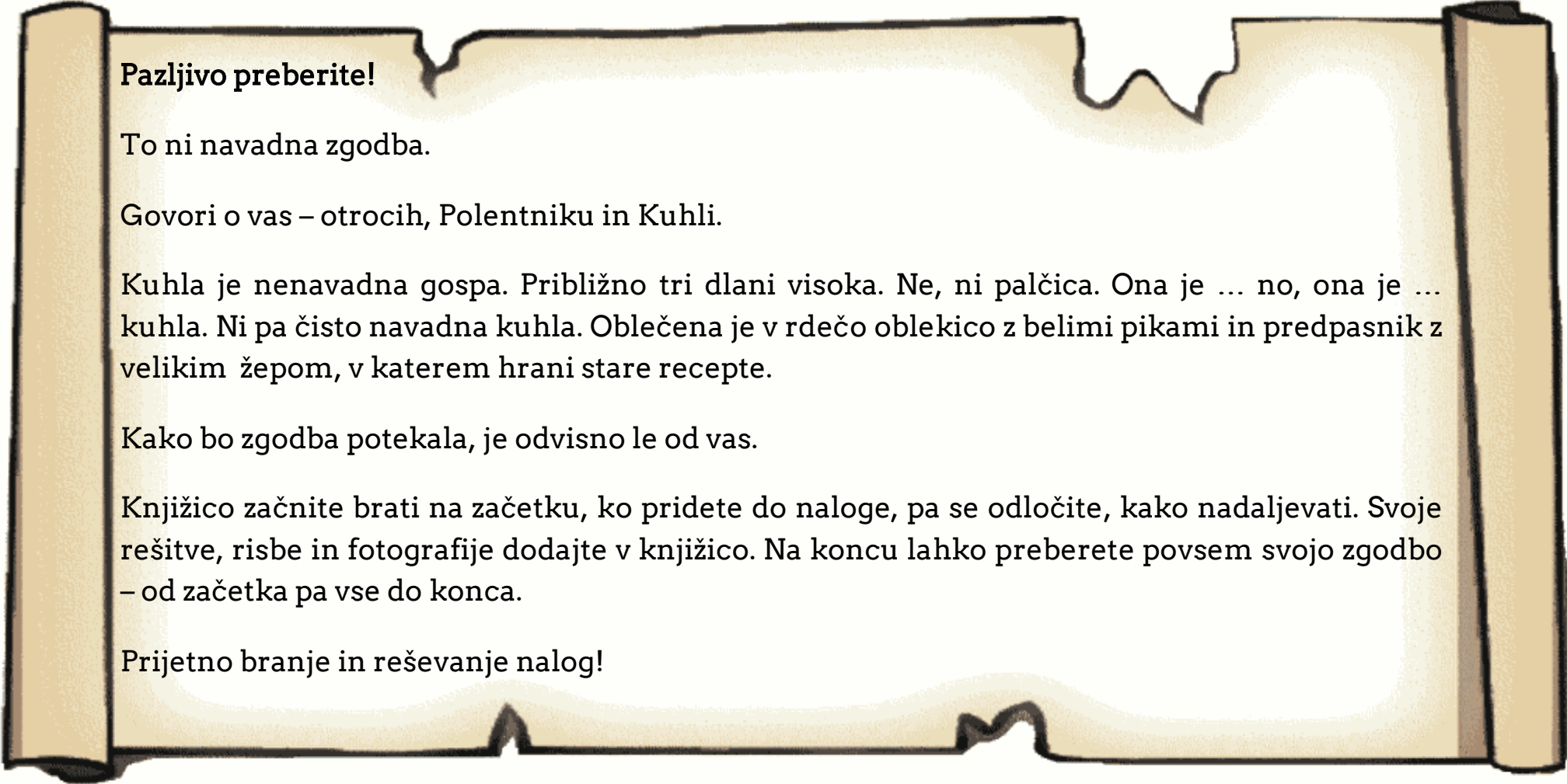


Gospa Kuhla





Pazljivo preberite!

To ni navadna zgodba.

Govori o vas – otrocih, Polentniku in Kuhli.

Kuhla je nenavadna gospa. Približno tri dlani visoka. Ne, ni palčica. Ona je ... no, ona je ... kuhla. Ni pa čisto navadna kuhla. Oblečena je v rdečo oblekico z belimi pikami in predpasnik z velikim žepom, v katerem hrani stare recepte.

Kako bo zgodba potekala, je odvisno le od vas.

Knjižico začnite brati na začetku, ko pridete do naloge, pa se odločite, kako nadaljevati. Svoje rešitve, risbe in fotografije dodajte v knjižico. Na koncu lahko preberete povsem svojo zgodbo – od začetka pa vse do konca.

Prijetno branje in reševanje nalog!

