

SKUPINA: 1. VIO (1., 2., 3. razred)

Navodila za oddajo lepopisa

Učenci 1. VIO sodelujete na natečaju s prepisom spodnjih pregovorov, ki se navezujejo na kruh. Priporočljivo je, da je prepisu dodana tudi ilustracija. Lepopis oddate razredničarki oz. razredniku na belem brezčrtnem listu formata A4 ali A3 do 2. 2. 2024.

KRUH V MODROSTI LJUDSKIH PREGOVOROV

Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga.

Kdor rad kruh deli, se mu v rokah množi.

Kdor prej pride, prej melje.

Kakršno seme seješ, takšno žanješ.



SKUPINA: 2. VIO (4., 5., 6. razred)

Navodila za oddajo lepopisa

Učenci 2. VIO sodelujete na natečaju s prepisom spodnje ljudske pesmi z naslovom ŠKRJANEC ZBUJA NA DELO. Priporočljivo je, da je prepisu dodana tudi ilustracija. Lepopis oddate učiteljici slovenščine oziroma razredničarki na belem brezčrtnem listu formata A4 ali A3 do 2. 2. 2024.

LJUDSKA: ŠKRJANEC ZBUJA NA DELO

Škrjanček poje, žvrgoli,
ker tebe, kmetič, gor budi:
»Le vstani in pa poj orat,
ker čas je žito sejat.«



Škrjanček poje, žvrgoli,
ker tebe, fantič, gor budi:
»Le vstani in pa poj kosit,
ker dela se že svit.«

Škrjanček poje, žvrgoli,
ker tebe, dekle, gor budi:
»Vzemi srp, pa pojdi žet,
ker žito zrelo je.«



Vir: D. Kunaver: Čar kruha v slovenskem ljudskem izročilo. V K. Štrekelj: Slovenske narodne pesmi).

SKUPINA: 3. VIO (7., 8., 9. razred)

Navodila za oddajo lepopisa

Učenci 3. VIO sodelujete na natečaju s prepisom spodnje ljudske pripovedke z naslovom MAMICA DRAVICA: KRUH – DARILO REKE DRAVE. Priporočljivo je, da je prepisu dodana tudi ilustracija. Lepopis oddate učiteljicam slovenščine na belem brezčrtnem listu formata A4 ali A3 do 2. 2. 2024.

MAMICA DRAVICA: KRUH – DARILO REKE DRAVE

To je bilo v tistih časih, ko naši pradedje še niso poznali rži in pšenice. Tedaj je živel ob Dravi na Koroškem zelo bogat ribič. Vse svoje premoženje si je pridobil s tem, da je pridno lovil ribe v Dravi. Poln hvaležnosti je vprašal nekega dne Dravo: "Mamica Dravica, s čim naj ti povrnem, ker si mi pomagala do blagostanja?"

Drava je rekla: "Pojdi daleč po svetu. Tam v daljnem kraju najdeš ljudi, ki imajo bel in ržen kruh: kupi mi od vsakega po en hlebec in mi ga prinesi."

Ribič se je odpravil na pot in prišel v bogate, lepe kraje. Ljudje so tam jedli, česar on dotlej ni poznal: lep kruhek. Kupil je dva hlebca, kakor mu je Drava velela. Ko se je vrnil, je vrgel hleb pšeničnega kruha in hleb rženega kruha v Dravo. Nato je Drava začela naraščati in poplavila ves levi in desni breg. Ko pa je voda odtekla, začela je zemlja odganjati lepo rž in pšenico. Tako so ljudje dobili seme in začeli povsod sejati rž in pšenico.

Vir: SLOVENSKE LJUDSKE PRAVLJICE IN PRIPOVEDKE. Zbrali in priredili Dušica Kunaver in Brigita Lipovšek.



SKUPINA: UČITELJI

Navodila za oddajo lepopisa

Učitelji sodelujete na natečaju s prepisom enega od spodnjih receptov za pripravo domačega kruha ali z zapisom svojega recepta, po katerem pečete kruh. Priporočljivo je, da je receptu dodana tudi ilustracija. Lepopis oddate na belem brezčrtnem listu formata A4 ali A3 do 2. 2. 2024.

RECEPT ZA PRIPRAVO DOMAČEGA KRUHA

Sestavine:

- 1 kg bele moke
- 2 žlički soli
- 0,5 dl olja
- 0,5 l tople vode
- Za kvasec: 1 dl mleka, 1 žlica sladkorja, 1,5 kocke kvasa (63 g)



Priprava:

V manjši posodi nekoliko segrejemo mleko ter v sredino nasujemo sladkor. Nanj nadrobimo kvas in pustimo na toplem, da vzhaja.

Medtem pripravimo moko, ki ji v vrhu naredimo jamico. Vlijemo olje in sol in vzhajan kvasec. Med mešanjem dolivamo mlačno ali celo toplo vodo. Nato testo zamesimo z rokami in dobro gnetemo. Priporočljivo je, da kruh gnetemo vsaj 10 minut, da se sestavine lepo povežejo. Po potrebi lahko dodamo še nekoliko vode, če je gnetenje zelo naporno; če pa se testo preveč prijema rok, dodamo še malo moke.

Pripravljeno testo položimo v pomokano posodo, ki jo pokrijemo in pustimo 1 uro ali dokler se volumen testa podvoji. Testo nato še enkrat pregnetemo in oblikujemo po želji. Če smo se odločili za hlebček, ga položimo na pekač, obložen s peki papirjem, zarezemo in postavimo v pečico. Pečemo ga 45 minut do ene ure pri temperaturi 180 stopinj. Vroč pečen kruh ovijemo v suho krpo in pustimo, da se na dvignjeni površini ohladi. Lahko ga postavimo na rešetke, tako da zrak okoli ovitega kruha lahko kroži in vlaga izhlapi.

RECEPT ZA PRIPRAVO DOMAČEGA KRUHA

SESTAVINE

- 1 kocka kvasa
- 7 dl vode
- 50 dag bele moke
- 30 dag črne moke
- 22 dag ržene moke
- 0,8 dl olja
- 3 male žličke soli
- 1 mala žlička sladkorja



POSTOPEK

Kvas in sladkor raztopimo v topli vodi. V posodo odmerimo sol, jo pokrijemo s presejano črno, rženo in belo moko ter prilijemo kvas. Zamesimo kvašeno testo in mešamo počasi, da se vse sestavine premešajo. Med mešanjem postopno prilivamo olje. Zadnjih deset minut mešamo na najvišji hitrosti, da postane testo gladko. Ko testo odstopa od posode, ga pokrijemo in damo vzhajati na toplo.

Vzhajano testo stresemo na pult, ga pregnetemo, z dlanmi oblikujemo v hlebček, tako da potiskamo testo na zunanji strani ob robu pod sam hlebček in tako postaja gornja površina hlebčka gladka. Ko je hlebček oblikovan, ga obrnemo na glavo in položimo na pomokan prt v peharju in pokrijemo. Kruh damo ponovno vzhajati na toplo.

Vzhajan hlebec obrnemo na pekač, ga večkrat prerežemo z ostrim nožem in postavimo v vročo pečico. Pečemo ga približno deset minut na 240°C, nato temperaturo zmanjšamo in pečemo pri 180°C še nadaljnjih 45 minut, da se lepo zapeče. Pečen hlebček damo na mrežo, da se ohladi.