

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK PRI RIBICAH

V tednu slovenske hrane, ki je potekal od ponedeljka, 17. novembra 2025, smo se poglobljeje spoznali z nam najbolj priljubljenim sadjem; jabolkom. Ugotovili smo, da jabolka rastejo na jablani in da so ta lahko rdeča, rumena ali zelena. Jabolka smo okušali in ugotovili, da so rdeča in rumena sladka, medtem ko so zelena nekoliko bolj kisla. Jabolko smo prerezali na pol in si pogledali peške, pecelj in muho. Ob vseh dejavnostih nas je spremljala pesem »Njam njam« (Miškolinček), ki otrokom na prikupen način približa pomen zdrave prehrane. Ob pesmici smo se naučili tudi koreografije.



*»Pojejmo tole jabolko, njam njam njam,
pustimo pa bombončke, fuj, fuj, fuj.
Da srečen bo trebušček, trala la la,
Ne bo več debelušček hopsa sa sa.«*



Poleg jabolk so nas za malico v tem tednu pričakale tudi slastne hruške, o katerih smo govorili tudi v deklamaciji Anje Štefan z naslovom Marmelada.

Skozi cel teden smo iz das mase izdelovali jabolka. Otroci so jabolko pobarvali z rdečo, rumeno ali zeleno barvo, pri tem so uporabljali vodene barvice. Na pecelj, ki so ga izdelali iz suhih vejic dreves so pritrtili listek, ki so ga izrezali iz moos gume. Svoj izdelek so v petek, na dan Tradicionalnega slovenskega zajtrka, odnesli domov.



Na ta dan smo si v igralnici pričarali prav posebno dopoldne. Že med zajtrkom nas je obiskal čebelar, ki nam je pokazal satje in nam razložil, kako nam čebelice naredijo med, s katerim smo se danes pri zajtrku skupaj z maslom posladkali. S toplim mlekom smo se odžejali, jabolka pa smo prihranili za pozneje.



Ogledali smo si kamišibaj z naslovom Jabolko, pisateljice Anje Štefan. Tako, kot sta si ježek in miška v zgodbici razdelila jabolko, smo si jabolka, ki smo jih dobili za zajtrk, razdelili tudi mi. Da bi bil Tradicionalni slovenski zajtrk res nekaj posebnega, smo si iz jabolk pripravili zdravo sladico.

Otrokom sva najprej predstavili pripomočke, ki smo jih potrebovali za pripravo. Kar nekaj otrok je povedalo, da imajo te pripomočke tudi sami doma in iz njih izdelujejo jabolčno pito, štrudelj ali čežano. Jabolka smo najprej olupili, narezali in jih s strgalom naribali. Najpogumnejši so se tudi sami preizkusili v ribanju jabolka s strgalom pod najinim nadzorom. Med pridnim delom so se otrokom že cedile sline in komaj so čakali, da svoj trud tudiokusijo. Sadna kašica je bila slastna, pripravljena z veseljem, delom otrok in kančkom sladkega pričakovanja.





Teden slovenske hrane smo zaključili veseli, bogatejši za nova spoznanja in prijetne izkušnje. Ugotovili smo, da je domača hrana ne le zdrava, ampak tudi zelo okusna, še posebej, kadar jo skupaj pripravimo.



Tina, Lija in otroci