»Psssssssssst ...«

»Hej, vi!«

»Juhuuuuu!«

»Poglejte sem ...«

»Tukaj sva!«

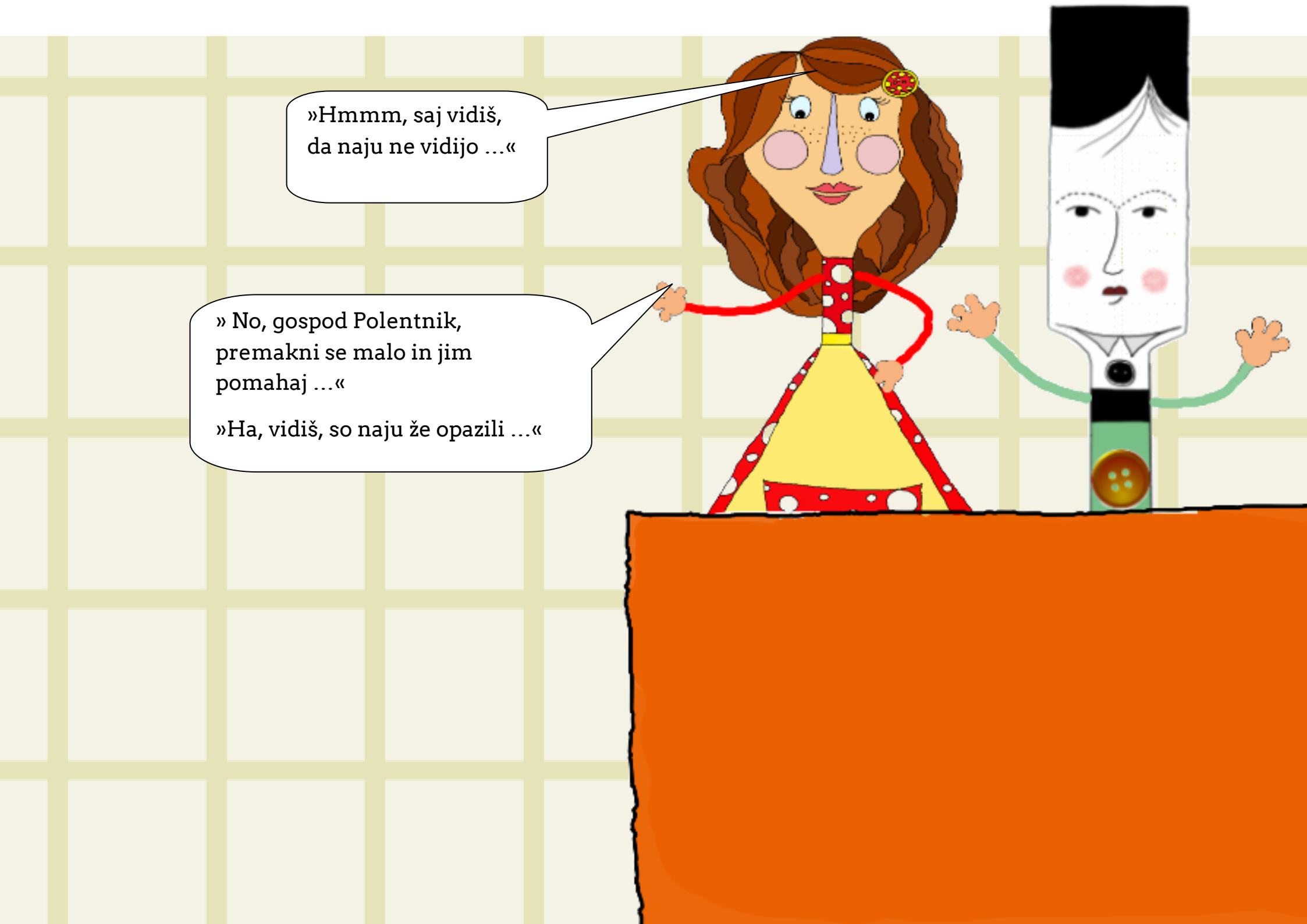




»Poglejte bliže ...«

»Še bližeeeeee ...«

»Naju opazite?«



»Hmmm, saj vidiš,
da naju ne vidijo ...«

» No, gospod Polentnik,
premakni se malo in jim
pomahaj ...«

»Ha, vidiš, so naju že opazili ...«



»Pozdravljeni, otroci!«

»Moje ime je gospa Kuhla, tu zraven pa stoji moj najboljši prijatelj, gospod Polentnik.«

»Stara sva že več kot 60 let. Nikoli ne bi uganili, kajne? Babica Tilčka naju je dobila za poročno darilo od svoje mame. Ohhhhhh, babica Tilčka ... To vam je bila kuharica. Med tednom smo skupaj pripravljali prežganko, kislo zelje in žgance. Ob žetvi ajdove štruklje, ki so se kar stopili v ustih. Ob največjih praznikih pa je na mizo postavila potico. Ob večerih se je družina zbrala in povečerjala prerezan krompir in kislo mleko ...«

»Kuhla, kar ustavi se ... Tile otroci že ne jedo kuhanega krompirja v oblicah in kislega mleka. Verjetno še nikoli niso slišali za žgance ... Njihovi dedki in babice so gotovo jedli le pico, ocvrte zrezke in čufte.«

»To pa že ni res, gospod Polentnik. Otroci poznajo marsikatero jed, ki so jo pripravljale že njihove babice, kajne?«

»Ne verjamem. Preprosto nemogoče!«

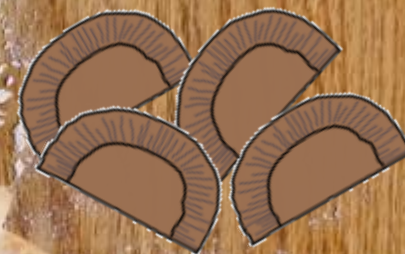
»Otroci, raziščite, kaj so jedli vaši dedki in babice za zajtrk, kosilo in večerjo.«

