

OŠ CIRILA KOSMAČA PIRAN

UNESCO PROJEKT

NAŠE DOMAČIJE



Šol. leto 2010/11

Mentor: Mojka Mehora Lavrič

SCENARIJ PRIREDITVE OB ZAKLJUČKU PROJEKTA NAŠE DOMAČIJE

Sreda, 22.6.2011

- MAJHNA SEM BILA, klavir, kitara, flavta
- RECITACIJA »PIRANSKA ŠOLA

PIRANSKA ŠOLA

MI SMO UČENCI PIRANSKE ŠOLE
ZA VAS SMO PRIPRAVILI PESEM TOLE,
DA BOSTE SPOZNALI ŠOLO IN KRAJ,
ZATO NAS DOBRO POSLUŠAJTE ZDAJ.

ŠOLA STOJI NA POSEBNEM KRAJU,
NA OLJČNI POTI V ZELENEM GAJU,
V NJEJ SE UČIJO VELIKI IN MALI,
VSI PA Z ŽELJO, DA ČIMVEČ BI ZNALI.

LETOS PRAZNUJEMO 60 LET,
SPOMINE OBUJAMO SPET IN SPET,
OD PRVIH ZAČETKOV, DO DANAŠNJIH DNI,
ŠE TISOČ LET NAJ ŠOLA ŽIVI!

SICER PA SMO TUDI UNESCOVA ŠOLA,
OD VSEH PROJEKTOV SE NAM KAR ROLA,
VELIKO GOSTOV OBIŠČE NAS
IN PRAV ZA VSE SI VZAMEMO ČAS!

SMO ZDRAVA ŠOLA, KI ZDRAVO ŽIVI,
NAM SADJE VSAK DAN JEDILNIK PESTRI,
PIJEMO VODO, ČAJ NE SLADKAMO,
AKTIVNE ODMORE NAJRAJE IMAMO.

Na oder pridejo trije petošolci v solinarskih nošah.

Deček: »OOO, MA VIDI, VIDI, KUKR SE BLIŽAJO VACANZE, VSE RINE U ŠULO!«

Deklica 1: »MA JA, KI ZDEJ JE TA'NABRBULŠE!«

Deklica 2: »OCENE SMO ZAKLUČLI IN ZDEJ HODEMO U ŠULO SAMO NA MARENDO!«

Vsi: »MMM, JA, MARENDA!!!«

Deklica 1: »INU UNI PROJEKT '**NAŠE DOMAČIJE**', UNO STE FINALI?«

Deklica 2: »MI JA! ZNASTE KULKO ZELIŠČ JE NA SLOVENSKEM!«

Deček: »INU KOLKO JEDI SE SZI NJIH SKUHA!«

Deklica 1: »TI MISLEŠ SAMO NA HRANO! VČASEH SO MELI ZELIŠČA ANKA ZA ZDRAVJE, ZNAŠ!«

Deček: »JS ZNAM VSE: MELISA, KAMILICA TIMIJAN, ROŽMARIN, ŽAJBELJ,
META,...« /našteva in odhajajo z odra/

KOSOBRINOVA PESEM ali ZELIŠČA SONG

NAVADNA MELISA ZA GLAVOBOL,
IN ČEŠMIN ZA JETRA,
ZA KOSTI ŠENTJAKOBOV GRINT,
ZA KRVNI OBTOK PA METLA.

ZA PLJUČA SO DOBRA ANGELIKA,
VELIKI OMAN IN LAPUH,
ZA SRCE NAVADNI GLOG,
PA ČESEN NI OD MUH.

**ŽIVLJENSKA SILA IN MOČ,
BOLEZEN PREŽENE PROČ,
PRI TEM PA NAM NARAVA,
JE VEDNO V POMOČ.**

**ZELIŠČA ŽE OD NEKDAJ,
SO ZA TELO IN DUHA,
RASTLINE VSAK SPOŠTUJE,
KDOR ZDRAVJE CENIT ZNA./KDOR ROŽ'CE RAD IMA**

LASKI KORUZNIH STORŽEV SO,
ODLIČNI ZA SEČILA,
OVSENO ZRNJE, ŠENTJANŽEVKA
IN PELIN SO KREPČILA.

ZA MIŠICE JE ZELENA
IN ČE TE KOPRIVA POBOŽA,
BODI LE HVALEŽEN JI,
SAJ ZDRAVA BO TVOJA KOŽA.

ŽIVLJENSKA SILA IN MOČ,...

*ACHILLEA MILLEFOLIUM,
VALERIANA OFFICINALIS,
FILIPENDULA ULMARIA,
TILIA X VULGARIS.*

*SCUTELLARIA LATERIFOLIA,
ARNICA MONTANA,
CHAMAMELUM NOBILE,
ZELIŠČA VSEM SO ZNANA.*

ŽIVLJENSKA SILA IN MOČ,...



