posebne čitalačke užitke pripremamo također posebno piće...njam...

Pripremi veliku posudu:

- 1.5 dl sirupa od kivija
- Sok od naranče
- Sok od limuna
- 1-1.5 l mineralne vode

Sastojke dobro pomiješaj u velikoj posudi, probaj, je li previše ili premalo slatko.

Čašu namoči u limunov sok, potom u kristal šećer, da se dobije ukrasni rub. U čašu nalij do tri četvrtine koktela.

Nacrtaј proizvod:

Slika 9. Recept za pripremu pića.



Slika 10. Pripremljeno piće.

4. ZAKLJUČAK

Svaki dio aktivnosti večeri čitanja obogatili su učenici na svoj način. Ako su ostale aktivnosti nahranile učenike na kulturnom planu, naša Čarobna kuhinja nahranila ih je i u stvarnosti. Učenici su također na zabavan i čaroban način naučili i vježbali aktivnosti koje su im neophodne u svakodnevnom životu.

5. LITERATURA

- [1.] Učenje kuhanja ima za otroke številne prednosti.
URL: <https://prehrana.si/clanek/470-ucenje-kuhanja-ima-za-otroke-stevilne-prednosti> (30. 1. 2023).
- [2.] Dvanajst razlogov zakaj je kuhanje za otroke edinstvena šola za življenje.
URL: <http://www.thefoodie.si/9-razlogov-zakaj-je-kuhanje-za-otroke-edinstvena-sola-za-zivljenje/>. (30. 1. 2023).
- [3.] Učni načrt za gospodinjstvo. URL: <https://www.gov.si teme/programi-in-ucni-nacrti-v-osnovni-soli/> (30. 1. 2023).