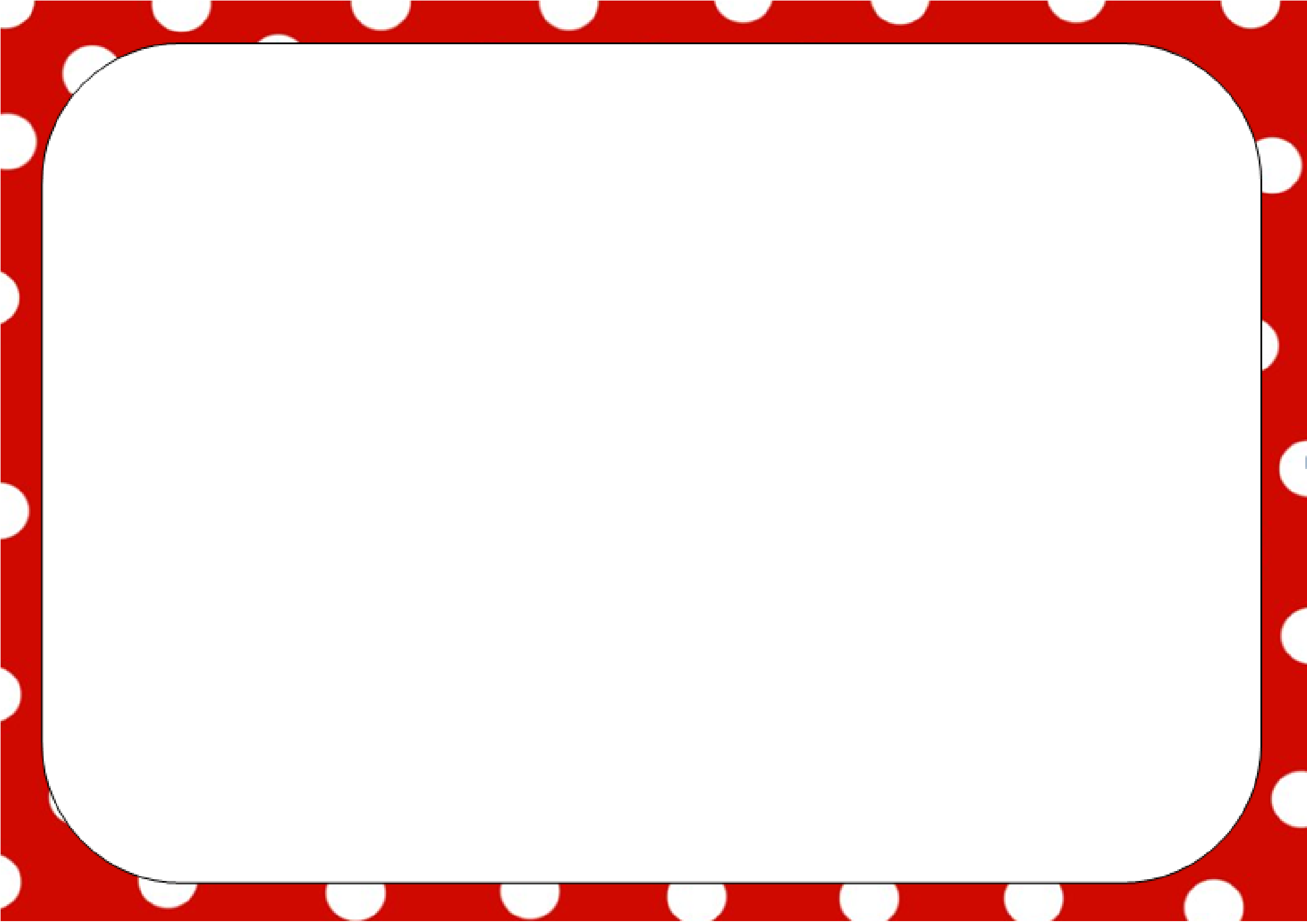


»Čompe, žlikrofi, matevž, aleluja, ričet, zaseka, pa ajdovi krapci, špehovka, tolkovec in prekrasni dražgoški kruhki ... V vsem tem so bile babice prave mojstrice.«

»Hja, one že. Današnji otroci pa prav gotovo ne bi znali speči potice ali izdelati dražgoških kruhkov. O tem sem popolnoma prepričan.«

»Dragi Polentnik, otroški spretni prstki zmorejo marsikaj. Otroci, specite katero od slovenskih tradicionalnih peciv ter se posladkajte.«





»Hmmm, moram priznati, da tile otroci res niso od muh.«

»Ja, zelo so spretni, kot naša Jurček in Ana, Tilčkina vnuka.«

»Ne omenjaj Jurčka. On res ne ve, kako pri kuhanju uporabiti tako imeniten polentnik, kot sem jaz. Raje z menoj tolče po starih piskrih in na glas tuli. In Ana me je zadnjič oblekla v pisano oblekico ter mi na glavo nadela pentljo. Zoprno, ti povem. Še trepalnice bi mi narisala, pa bi bil prava dvorna dama. Fuj, fej!«

»Hi, hi, hi ... Ja, zares si bil čeden ... No, vidiš, Jurček in Ana znata veliko reči. Jurček bo očitno glasbenik, Ana pa modna oblikovalka.«

»Ampak, draga Kuhla, nečesa pa vendarle ne znata! Ne znata ničesar skuhati, vse jima pripravi njuna mama! Ne samo to, niti pogrinjkov ne pripravita. Ko mama postreže z dišečo zelenjavno enolončnico, se spakujeta in zavijata z očmi. Videl sem, kako so se orosile oči babice Tilčke, ko je bila na zadnjem obisku in videla, koliko hrane sta otroka pustila. In mama? S težkim srcem je vrgla stran skoraj četrtino sobotnega kosila. Priznaj Kuhla, tudi ti si bila žalostna, prav tako kot Tilčka ... In o gobici za pomivanje vnučka še slišati nočeta ničesar. Kot da bi bila reč z drugega planeta! Z enim dotikom gobice se prav gotovo spremenita v ... v ... krastačo!«

