



Bukalica

puna zdrovlja

dugi život

jovlja



OŠ "Ivo Lola Ribar" Labin
PS Vozilići

*Brošura je nastala u sklopu projekta
Institucionalizacije nastave zavičajnosti
Istarske županije
2023./2024.god.*

*Nakladnik: OŠ "Ivo Lola Ribar"
Labin, PŠ Vozilići*

*Urednice: učiteljice Tatjana Stepčić,
Sanja Matanović-Rajković, Elis
Zahtila i knjižničarka Ivana Griparić
Fable*

Vozilići, 2024.



Učenici su kroz ovaj projekt naučili iskoristiti blagodati biljnih vrsta svoga zavičaja i izradivati zdrave napitke, prirodne sirupe, sokove, čajeve kojima će pridonijeti svom zdravlju. Uz upoznavanje autohtonih biljnih vrsta, učenici su ih naučili koristiti i u prehrani, promišljali su kako osmisliti krajnji proizvod, prezentirati ga i plasirati na tržiste. Učenici su kroz ovaj projekt jačali i svoje poduzetničke kompetencije s ciljem da nešto naše, izvorno i autentično prikažu na novi, zanimljiviji način. Naglasak je na bukaleti, autohtonom istarskom suveniru koju su učenici oslikavali, izradivali magnete i slike s njenim motivom pa su način razvijali svoju maštu i kreativnost. Sve recepte i aktivnosti učenici su prezentirali u brošuri i prigodnom letku

