

ŠOLSKA VRTILNICA NA OŠ PUCONCI

V okviru čebelarkega krožka mladi čebelarji pridno skrbijo za šolske čebele.

Na vrtu smo jim uredili zeliščno gredo, ki jo imenujemo kar »medovita greda«. Na gredo smo posadili različna zelišča, čimbolj pisanih cvetov, da privabljajo čebele. Medovito gredo urejamo skozi vso leto, prav tako smo obnovili tablice z napisi rastlin. Zelišča smo zasadili tako, da so na sredini grede višje rastline, različnih barvnih cvetov. Okrog pa nižje rastline. Zelišča pustimo, da cvetijo, da lahko čbelice pridno nabirajo sladko tekočino, cvetni prah...in potem v panju izdelajo med.

Ker čebelarji pustimo zelišča, da cvetijo za čebele, smo pa v naši kulinarčni delavnici uporabili domači šolski med.

Izvedli smo kulinarčno delavnico, kjer smo pripravili slastne cake popse v obliki čebelic in sadni napitek - smuti.

Učenci so se najprej lotili iskanja različnih receptov, nato so oblikovali skupni recept, ki je bil primeren za izvedbo v šoli. Seveda smo za sladkanje uporabili šolski med.

Učenci so se razdelili v dve skupini. Ena skupina je pripravljala kroglice, druga pa sadni napitek.

Za konec smo pripravili še knjižico receptov.

Recept za kroglice – čbelice:

SESTAVINE:

- 200g piškotov bebi
- 50 g maslenih piškotov (Albert)
- 100g stopljene čokolade (mlečna, bela, črna,..)
- 1,5 dl pomarančnega soka
- 1 žlica kakava v prahu
- **2 žlički medu (šolski med)**

Recept za sadni napitek – smuti:

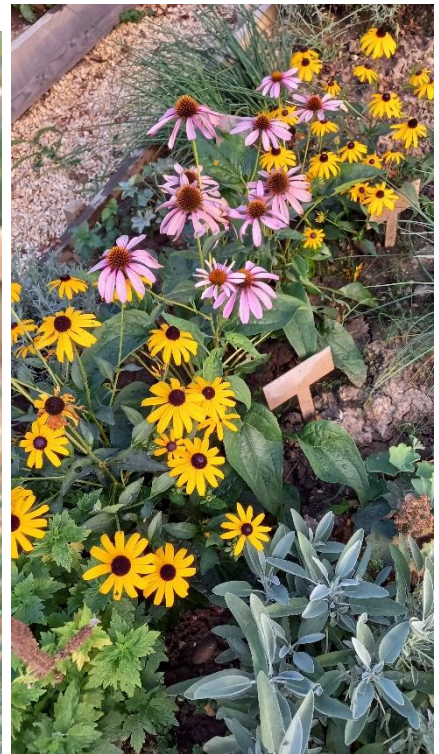
SESTAVINE:

- Mleko (kravje, rastlinsko...)
- Sadje po želji (maline, banane,...)
- Pomarančni sok
- **Šolski med**

V kategoriji »Kam gre naš pridelek« smo bili nagrajeni s strani Eko šole. Priznanje smo prejeli na slavnostni podelitvi, ki je potekala 26. 9. 2023 v Hiši EU, v Ljubljani.

OD ČEBELE DO MEDU:

Skrb za čebele, medovito gredo in točenje medu:



Priprava sestavin in kuharija ter na koncu sladkanje:





Pripravila: mentorica Alenka Cör