

V petek, 12.02.2016, je na naši šoli potekal projekt Zajtrk naših dedkov in babic. Z njim smo med drugim želeli obuditi tudi slovensko kulinarčno dediščino in tako spomniti na morda že nekoliko pozabljeno mlečno proseno kašo in jo spet vrniti na jedilnik. Ta projekt je potekal že lani, le da smo namesto kaše jedli polento. Projekt poteka z namenom, da bi se spomnili hrane, ki so jo jedli naši stari starši in jo morda vzljubili in se spomnili naše kulture dediščine. Poleg nje smo jedli še suhe slive in sveža jabolka. Dobili smo tudi slavnosti pogrinjek, poslušali slovensko glasbo in izvedeli veliko stvari o proseni kaši, med drugim tudi to.

Mlečna prosena kaša je bila nekdanj priljubljen, nasiten in okusen zajtrk, pogosto na mizah tudi v vrtcih in šolah. Prosenka kaša je pravzaprav oluščeno zrno proso, ki je že pri starih Slovanih veljal za simbol rodovitnosti in so proseno kašo uživali kot obredno jed pri ženitovanju. Proso pa ima tudi sicer izjemne prehranske lastnosti. Ne vsebuje glutena in blagodejno vpliva na prebavo ter ureja črevesno floro. Vsebuje tudi silicijevo kislino, zaradi katere je naša koža lepša, lasje, zobje in nohti pa močnejši. Pospešuje pa tudi odvajanje odvečne vode, s tem pa strupov iz telesa.

Še nekaj odzivov na zajtrk naših dedkov in babic.

»Učenci 4. b so bili zelo zadovoljni z zajtrkom in si želijo, da bi takšen zajtrk bil večkrat na jedilniku«.

Metka Lišinović, učiteljica 4. b razreda

»Danes so naši postrgali proseno kašo. 1. L vsi vse pojedli☺ pa sem predvidevala napačno«.

Nataša Cingerle, učiteljica 1. L razreda

»Posredujem tudi pozitivne odzive 2. m razreda ob malici »naših babic in dedkov«.

Malica jim je bila nadvse všeč. Rekli so, naj posebej pohvalim kuharje in naj jim sporočim, da si želijo take malice še kdaj v prihodnje«.

Mojca Koleša, učiteljica 2. M razreda

Jaša Krevh, Januš Marinček in Anja Janežič (novinarski krožek)