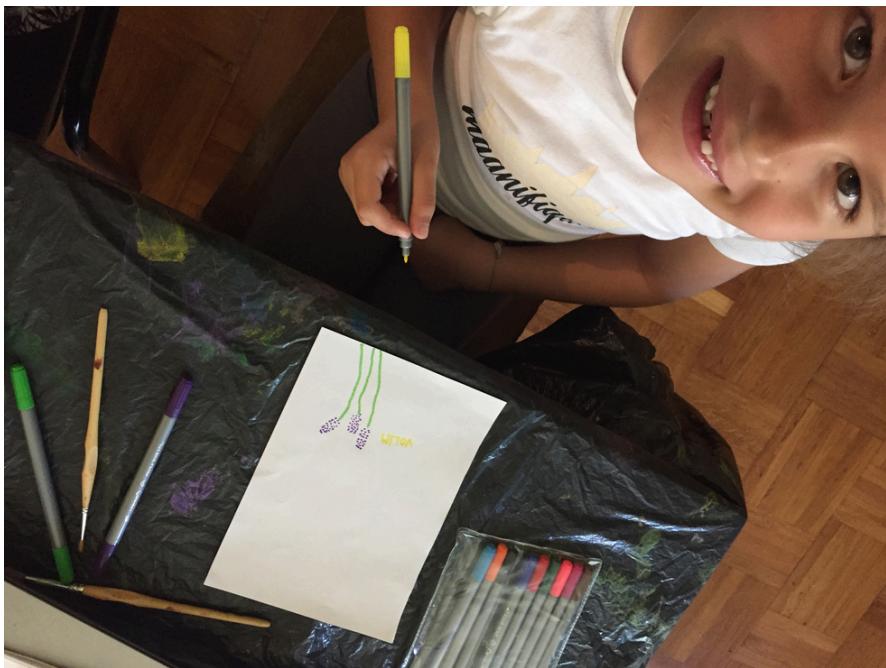


Njezino veličanstvo... bukaletaaa



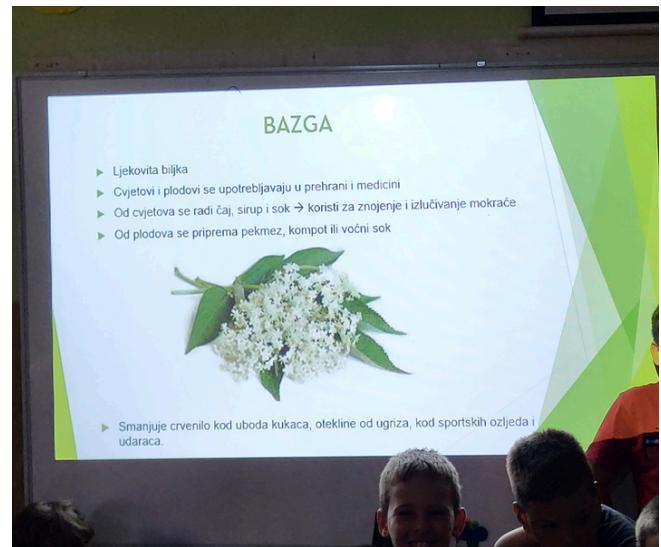
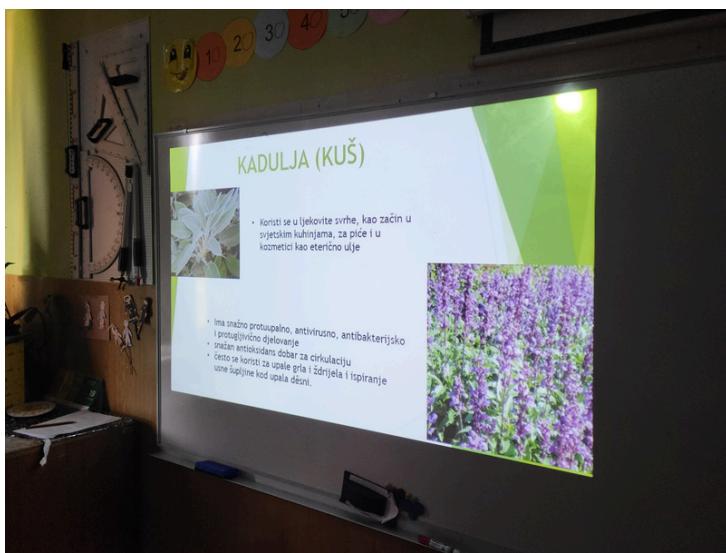


Morali smo osmislići
kako ćemo oslikati svoju
buklaetu



Bili smo vrlo kreativni i
maštoviti

Naučili smo mnogo o samoniklom bilju i kako ga koristiti



Napravili smo sokove i čajeve



Staklene smo bočice oslikali motivima mente, lavande, bazge i kadulje



Izradili smo magnete i pločice s motivima bukalete







I za kraj... recepti za dječje koktele

Flugić -

- dvije žlice sirupa od bazge
- 1,5 dl Spritea ili mineralne gazirane vode
- nekoliko listića mente
- kriškice limuna i limete
- led



Mojitić

- malo sirupa od mente
- malo soka od limete
- 1dl gazirane mineralne vode
- listići mente
- malo tonika
- led



Lavandić

- malo soka limuna
- sirup od lavande
- malo leda
- 1 dl gazirane mineralne vode
- 1dl Spritea ili tonika
- prema želji limun ili lavanda za ukras
- led



Kaduljić

- sok od ananasa
- sok od limete
- gazirana mineralna voda
- žlicica meda
- sirup od kadulje
- malo vode
- led

Recept za zdrave grickalice

Krekeri od ružmarina

- 200g glatkog brašna
- 50g naribano parmezana
- 2 žlice sjeckanog ružmarina
- pola žličice soli
- malo papra
- 100g maslaca
- malo vode



- Od svih sastojaka zamijesiti tijesto, može se dodati i vode da se lakše umijesi
- Zamotati tijesto u prozirnu foliju i ostaviti u hladnjaku 30 minuta
- Tijesto razvaljati, izrezati u željeni oblik, a može se utisnuti i listić ružmarina
- Peći na 180°C 10-15 minuta, dok ne dobiju zlatnu boju