»Oh, ne pretiravaj, Polentnik. Če nečesa ne znamo, se lahko to naučimo!«

»Japajade! Tile otroci pred nama hodijo v vrtec in šolo. Imajo nekaj, čemur pravijo pouk. Pa si jih že videla kuhati kakšno čorbico? Ne. Zanje kuhajo strici in tete s smešnimi kapicami na glavi.«

»Gospod Polentnik, otroci se v vrtcih in šolah učijo marsikaj. Tudi tega, da si je pred jedjo in po njej treba umiti roke, ustvarjajo različne pogrinjke, sami razdelijo obroke, ki jih zanje pripravijo ... Hmmm, saj res, kdo neki jim kuha?«

»Otroci, kdo vse skrbi, da želodčki v vašem vrtcu ali šoli niso lačni?«





»Kaj, ko bi si tudi vi naredili svojo kuhinjsko obleko? Boste izdelali predpasnike? Okrasili stare predpasnike? Poslikali svoje kuharske majice? Izdelali kuharske kape? Komaj čakam, da vidim, kaj boste izdelali.«

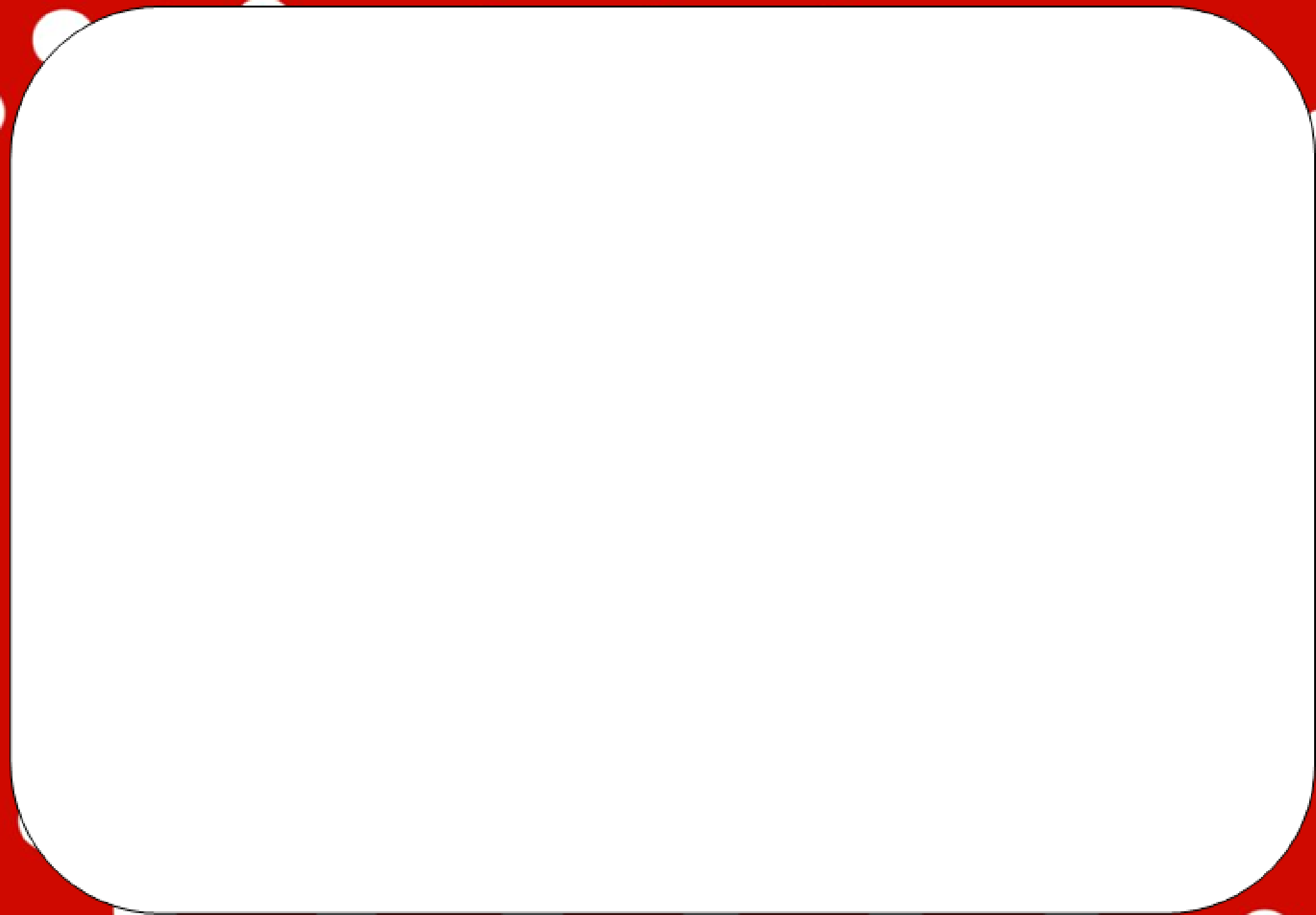




»Kuhla, kosilo! Poglej, kako sem pripravil pogrinjek za naju.«

»Zelo lepo, Polentnik. Poglej, kakšne pogrinjke so ustvarili otroci!«





»Veste, kaj sem se ravnokar spomnila? Da je babica Tilčka pripravljala različne jedi, ki so se od sezone do sezone spreminjale. Pozimi smo kuhali zelje in krompir, poleti smo jedli krhko zeleno solato in trgali slastne maline. Tilčka je uporabila sadje in zelenjavo, ki ju je sama pridelala. Imeli smo tudi njivo s pšenico, ki so jo v sosednjem malnu zmleli v moko. Iz moke je nastajal dišeč kruh, majhni štrukeljci za v močnik in slastna pehtranova potica.«

