

ZDRAVJE V VRTCU

PREDSTAVITEV PRIMERA DOBRE PRAKSE



VZGOJITELJICA: SEVERINA JEŽ



SODELOVANJE V PROJEKTU „POMAHAJMO V SVET“



SODELUJEMO Z VRTCEM IZ ITALIJE

PET PRSTOV



- PALEC- TO SEM JAZ
- KAZALEC- JAZ IN MOJA DRUŽINA
- SREDINEC- JAZ IN MOJ VRTEC
- **PRSTANEC- JAZ IN MOJ KRAJ**
- MEZINEC- JAZ IN MOJA DRŽAVA

SREČNO



RUDNIK ŽIVEGA SREBRA

IDRIJA



IDRIJSKA ČIPKA



IDRIJSKI ŽLIKROFI

HRANA NA IDRIJSKEM

CILJI:

- * Otrok spoznava različno prehrano in pridobiva navade zdravega in raznolikega prehranjevanja;
- * Otrok spoznava kulinarčnih značilnosti lokalnega okolja;
- * Otrok spozna znamenitosti in običaje svojega mesta in mesta v sodelujoči državi;

SODELOVANJE Z LOKALNIMI PREDELOVALCI V NAŠEM VRTCU:

- Kmetija Krnčan
- žlikrofi Pirih
- Eko kmetija Dolinar
- Lapajne Matej
- KGZ Idrija
- ...



KMETIJSKO GOZDARSKA
ZADRUGA IDRIJA



JEDI ZNAČILNE ZA IDRIJO

• IDRIJSKI ŽLIKROFI



• ZELŠEVKA



• OCVIRKOVCA



• ŠTRUKLJI



• SMUKAVC



O C Y I K P O U C A - H A B A N C A

ID R I L A W H R A D A



Š T R U K L I Z L I K R O F

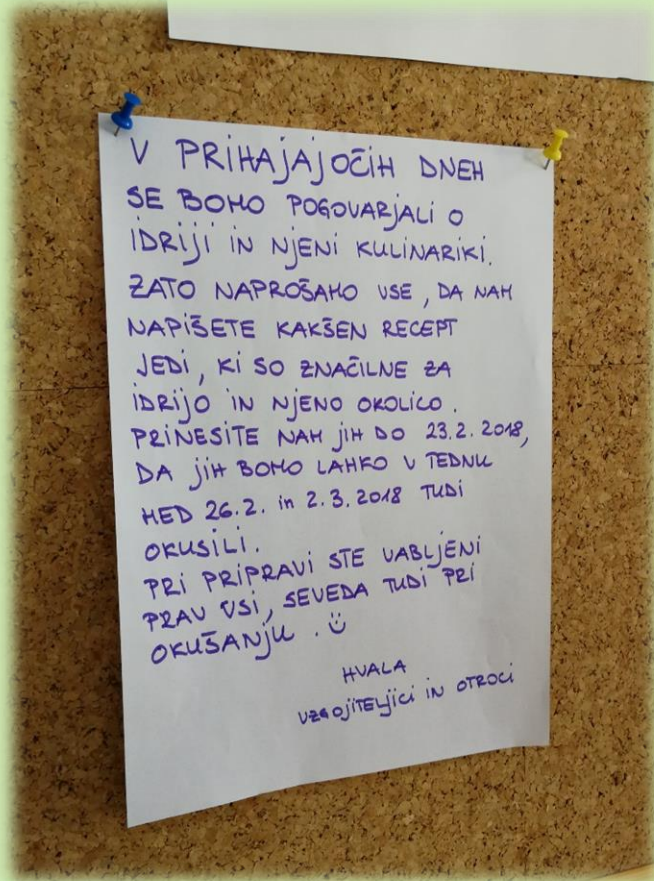


S M V K A V E

Š E L Š E V K A



UVOD V NAŠO TEMO



SODELOVANJE Z DRUŽINAMI

ZELŠEVKA

TESTO

- 30g masla
- 0,4 dcl mlačnega mleka
- 25 g kvasa
- 600 do 650 g bele moke
- 40 g sladkorja
- 2 žlički soli

NADEV

- 1 jajce
- 4 žlice sladkorja
- 80 do 100 g masla
- 3 pesti drobnjaka
- rozine (po želji)

Zamesimo testo in ga pustimo vzhajati 40 minut. Nato testo razvaljamo za pol prsta na debelo. Jajce stepemo, dodamo sladkor, dobro premešamo in s tem namažemo testo. Razpustimo maslo in na njem oparimo drobnjak. Maso enakomerno nanesimo na razvaljano testo. (Potresemo rozine.) Vse skupaj tesno zavijemo. Damo v namazan pekač in pustimo, da vzhaja. Vzhajano zelševko pečemo v pečici 45 minut pri 200°C.

IDRIJSKI ŽLIKROFI

- TESTO:
1 KG MOKE
2 JAJCA
1/2 DL MLEKA
1/2 DL OLJA
1 DL VODE

IZ VSEH SESTAVIN ZAMESI MEHKO TESTO, DA JAJCA POUVAJAT.

NADEV:

KROMPIR SKUHAJ, GA ŠE TOPLEGA PRETLAČI. DODAJ SOL IN MAŠČOBO NA KATERI SI PREPRAVIŠ ČEBULO. DODAJ SE MAJARON, POPER, DROBNJAK. VSE UGNETI V VOLJNO ZMES. IZ TE ZMESI NAPRAVI ZA PEŠNIKE VELIKE KROGLICE.

