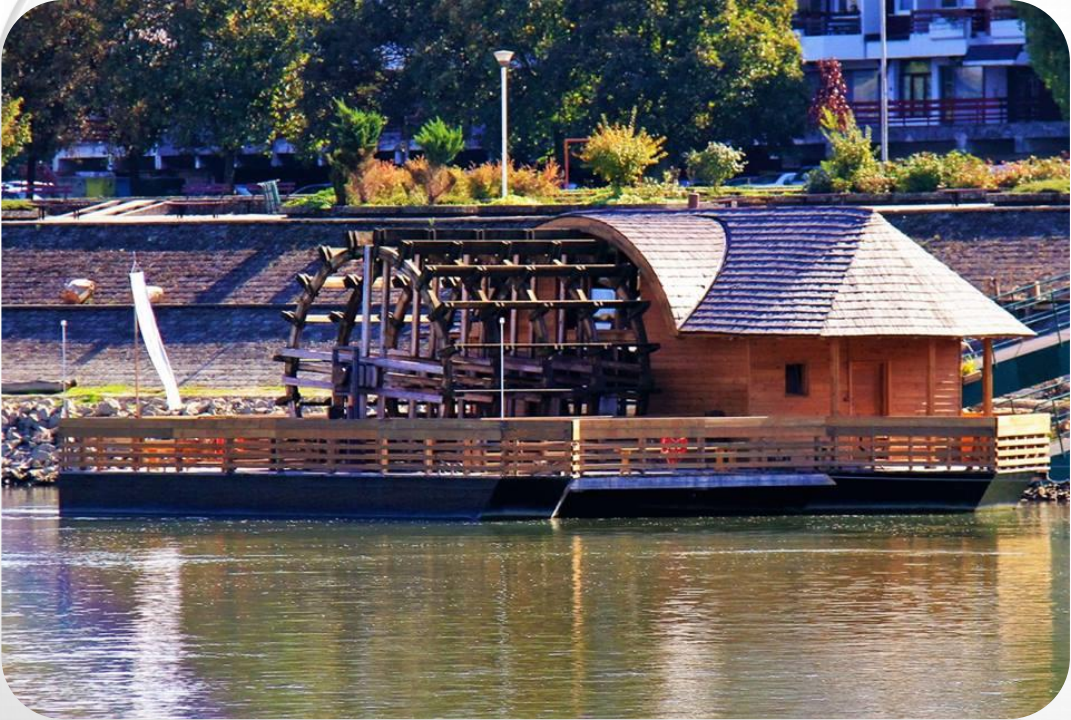


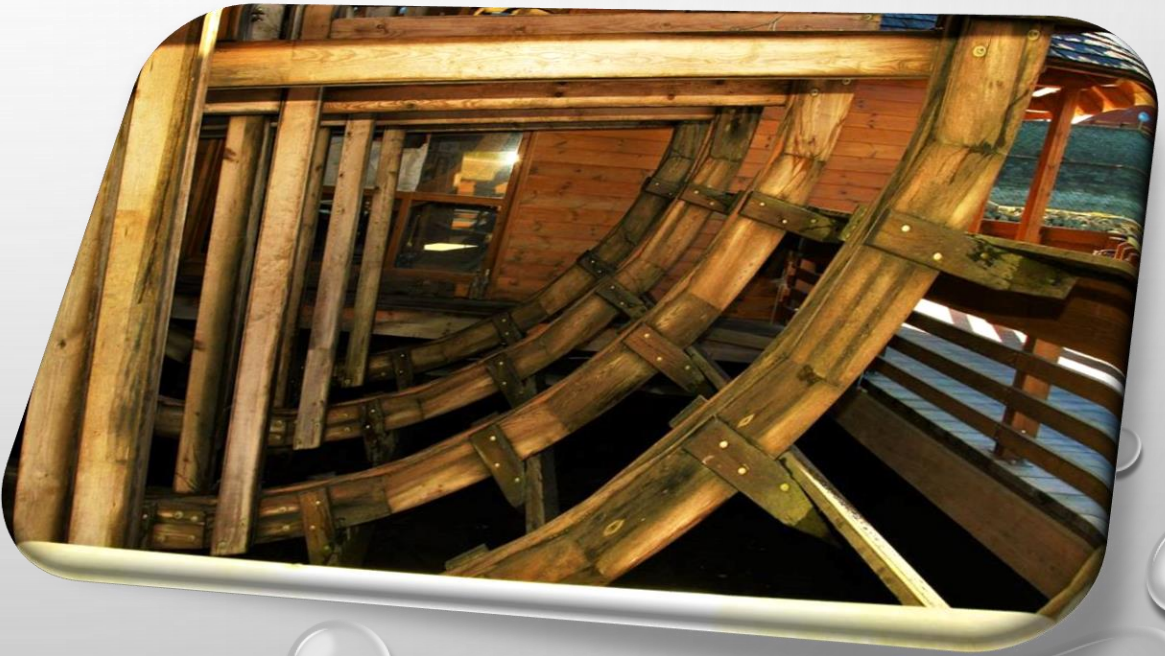
Istražili: učenici povjesničari OŠ Ernestinovo
rujan i listopad, 2016.