»Kje pa danes dobivate hrano? Ali imate tudi vi šolski vrt? Imate morda celo koledar sezonskega sadja in zelenjave, ki ste ga sami izdelali? Ne boste verjeli, otroci iz sosednje vasi so reciklirali plastenke in ustvarili pravi mali vrt z dišavnicami in začimbami – kar v razredu!«

»Ja, Kuhla, prosim te lepo. Kje si pa videla otroke saditi semena, pleti in skrbeti za rastline? Prav gotovo jih je na smrt strah deževnikov.«

»Krepko se motiš, Polentnik! Kar oglej si vrtove in pridelke otrok!«



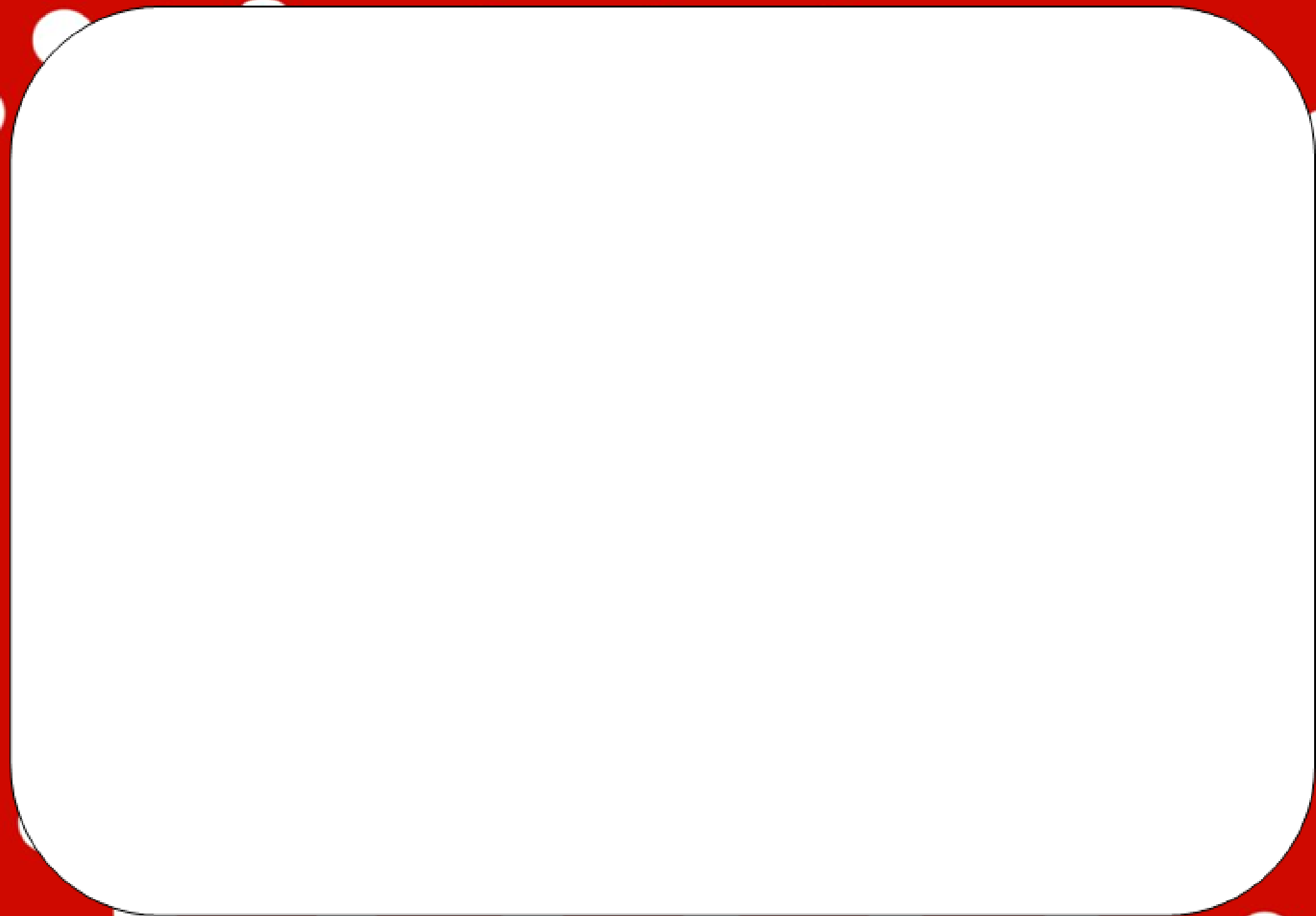


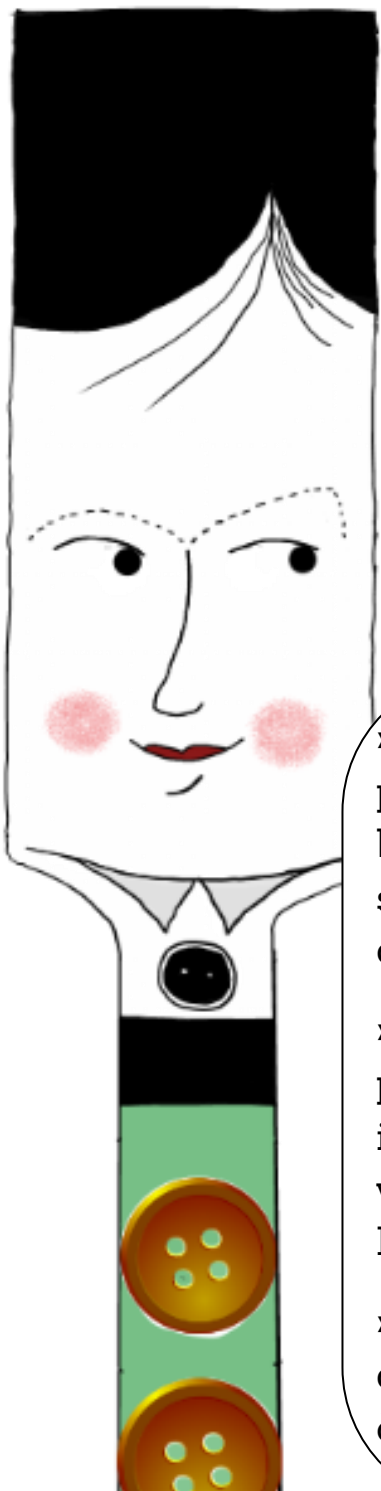


»Otroci, ali veste, kaj imate ta teden za malico in kaj za kosilo?«

»Mama je Ani in Jurčku kar na hladilnik prilepila, kaj bodo jedli ta teden. Kje pa imate obešen jedilnik v vašem vrtcu oziroma na vaši šoli? Ste za to, da skupaj sestavimo zabavni jedilnik, ki bo pritegnil poglede drugih mimojedočih otrok? Le kakšen bo vaš jedilnik? Poln pisanih barv? Sličic jedi? Morda boste zapisali nanj kakšno misel ali kakšen verz?«







»Kaj je lepo,
pametno in
očarljivo?«

»Polentnik,
seveda!«

»No, poglej, poglej! Vidiš? Vidiš tistega pobalina? Kuharju je rekel, da ne bo jedel brokolijeve juhe, in mu pokazal jezik! Pa juha sploh ni brokolijeva, temveč špinačna. Otroci danes sploh ne vedo, kaj imajo na krožnikih!«

»Hmmm, morda imaš prav ... Otroci, pogledajte jed na svojem krožniku in raziščite, iz katerih živil je ta jed pripravljena. Ste vedeli, da se v matevžu skrivata fižol in krompir? «

»S pomočjo sličic, risb in kolažev lahko tudi drugim pokažete, katera živila bodo zavrgli, če v koš stresejo današnje kosilo. Lahko pa

