

PREHRANA

SODOBNA PRIPRAVA HRANE

Pripravila učiteljica Renata Štern

1. Komu je izbirni predmet namenjen?

Vsem, ki:

- bi se radi naučili kuhati
- radi kuhate in pečete
- bi radi spoznali slovenske regionalne in druge jedi
- bi se radi naučili pripraviti pogrinjke za posebne priložnosti
- bi radi spoznali nekaj skrivnosti kuharskih mojstrov

2. Kaj se boste učenci naučili?

- Znali boste pripraviti zdrave dnevne obroke hrane ob upoštevanju higiene prehrane.
- Spoznali boste prehranjevanje Slovencev po regijah in ostalih jedi, tudi po vaši izbiri.
- Pripravili boste nekaj najbolj značilnih slovenskih tradicionalnih in drugih jedi.
- Naučili se boste z okušanjem oceniti pripravljene jedi.
- Znali boste pripraviti svečano mizo in pogrinjek.
- Svoje znanje boste izpopolnili tudi s srečanjem in delavnicami s pravimi kuharskimi in drugimi mojstri.

V okviru predmeta se z najbolj zainteresiranimi učenci udeležimo tekmovanja Zlata kuhalnica v Radovljici.

3. Ocenjevanje pri predmetu!

Ocena je številčna od 1 do 5. Ocene bodo pridobljene iz ocenjevanja praktičnega dela in izdelave kuharske knjige z recepti, ki jih bomo v tekočem šolskem letu preizkušali.

4. Učni pripomočki!

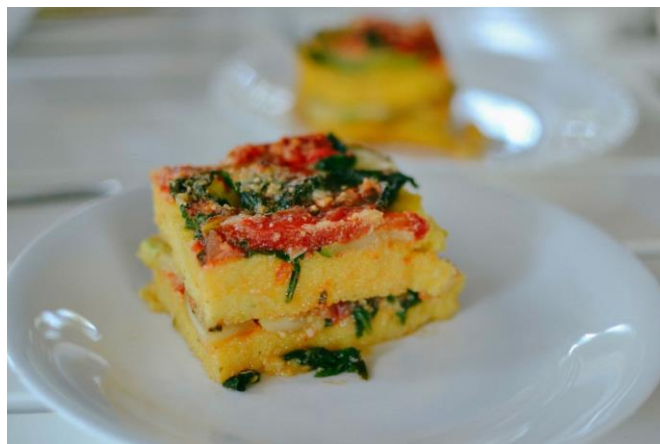
Priporočam, da imajo učenci mapo z listi ali zvezek v katere bodo pisali recepte.

5. Kako se bomo srečevali z učenci pri tem predmetu?

Predmet je v urniku običajno 6. in 7. šolsko uro, enkrat na 14. dni. V okviru predmeta izvedemo tudi delavnico v Zasipu z go. Bojano Pipan(cena 2 evra/učenca), kjer pripravljamo »prgarske jedi« ter izvedemo delavnico s kuharskim mojstrom Tomažem Slatnarjem na šoli (brezplačno). Vse, kar pri urah kuhanja naredimo, učenci pojedjo. Ob koncu šolskega leta po položnici obračunamo stroške za živila (do 10 evrov/ učenca).

Učiteljica: Renata Štern

Priprava slovenskih in drugih jedi



Delavnica s kuharskim mojstrom



Prgarija v Zasipu z go. Bojano Pipan



Tekmovanje v zlati kuhalnici