TRADICIJA PROIZVODNJE KRUHA

OD ZRNA DO POGAČE





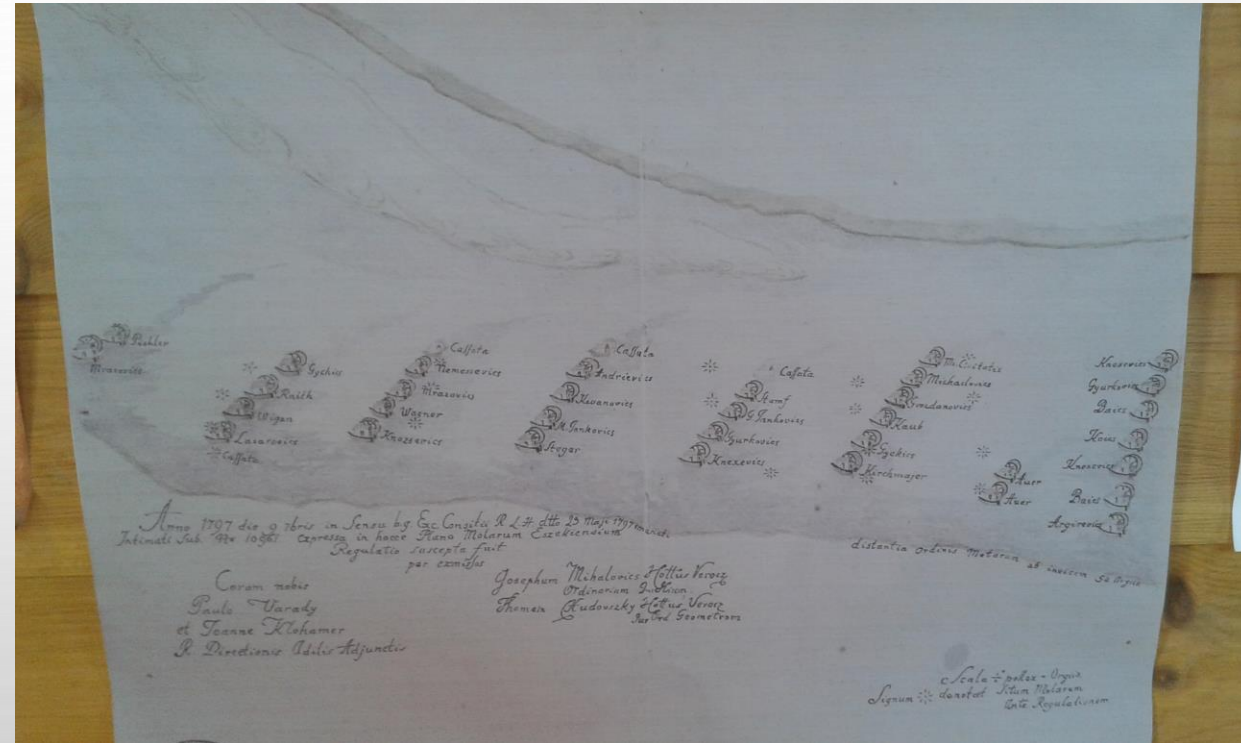


NEŠTO O VODENICAMA

- vodenicu pokreće snaga vode
- gospođa Boba Davidović i njezin suprug, Stanislav Davidović, vode osječku vodenicu
- nekada je u Osijeku bilo više od 60 vodenica, uz kopno i u sredini rijeke Drave
- zadnja vodenica u Osijeku prestala je raditi 1944.g.
- obitelji koje su pomogle sačuvati sjećanja o davnim vodenicama su: obitelj Štorat, obitelj Folk , obitelj Buždov ,
- Osijek je bio središte proizvodnje žitarica i pekarskih proizvoda
- današnja, nova osječka vodenica, ručno je izgrađena za samo godinu dana
- jedna je od najvećih u Hrvatskoj



SLIKE STARIH VODENICA





zaštitnik vodeničara je sveti Ivan Nepomuk



OVAKO JE IZGLEDALA VODENICA TIJEKOM GRADNJE



ŽITARICE I PEKARSKI PROIZVODI

- na vodenicama kruh se pravi od pšenice
- imali smo iskustvo probati domaći kruh
- kupili smo brašno napravljeno od pšenice i aronije – kako bismo i mi ispekli naš kruh



mlinar žito sipa iz visine kako bi se, uz pomoć vjetra, pročistilo od ljusaka





- pomagala koje smo upoznali na vodenici su: ručni mlin za kukuruz, mehanički mlin, mehanički čistač
- klipova kukuruza







