

Regijsko tekmovanje osnovnih šol

Tekmovanje v kuharskih veščinah avtohtonih lokalnih značilnosti Slovenije

»domača kuhna pa to...«

v šolskem letu 2011 / 2012

Namen tekmovanja:

Spodbuditi želimo otroke posamezne slovenske regije (mesta ali vasi) k spoznavanju zgodovine kulinaričnih posebnosti lastne regije, avtohtonih receptov in postopkov, vzroka ter posledic uporabe posameznih sestavin lokalne kulinarike. Ob enem želimo spodbuditi otroke, da to znanje podajo svojim vrstnikom. Na ta način želimo obuditi slovenske kulinarične značilnosti, jih približati tako prebivalcem regije, kot vsej slovenski javnosti ter s tem preprečiti izumiranje slovenske kulinarične kulture.

Prijave:

K projektu se je prijavilo 97 skupin osnovnošolcev iz 9ih slovenskih regij, kar je skoraj 600 sodelujočih otrok. Možnost sodelovanja imajo osnovnošolci od 5. do 9. razreda, prijavljenih je pa tudi nekaj mlajših skupin, ki jim kuhanje predstavlja užitek in izziv. Vsaka skupina šteje največ 6 članov.

Jedilnik:

Že sam naziv tekmovanja pove, da bomo pripravljali slovenske jedi, ki so jih kuhali naši predniki, vendar na moderen – sodoben način. Glede na pisano paletu okusov slovenskih jedi, različic in načinov priprave, je zaželeno, da skupine izberejo jedi, povezane prav z njihovim koščkom domovanja. Vsaka skupina izbere svojo jed.

Vsaka skupina pripravi svoje 3 jedi.

1. jed na žlico, ki je lahko zelenjavne, mesne, mlečno – močnate narave ali mešane

Vzrok za izbor: sestava različnih okusov, rokovanje s kuhinjskimi pripomočki ob rezanju, lupljenju..., prava odmera časa kuhanja posamezne sestavine in končni okus

2. sladica, ki predstavlja vez med zgodovino in sodobnostjo

Vzrok za izbor: na prvem mestu je želja, da otroci v tekmovanju zares uživajo in pripravljajo stvari, ki so jim blizu, oz jih tudi sami radi pojedjo. Izbor sladice omogoča na eni strani izobrazbo o nekdanjih jedeh, načinu priprave ter ob enem daje veselje in željo po samostojnosti v kuhinji

3. obloženi kruhek, posamezna skupina lahko pripravi več sorodnih si različic

Vzrok za izbor: izhajamo iz prepričanja, da je velikega pomena v kuhinji lastna domišljija in v namen izražanja le-te in spodbujanja otrok v smeri uporabe raznovrstnih sestavin, ki temeljijo predvsem na zelenjavi in zdravih namazih, smo se odločili za sproščujoč dodatek

Nagrade:

1. vsak sodelujoči prejme praktično nagrado pokroviteljev projekta
2. po 3 zmagovalne skupine vsake regije prejmejo praktične nagrade pokroviteljev projekta z organizacijo zaključnega slovenskega piknika na koncu šolskega leta, kamor so povabljeni razredi predstavnikov, udeleženi na tekmovanju.
3. 3 zmagovalne skupine finalnega dela prejmejo praktične nagrade pokroviteljev ter izlet na slovensko primorje z ogledom največjega gojišča brancinov, hranjenjem, lovljenjem in pripravo jedi pod strokovnim vodstvom

Ocenjuje se:

- organizacija v »kuhinji« med člani skupine
- pravilnost upoštevanja osnovnega poteka priprave hrane v celoti
- spretnost rokovanja s kuhinjskimi pripomočki
- inovativnost uporabe sestavin in izbire postopka
- gospodarnost delovanja s sestavinami
- znanje o vsebnosti posameznih sestavin in uporabe v kuhinji
- čistoča v kuhinji med in po opravljenem delu
- okus pripravljene hrane
- dekoracija krožnika – končni videz
- na oceno vpliva tudi teatralni odnos do celote: kostumi, starinski kuhinjski pripomočki, komentarji ob izvajanju

Seminarska naloga

Namen izdelave seminarske naloge je povezan z osnovnim namenom celotnega projekta in sicer izobraževanjem ali osveščanjem otrok po Sloveniji o avtohtonih kulinaričnih posebnostih posamezne regije, drugih slovenskih regij in celo manjših delčkov regije. Vsaka seminarska naloga posamezne skupine se bo po končanem tekmovanju, vključena v skupni zbornik vseh nalog, poslala vsem ostalim skupinam ter jih tako seznanila s svojimi kulinaričnimi posebnostmi.

Obleka in nastop

Celoten projekt je namenjen otrokom in da bi izpadlo živahno in privlačno, predlagamo kak kostumski dodatek »iz kuhinje naše babice« ali »starodavnih grajskih kuharjev«.

Na voljo sta 2 uri, v katerih se skupina ali pol nje najprej posveča jedi na žlico, in ob enem ali malce kasneje sladici, ko se juha kuha in sladica peče, se skupina v celoti posveti obloženim kruhkom.

Terminski plan:

06.3.2012	izvedba tekmovanja – pomurska regija
08.3.2012	izvedba tekmovanja – podravska regija
12.3.2012	izvedba tekmovanja – dolenjska regija
14.3.2012	izvedba tekmovanja – primorska in goriška regija
16.3.2012	izvedba tekmovanja – gorenjska regija
19.3.2012	izvedba tekmovanja – zasavska regija
21.3.2012	izvedba tekmovanja – osrednjeslovenska regija
23.3.2012	izvedba tekmovanja – koroška in savinjska regija
maja 2012	finalne predstavitve v Ljubljani, Mariboru in Celju

več na www.kuhnapato.si