

## **KENYÉRSÜTÉS RÉGEN ÉS MA**

### **PROJEKT**

*MENTOVICS ÉVA: Aranybúza - mezők éke*

*Melengető napfény járta,*

*szél simított dús hajába,*

*megcsodálták erdők, rétek,*

*dísze volt a messzeségnek.*

*Megőrölve, megszitálva*

*langyos vízzel teszik tálba,*

*megkelesztve, megdagasztva*

*pihen kicsit a damasztba',*

*majd kemence szája várja,*

*hogy pírt süssön orcájára.*

*Aranybúza - mezők éke -*

*vártunk már az új kenyérre!*

A mai világban, már a falvakban élők közül is egyre kevesebben tudják, hogy mi is az az aratás, hogyan készül a kemencében sült házikenyér. Nem ismerik a közösen végzett munka hangulatát, az aratáshoz, kenyérsütéshez fűződő népszokásokat. Ezért, a projekt keretén belül egy olyan programsorozatot szerveztünk a tanulóknak, mely során információkat gyűjthettek az aratás folyamatáról, a házikenyérsütés lépéseit összehasonlíthatták a pékségben zajló munkával, és megismerkedhettek a munkafolyamatok során használt eszközökkel. Összegyűjtöttük, és az iskola aulájában kiállítottuk a kenyérsütéshez kapcsolódó használati tárgyakat. A projektzáró rendezvényen a Demecseri Sütőüzem és a Gabi Csemege által felajánlott teljes kiőrlésű kenyerek és pékáruk megkóstolásával, az egészséges táplálkozás és életmód iránti igény kialakítására ösztönöztük a tanulókat.

A tanórán kívüli tevékenységek kiemelt célja volt a hagyományok megőrzése, ápolása, a múlt

és a múltban élt emberek tisztelete, a szülőfaluhoz való kötődés erősítése, és a kétféle munka megbecsülése, értékelése.

Szeretnénk megköszönni Poór Sándor polgármester úrnak, Bobik Jánosné nyugdíjas tanárnőnek, Szabó László őstermelőnek a projekt megvalósulásához nyújtott segítségét, továbbá a Gabi Csemegének és a Demecseri Sütőüzemnek a felajánlott finomságokat.

Szűcsné Hajdu Márta

Szabó Miklósné