Deklica 2: »KEJ TI SI NAŠU KKŠN DOMAČI PRIMORSKI RECEPT SZI ZELIŠČI?«

Deček: »Alora, muj nonič je zmerom nardu bobiče v suboto za marendo. In to je blo skoru ku ena fešta pr' ns doma. Je vzuou en pentolon inu hitu not fežu inu lorber, en knčk bazilike, an pomidor inu papriko odi naše vendirigole. Pole ku je bla ta mineštra na trikvarte skuvana je hitu not en komper in pole bobiče. To se je kuvalo na mikenem ognju, da je ratau kromper mehek. Bem, pole je segreu uole inu sprážu moko, notre je vliu bobiče inu kuvau še eno deset minut. Ma muj nonič je anka zmerom reku: »Maneštra ni dobra, ku vanjo ne stopi prasoc!«.



Deklica 1: »Ma meni je pej nona za večero samo zame zmerom nardila frtajo szi finočo!

In pole je zmerom rekla mene: »Bobič muj miken!««.

Deklica 2: »MA KEDU ZNA KEJ PEJ KUCAJO NAOKOLO PO NAŠI LEPI SLOVENIJI?«

Deček: »MA? NE ZNAM? MA UNI KEKCI IZ PRVEGA RAZREDA, UNI BODO BEM ZNALI!«

Deklica 1: »JA, SM ČULA, DA UONI ZAJO PROU VSE O GORENJSKI!«

NASTOP 1.A – GORENJSKA

- **ABRAHAM 'MA SEDEM SINOV**
- **JAZ PA POJDEM NA GORENJSKO**
- **KEKČEVA PESEM**
- **AJDOVI ŽGANCI**

SESTAVINE:

ajdova moka,

- olje,
- ocvirki,
- sol,
- krompir in
- voda



PRIPRAVA JEDI:

Moko zakuhamo v slano vrelo vodo.

S kuhlalnico naredimo v sredini luknjo.

Pokrito kuhamo približno 40. minut.

Vodo odlijemo, premešamo, zabelimo in z vilicami zdrobimo.

Zabelimo še z ocvirki.

Deklica 1: »VIDI, VIDI, JS SM PA PENŠALA, DA KI GORENJCI JEJO SAMO KRANJSKE KLOBASE!«

Deček: »KEJ PEJ ŠTAJERCI, KEJ UONI TUDE KEJ JEJO!«

Deklica 2: »MA? KEDU ZNA? ŠTAJERSKA JE NA DRUGOME KONCU SVETA!«

NASTOP 2.A - ŠTAJERSKA KISLA ŽUPA

- **KOUTRE ŠIVAT**
- **MARKO SKAČE**
- **ŠTAJERSKA KISLA ŽUPA**

SESTAVINE:

- 1 kg svinine
- 1 čebula
- 4 stroki česna
- 2-3 korenčki
- cel poper
- lovor
- majaron
- timijan
- pol kilograma krompirja
- kis po okusu



PRIPRAVA JEDI:

Meso narežemo na kocke, pridamo seseklano čebulo, vse začimbe in damo kuhat. Dodamo še na kolobarje narezano čebulo. Ko je meso še napol mehko, dodamo še na kohlje narezan krompir. Juho zgostimo s podmetom in okisamo. Potresemo jo s peteršiljem. Po želji ji na koncu dodamo tudi kisló smetano.

Deček: »KEJ PA JE TM DOLI, NA JUŽNI STRANI TEGA NAŠEGA PLANETA?«

Obe deklici: »MA, KAJ NE ZNAŠ? JA, DOLENJSKA!«

NASTOP 3.A - DOLENJSKA

- **PETELINČEK JE NA GORO ŠEL**
- **RAŠPLA**
- **ZAROŠTAN MOČNIK**

SESTAVINE:

- 20 dag bele pšenične moke,
- 2 jajci,



- 0,5 l slanega kropa,
- 5 dag masla ali olja.

Po želji uporabimo še mrzlo mleko.
Še boljše pa je kislo mleko!

PRIPRAVA JEDI:

Kako pripravimo zaroštan močnik?

Najprej v posodo nalijemo vodo in jo malce posolimo. Pustimo jo na močnem ognju, da zavre.
Medtem moko stresemo v skledo in vanjo vmešamo jajci ter najprej z vilicami, potem pa z rokami naredimo drobne svaljke. Medtem bo voda gotovo že zavrela. Svaljke nato zakuhamo v vrelem kropu. Kuhamo jih okoli 10 minut.
Lahko pa del usukancev prepražimo na maslu ali olju in jih dodamo v močnik. Kuhamo še nekaj minut. Močnik je pripravljen!
Na krožniku mu dodamo mrzlo mleko ali kislo mleko in se z žlico v roki prepustimo užitkom.

Deklica 2: »KEJ PA JEJO NAKOROŠKEM?«

Deček: »MA KEJ TUDI TM KEJ JEJO? MA PROU PO CELI SLOVENIJI SAMO JEJO INU JEJO!«

Deklica 1: »MA KAJ NE VIDEŠ DA TUDE POJEJO?«

Deček: »JA SEJ! PO-JEJO!«

NASTOP 4.A

- **ZIBENŠRIT**
- **PRI NAS NA KOROŠKEM**
- **KOROŠKI SIROVI KRAPI**

PRIPRAVA JEDI:

Skuhamo krompir, olupimo čebulo in jo na drobno sesekljamo. Prepražimo čebulo, sesekljamo zelišča: meta, krebujlica, peteršilj. Olupimo in stisnemo krompir.