IZDELAVA:

TESTO RAZVALJAJ IN NANJI POLAGAJ KROMPIRJEVE KROGLICE V RAZDALJI ENEGA PRSTA. ZAVIJ JIH V TESTO IN VSAKEGA POSEBEJ ODREŽI IN OBLIKUJ V ŽLIKROF.

KUHANJE:

V VRELO SLANO VODO VSOJ ŽLIKROFE, PREMEŠAJ, PORIJ KO TRIDEJNA VRH IN PONOVO ZAVREJO, SO KUHANI.

POSTREŽEMO JIH Z BAKALCO, OCVIRKI, OMAKAMI, PEČENKO.

PA DOBER TEK!

MASA ZA "KUGLICE"

- krompir ~ 1 kg
- drobnjak (šmitlek)
- ocvirki
- sol, poper
- majaron

Krompir skuhamo, olupimo in ga stisnemo, nato dodamo mastete začimbe, dobro premešamo in oblikujemo kroglice (kuglice).

TESTO

- moka ~ 1 kg
- 2 jajci, kosarec mlačne vode

Sestavine zmešamo, ugnemo testo, ga ponovno zmešamo, zavijemo v folijo in spravimo v hladilnik.

V kraju dobre kuhinje

PR'FARSKI ŠTRUKLJEVC

*Žilka svetov gospodinjic
Spodnje Polje in okolice*



KUHANJE SKOZI IGRO









ČAS JE ZA DOBER TEK



SEDAJ GRE PA ZA RES

ZELŠEVKA

TESTO

30g masla
0,4 dcl mlačnega mleka
25 g kvasa
600 do 650 g bele moke
40 g sladkorja
2 žlički soli

NADEV

1 jajce
4 žlice sladkorja
80 do 100 g masla
3 pesti drobnjaka
rozine (po želji)c

Zamesimo testo in ga pustimo vzhajati 40 minut. Nato testo razvaljamo za pol prsta na debelo. Jajce stepemo, dodamo sladkor, dobro premešamo in s tem namažemo testo. Razpustimo maslo in na njem oparimo drobnjak. Maso enakomerno nanesimo na razvaljano testo. (Potresemo rozine.) Vse skupaj tesno zavijemo. Damo v namazan pekač in pustimo, da vzhaja. Vzhajano zelševko pečemo v pečici 45 minut pri 200°C.







ROJSTNI DAN





KAKO JE PERKMANDLC FIGAU KUGL'CE



Nedelja je bil za rudarje dan počitka. Po hiši rudarja Rudija je že na vse zgodaj zadišalo. Rudi je imel namreč rojstni dan in žena se je odločila, da mu za kosilo pripravi domače žlikrofe. Iz krompirja, slanine, čebule in začimb je izdelovala majhne kuglce – nadev za žlikrofe.

Za Berkmandlca pa je bila nedelja najbolj grozen dan v tednu. V rudniku je ostal sam, brez družbe rudarjev. Celo dopoldne se je dolgočasil, pohajkoval po rovih in brcal kamenje sem ter tja. In ko je brcal že 172 kamen je prišel pod ozek zračni jašek, ki je bil speljan na površje tik poleg stare rudarske hiše, v kateri je prebival rudar Rudi s svojo družino.

Po jašku se je vil prijeten vonj po slanini in čebuli, tako prijeten da je Berkmandlca kar posedlo na njegovo široko škratjo rit. Takoj jo je ucvril do rudniškega dvigala in splezal po njegovih debelih žicah na svetlobo.

Počasi je zakorakal za svojim nosom, dokler se z njim ni zaletel v vrata Rudijeve hiše.

Tiho, čisto tiho je odprl vrata in po konicah prstov smuknil v kuhinjo, med nogami rudarjeve žene, pod mizo in na stol. Čiiisto počasi je čez mizo pogledala Berkmandlcova roka in prsti so zatipali krožnik poln kuglc, ki so čakale, da se jih bo zavilo z žlikrofe. Eno za drugo jih je začel tlačiti v usta. Njam, njam, njam se je mastil in nihče ga ni opazil. Kuharica je namreč ravno valjala testo, v katerega je nameravala zaviti kuglce.

Nato pa se je zaslišalo PLOSK! in "Aaavv!" je zacvilil Berkmandlc, ki jih je s polnimi usti dobil po prstih. »Pa te spet imam!« se je zasmel rudar Rudi, ki je v kuhinjo stopil skozi stranska vrata, tako da ga škrat ni opazil. »Lahko bi mi že v rudniku povedal da se boš povabil na kosilo!«

Škrat se mu je lepo opravičil. »Naj ti bo!« je rekel Rudi. »Ker imam ravno rojstni dan lahko ostaneš na kosilu z mojo družino!«

Posedli so se za mizo in Rudiju zapeli za njegov rojstni dan. Žena je prinesla veelik krožnik sveže kuhanih žlikrofov z Rudijevo najljubšo omako – velikimi tolstimi ocvirki. Še dolgo so se z njimi mastili, jedli torto in se smejali zgodbam, ki jim jih je o svojih norčijah pripovedoval Berkmandlc.





BONTON





PONEDELJEK	↓	↑	↑	↓
TUREK	↓	↑	↑	↓
SREDA	↓	↑	↑	↓
ČETRTEK	↓	↑	↑	↓
PETEK	↓	↑	↑	↓



HVALA ZA VAŠO POZORNOST