



PRERADA MASLINA NA STARINSKI NAČIN PŠ Kučine

Na satovima prirode i društva razgovarali smo s učenicima o maslini kao simbolu našeg zavičaja, današnjem

načinu prerade maslina, sastavljali smo jelovnik zdrave mediteranske prehrane.



U suradnji s članovima Udruge „Bratovština svetog Luke“ upoznali smo učenike s preradom maslina na starinski način. Mještanin Dinko Roguljić prezentirao je obradu maslina kamenim mlinom (tzv. toč). Učenici su sudjelovali u



povlačenju velikog kamena i gnječenju maslina pri čemu je nastajala gusta kaša koja se prenosila u posude u kojima je odstajala dan-dva.

Objašnjen im je daljnji postupak raščinjanja i dobivanja maslinovog ulja. S učenicima smo u razredu porazgovarali o procesu i na taj način „oživjeli“ stari običaj našeg kraja.



Učiteljice: Nives Bogdan, Maja Pletikosić, Ana Šućur