Sestavine za nadev: krompir, skuta, zelišča, čebula, sol.

Sestavine dobro premešamo in oblikujemo majhne kroglice. Pripravimo testo: moka, jajce, voda in ga zmesimo in razvaljamo, nato oblikujemo krape. Krape skuhamo in spustimo maslo.



Deklica 1: »NO, ZDEJ SMO PA ŽE PR' PETOŠOLCIH, TI KI SI SZI 5.B, KIRO POKRAJINO SI PEJ TI RAZISKOVAL?«

Deček: »BELO KRAJINO!«

Deklica 2: »A, TO PA ZNAM! TM PLEŠEJO BELOKRAJINSKO KOLO!«

Deček: »JA! IN BULJ KU PLEŠEJO, BULJ SO LAČNI ...INU VEČ POJEJO!«

NASTOP 5.B - BELA KRAJINA

- **BELOKRAJNSKO KOLO**
- **HRUŠKE, JABOLKE, SLIVE**
- **BELOKRAJNSKA POGAČA**

SESTAVINE:

- 75 dag mehke moke
- 3 dl vode
- malo olja
- 4 dag kvasa
- drobna sol - 3 ščepce
- groba morska sol za posipanje
- kumina
- jajce za premaz



PRIPRAVA JEDI:

Iz moke, vode, olja, kvasa, treh ščepcev drobne soli zamesimo testo. Pokrijemo in pustimo počivati oz. vzhajati 30 minut. Nato razvaljamo 2cm na tanko, premažemo s stepenim jajcem, z nožem narahlo zarezemo mrežo po površini in posujemo z grobo morsko soljo in kumino. Spečemo v pečici.

Deček: »A? STE VIDLE VAS DVE, A?«

Obe deklici: »JA, JA, KRUŠKE, JABUKE, SLIVE...«

Deček: »HA, HA, MA PROU SMEŠNO!«

Deklica 1: »ZNAŠ KEJ SMO PEJ MI IZ 5.A ŠTUDIRALI?«

Deček: »NO, ALA, DA ČUJEM?«

Obe deklici: »PREKMURJE!«

NASTOP 5.A – PREKMURJE

- **OB BISTREM POTOČKU JE MLIN**
- **TRZINKA**
- **TANCAJ, TANCAJ MRKOCIN**
- **BUJTA REPA**

SESTAVINE:

- 1 kg kisle repe
- 700 g mesnatih kosti
- 1 - 2 dl prosene kaše
- sol
- nekaj zrn črnega popra
- 1 - 2 lovorova lista
- 2 stroka česna



prežganje

- 4 žlice svinjske masti
- 2 žlici moke
- 1 čebula
- 1 žlička mlete rdeče paprike

PRIPRAVA JEDI:

predpriprava

V loncu pristavimo približno 2 litra hladne vode.

Kosti z mesom oprhamo pod tekočo mlačno vodo, potem pa jih vložimo v mlačno vodo. Zavremo in počasi *kuhamo* dobrih 30 minut. Česen olupimo in stremo.

priprava

V lonec dodamo kisle repo, sol, poprova zrna, lovorov(a) list(a) in strt česen. Počasi *kuhamo* toliko časa, da se repa že skoraj zmehča.

Prosena kašo v *cedilu* oprhamo pod tekočo hladno vodo in odcedimo.

V lonec stresemo proseno kašo, potem pa vse skupaj *kuhamo* toliko časa, da je kaša kuhana.

Medtem čebulo olupimo in drobno *sesekljam*. V ponvici ali kozici segrejemo mast, na katerem *posteklenimo* sesekljano čebulo. Potresemo jo z moko, ki jo na hitro svetlo *prepražimo*, nazadnje pa potresemo z mleto papriko. Zelo na hitro premešamo, zalijemo z malo hladne vode, gladko razmešamo in vlijemo v lonec. Nežno premešamo, po potrebi dosolimo, zavremo in počasi *kuhamo* še 5 minut.

Deček: »MA VEDVE, KI VSE ZNASTE, VEDVE STA BLE KDAJ U PREKMURJU?«

Obe deklici: »MEDVE? SEVEDA?«

Deček: »MA, JA, JA! NE VERJEM!«

Deklica 1: »NO POLE PA UPRAŠI NAŠEGA ŽUPANA, KI NAS JE PELJAL TJA Z AVTOBUSOM!«

Deček: »VIDVE STA ŠLE Z ŽUPANOM V PREKMURJE? O SEVEDA!«

Obe deklici: »TI SAMO GLEDI SLIKCE!«

- PPT NASTOP V PARKU SPOMINOV IN TOVARIŠTVA V PETANJCIH
- ŠOLSKA HIMNA