Čebula

Petersilj

Piščanec

Sol in poper

Zelena

Korenje

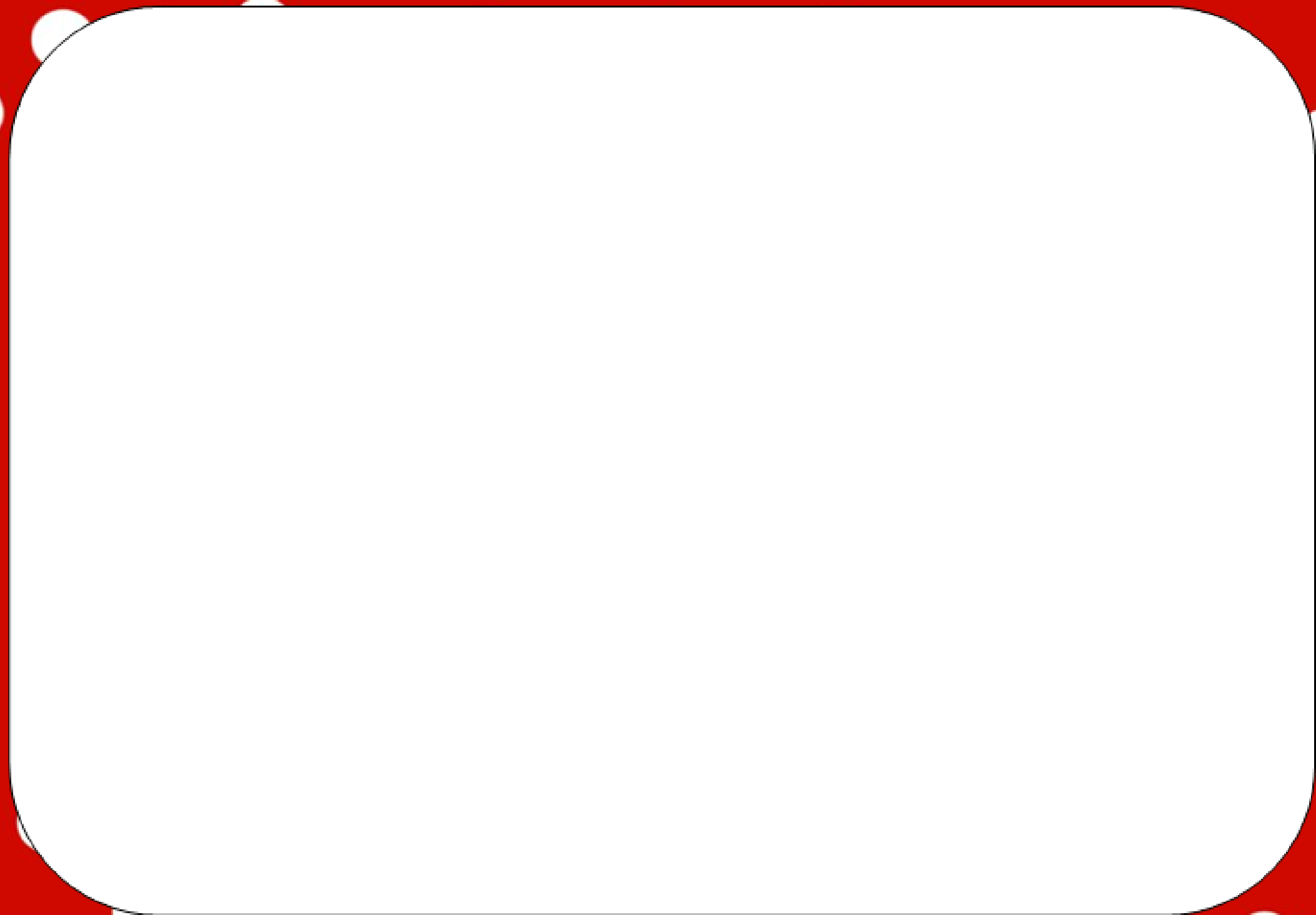
Piment

Česen



Piščančja juha



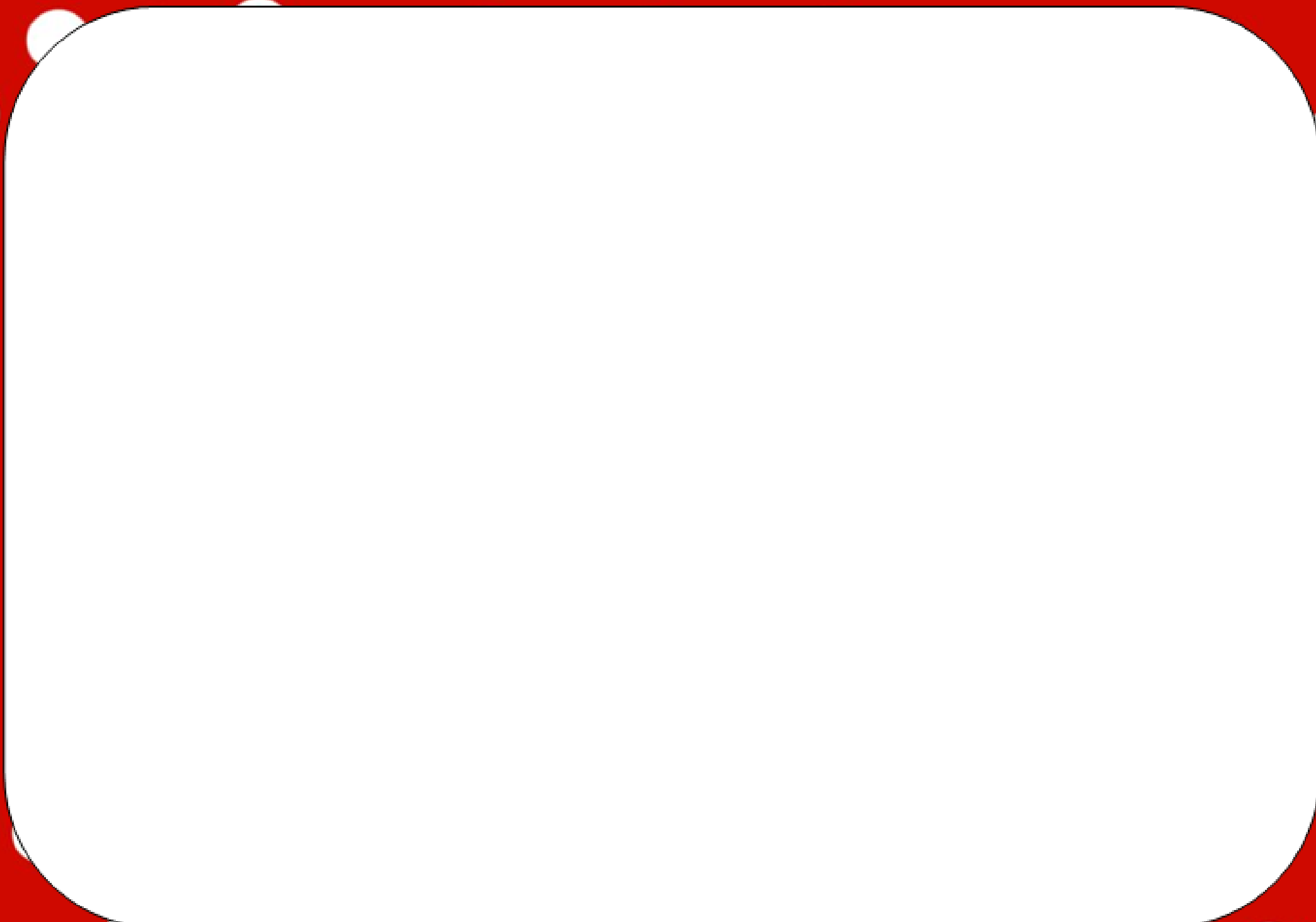




»Nekatera živila so k nam pripotovala od zelooooo daleč. Eden od razlogov je tudi ta, da v Sloveniji nekaterih rastlin ne moremo pridelati. Ste vedeli, da jeste pomaranče iz sončne Španije? Ko ste enkrat ugotovili, katera živila sestavljajo vašo jed, raziščite, od kod vse so pripotovala. Katero živilo smo pridelali v Sloveniji? Katero živilo je k nam pripotovalo najdlje? Svoje ugotovitve lahko predstavite na velikem zemljevidu, izdelate plakat ali piktograme. Lahko pa ustvarite tudi čisto svojo igro – od semena do pridelka.«









»Babica Tilčka hrane pravzaprav sploh ni zavrгла. Če družina ni pojedla vsega, je hrano shranila za naslednji obrok ali pa je z ostanki nahranila živali.«

»Seveda, seveda. Najpomembnejše si izpustila. Nikoli, res nikoli ni zavrгла polente ... Me prav zanima, koliko hrane zavržejo današnji otroci. Gotovo morajo zavrženo hrano vsak dan odpeljati s kar tremi vozovi.«