EVO KAKO SMO I MI BILI VRIJEDNI 😊

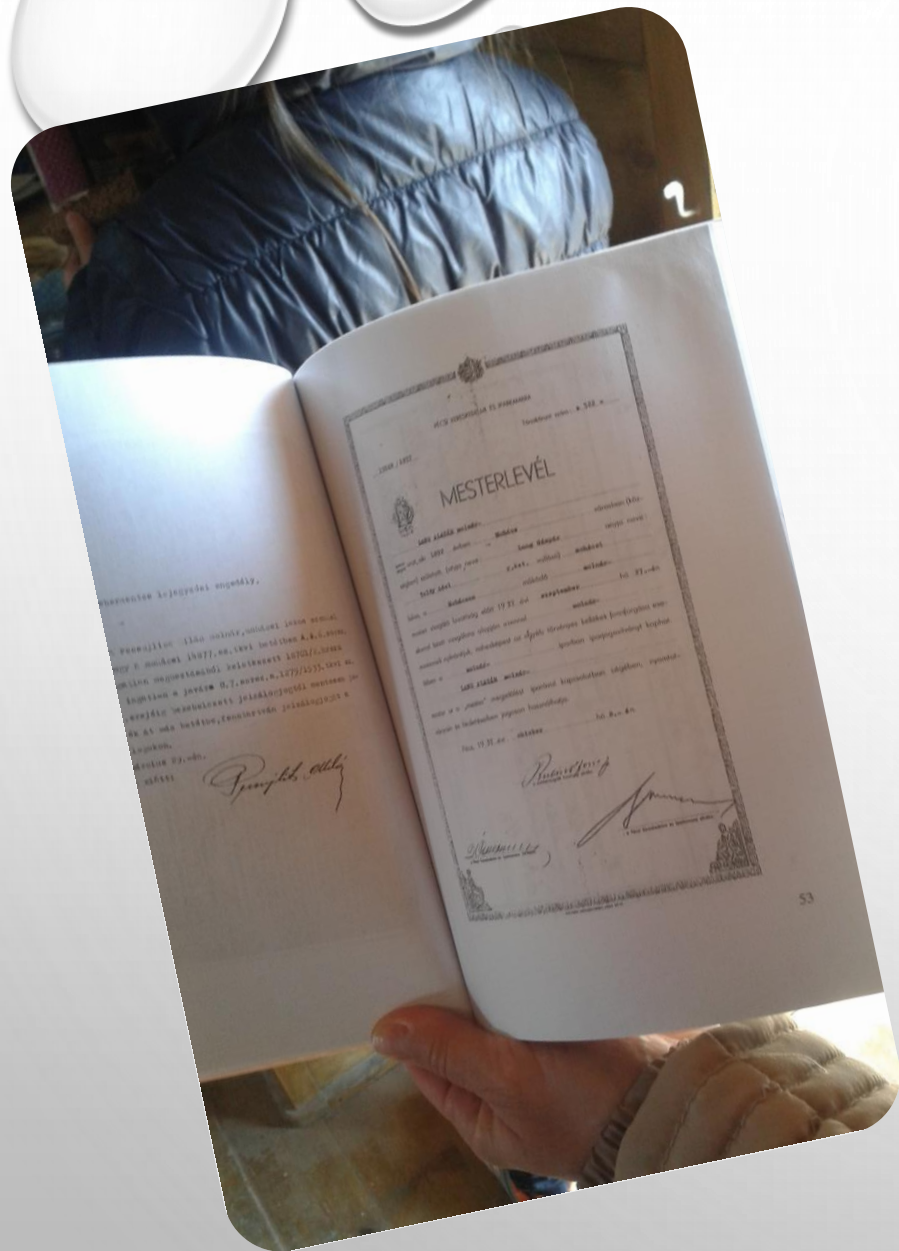












GOSPOĐA MARIJA MATOVAC S UNUCIMA (EVOM I JUROM) ISPEKLA JE, OD
BRAŠNA IZ OSJEČKE VODENICE, KRUH PREMA TRADICIJI NAŠEGA ZAVIČAJA
– ONAKO KAKO SE NEKADA PEKAO -















NA ZANIMLJIVOM PUTOVANJU „OD ZRNA DO
POGAČE” NAUČILI SMO:
KAKO OD ZRNA ŽITARICE DOBITI BRAŠNO,
KAKO NAPRAVITI KRUH
TE DA JE VAŽNO ČUVATI SLAVONSKU
TRADICIJU PROIZVODNJE KRUHA KOJOM SE
PONOSIMO!



DARIA MOKA

DINO BRKIĆ

ANA BOGDANIĆ

DIJANA GRGIĆ

MARKO DIZDAR

NIKA ČRLJEN

BARBARA GAVRAN

UZ SURADNJU UČITELJICE VJERONAUKA

SUZANE KATIĆ