

## Projekt ŠPAJZA 2

Aktivnost: **Delavnica sušenje sadja in zelišč**

Datum izvedbe: **13. 10. 2020**

### Opis aktivnosti

Sušenje je najstarejši način shranjevanja sadja, poleg zamrzovanja, v krajih s hladnejšim podnebjem. Ker pri malici ostaja veliko sadja (predvsem jabolk in hrušk), smo se odločili, da jih bomo letos kar sproti sušili. Prav tako je letos obilo jabolk v naših sadovnjakih, zato je to odlična priložnost, da si naredimo zalogo posušenega sadja.

Tudi na podružnični šoli Iga vas so slišali, da imamo v gospodinjski učilnici v Starem trgu, nov aparat za sušenje sadja. Tako je aparat za sušenje sadja odpotoval na našo podružnico, kjer so izvedli prvo sušenje sadja.

V delavnici sušenja sadja so sodelovali učenci podaljšanega bivanja, pod mentorstvom učiteljice Kristine Škulj. Nekaj sadja so nameravali posušiti za sejem Drobtinica, nekaj pa za svoje želodčke. Žal je bil sejem Drobtinica, 16. 10. 2020 odpovedan zaradi izrednih razmer s korona virusom, zato so vse sadje pohrustali kar sami.

*Učimo se lupljenja jabolk.*



*Jabolka je potrebno narezati na tanke rezine. Rezine jabolk je potrebno položiti na mrežico tako, da se rezine jabolk ne prekrivajo in niso preveč skupaj.*



*Vsak ima svoje delo. Narezana jabolka kar sproti dajemo v aparat za sušenje.*



*Po 10 urah so jabolka posušena.*



*Naša posušena jabolka.*





Zagotovo bomo še sušili, saj je aparat zelo enostaven za uporabo. Z učenci *izbirnega predmeta Sodobna prirava hrane, 7. razred*, smo nameravali posušiti tudi naša zelišča in začimbnice, iz našega malega vrtilčka, a nas je zaprtje šole prehitelo in presenetilo, saj je prišlo prehitro. Delavnica o zeliščih je bila za učence *izbirnega predmeta Sodobna prirava hrane* načrtovana zadnji teden meseca oktobra. Ko bodo razmere dopuščale, bodo zudi učenci SPH-ja preizkusili aparat za sušenje sadja in zelišč. Posušena zelišča bomo uporabili za pripravo domače vegete, pripravo jedi z zelišči in pripravo zeliščnega čaja.