

Aktivnosti unutar učeničke zadruge kao primjer inovativnih način poučavanja

Učeničko zadrugarstvo sve je popularnije u školama diljem Republike Hrvatske, a osobito su aktivni zadrugari škola Zagrebačke županije. Dio njih su i učenici Područne škole Dubravica, koji već nekoliko godina vlastitim rukama stvaraju mnoge vrijedne proizvode unutar Učeničke zadruge *Dubravica*.

Uz likovne radove, učenici često i rado sudjeluju u pripremi i izradi prehrambenih proizvoda, poput različitih prirodnih sokova, pekmeza i čajeva. Djelujući unutar zadruge, učenici na neposredan način imaju priliku sudjelovati u potpunoj izradi proizvoda koji će se kasnije plasirati na tržište. Tako se stječu i razvijaju sposobnosti i vještine kao što su kreativnost, inovativnost i poduzetništvo. Koristi su takvih aktivnosti višestruke. Prije svega, takvim se obrazovnim aktivnostima omogućava da do izražaja dođu i oni učenici koji to ne uspijevaju tijekom redovnoga nastavnoga procesa. U akcijama je učeničke zadruge svaki učenik jednako važan i svaki učenik doprinosi uspjehu skupine, a time se potiče zajedništvo, tolerancija, uvažavanje i usmjerenost na zajednički cilj. Učenike se također potiče na usmjerenost na lokalno prirodno naslijeđe tako što im se otkriva u kakve se sve tradicionalne svrhe mogu iskoristiti plodovi iz njihova okruženja. Uz to, u učeničkoj zadruzi učenici spontano uče i o poduzetništvu, razumijevajući neke od zakonitosti poslovanja: pripremu i organizaciju posla, provođenje plana, proces izrade proizvoda, prodaju i oglašavanje proizvoda, ulaganje zarađenog u buduće proizvode.

Dokaz je gore spomenutoga i nedavna akcija pripreme i prodaje soka od bazge. Učenici su sa svojim učiteljima, voditeljima zadruge, najprije brali cvijet bazge u šumi. Potom je slijedila priprema i kuhanje samoga soka, a nakon toga oglašavanje i prodaja. U okolnostima kada društvena okupljanja nisu ograničena, najviše je prodanih proizvoda zabilježeno na božićnim ili uskršnjim sajmovima. Do dopuštanja društvenih okupljanja, proizvodi se zadrugara prodaju na daljinu. S novcem od prodaje proizvoda, planira se ulaganje u materijal za nove proizvode.

Kako je izgledala naša priprema soka, pogledajte u fotogaleriji u nastavku, a na dnu pronađite i naš tradicionalni recept za izradu soka od bazge.

Vedran Iskra



Dio namirnica potrebnih za sok



Kuhanje soka



Prodaja proizvoda Učeničke zadruge *Dubravica*

Sok od bazge – recept (80 cvjetova)

Sastojci:

- 80 cvjetova bazge bez peteljki,
- 4 kg šećera,
- 4 L vode,
- 4 vrećice limunske kiseline (po 20g).

Postupak pripreme soka.

Cvjetove je potrebno brati za sunčana dana jer je za okus soka važan pelud koja se nalazi na cvjetovima. Nakon što se cvijeće nabere, potopi se u vodu te se ostavi u njoj 24 sata. Sljedeći se dan procijedi kroz gazu i cjedilo te se dodaju šećer i limunska kiselina. Sve zajedno se potom kratko prokuha i izlije u staklene boce. Nakon što se ohladi, sok je spreman za prodaju i degustaciju.