»Ja, polento so imeli ljudje res zelo radi. Ena, dve, tri in ni je bilo več.«

»Otroci, morda bi lahko kako izmerili, koliko hrane zavržete v enem tednu? Le katero živilo se največkrat znajde med odpadki?«

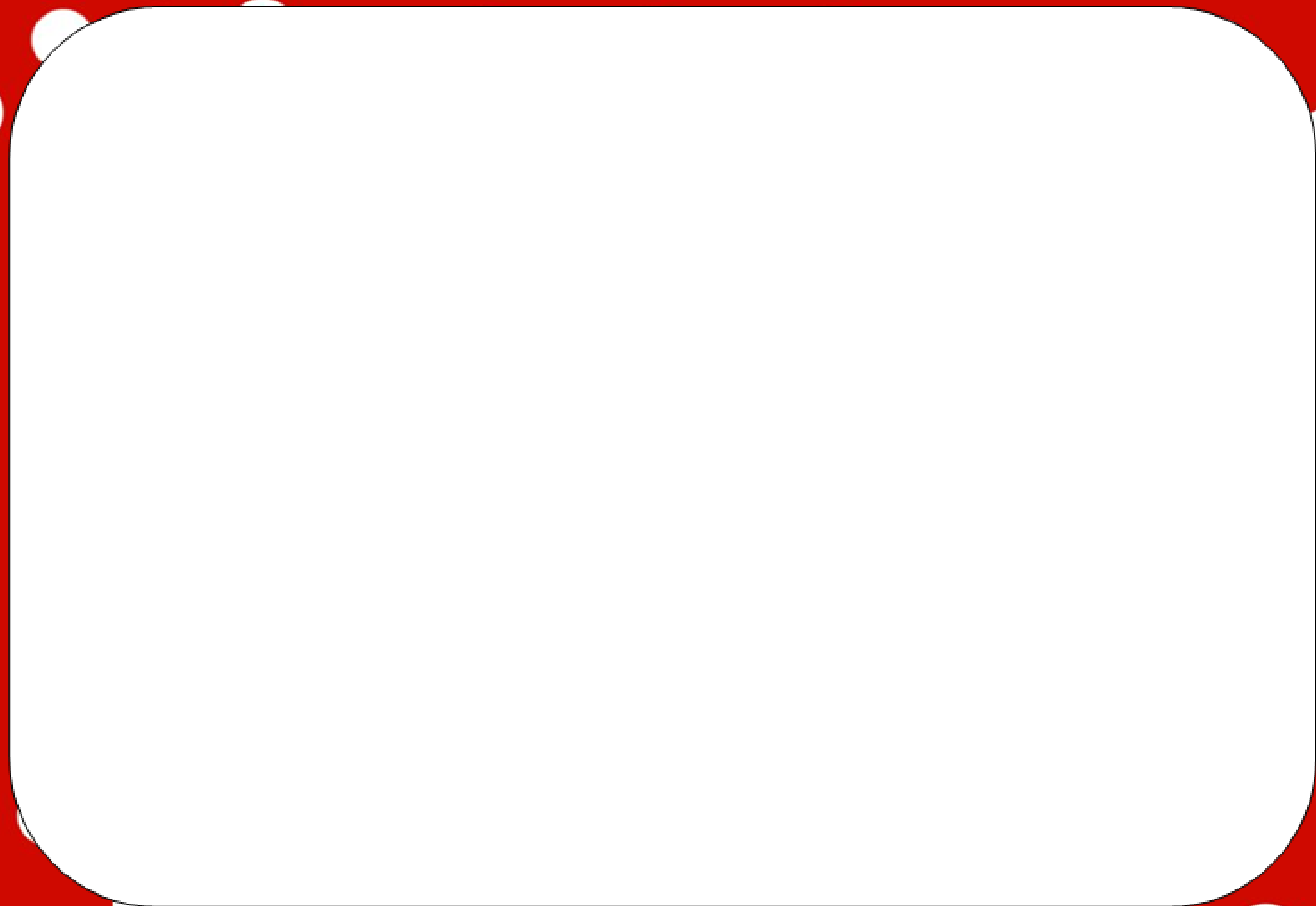




»Znate zadržati skrivnost? Res? Dobro si oglejte moj predpasnik. Ali vidite velik žep? V tem žepu sem skrivala stare recepte babice Tilčke. Ampak zadnjič, ko sta se Jurček in njegov prijatelj Nejc igrala viteze ter naju s Polentnikom uporabila za meča, se mi je zgodilo nekaj groooooznega. Veter je iz mojega žepa odpihnil večino receptov. Zelo, zelo sem žalostna.«

»Mi lahko pomagata žep znova napolniti z recepti?«

»Ta naloga ne bo tako preprosta, kot se zdi na prvi pogled. Ti recepti so bili nekoliko posebni – bili so reciklirani. To so recepti, po katerih lahko skuhamo jedi iz sestavin, ki so nam ostale. Na primer jedi iz starega kruha, jedi iz jušnega mesa ... Recepti so svetovali, kaj lahko pripravimo, ko imamo veliko korenja ali jabolk ...«





Kuhla ljubka je gospa,
jo kuhinja vsaka rada ima.
Se urno obrne in zavrti,
pričara različne ti jedi.

Polentnik čemerno se drži,
A kuhati zna za kuharje tri.



»Tako sem vesela vseh vaših receptov! Hvala vam! Moj žep je poln receptov in idej, kako iz hrane, ki nam je ostala, pripraviti pravo kuharsko mojstrovino.«

»Veste, kaj najraje počnem, kadar sem vesela – poleg kuhanja, seveda? Pojem in plešem.«

»Se tudi v vas skrivajo pesniki? Ali znate tudi vi plesati kakšen ples?«



