



UČENIČKA ZADRUGA “LAVANDA I RUŽMARIN”

OŠ “ JESENICE”, DUGI RAT

32. SMOTRA UČENIČKIH ZADRUGA SPLITSKO – DALMATINSKE ŽUPANIJE

SPLIT, 27. - 28 . SVIBNJA 2021.

PRIKAZ PRAKTIČNOG RADA

IZRADA LIKERA OD MASLINE

Proizvod je rezultat školskog projekta “Maslina”



Rad izvode: Josip Baraban i Josipa Baraban

Voditeljica: Darija Mladin

Uvod:

Učenička zadruga "Lavanda i ruzmarin" od samih početaka svog postojanja izrađuje ukrasne i uporabne predmete vezane uz tradiciju i baštinu ovog dijela Poljica tj. nekadašnje Poljičke republike. Naš poljički kraj, upravo same Jesenice iznjedrio je poznatog hrvatskog pjesnika *Dragu Ivaniševića*, autora pjesme "Moj did" u kojoj slikovito opisuje svog dida i vezuje ga za čvorovito i plemenito drvo - maslinu.

"Jerbo se moj did o' ditinstva

o' ditinstva vas zemji naminija.

I ka' je bos na ledini zauvik zanimija,

baba moja, s očiman o' jastreba, baba moja ni mogla raspoznat nikako

njegove noge meu žilan o' **masline.**"



I nastali likovni radovi koloritno su posvjedočili doživljaj masline u dječjoj mašti.

Već nekoliko godina učenici od 1. do 4. razreda obilježavaju Dan maslina u našoj školi. Ovaj proizvod slijed je upravo starinskih receptata koji se tih dana prikupe, slijed sastava, pjesama i likovnih uradaka na istu temu. Tog dana izvuku se stare recepture i maslina u OŠ Jesenice stiže na "sto" načina



Učenici su kroz likovno i literarno stvaralaštvo sretajući se sa starim i probranim jestivim i ljekovitim receptima odabrali baš liker od maslina jer kraj iz kojeg potječu poznat je po autohtonim vrstama ne samo stabla masline već i vinove loze. Starom receptu dodali su novo ruho- ambalažu izrađenu na



ekološkim principima.



Rad učenika 1.-4. rzedra

Nekadašnji logo zadruge

Svojim odabirom povezali smo pjesnika svog kraja Dragu Ivaniševića, zaboravljeni recept naših baka, ekologiju te omogućili da naš proizvod postane dio turističke ponude našeg kraja.

Ciljevi projekta:

☑ potaknuti učenike na razmišljanje o zavičajnoj baštini o kulturi masline i vinove loze uz uključivanje u izradu novih suvremenih suvenira svoga kraja

- Povezati pjesništvo svoga kraja sa važnošću kulture masline, uočiti raznolikost korištenja ploda masline

☑ potaknuti učenike na aktivno uključivanje u izradi i oblikovanju ekološke ambalaže kroz faze, od pripreme materijala do gotovog proizvoda.

☑ Naučiti poštivati tržišna pravila u ponudi likera od maslina te svoj proizvod uskladiti s njima

☑ potaknuti učenike na promišljanje o upotrebi raznih tehnologija u svom kreativnom radu

☑ razvijanje kreativnosti, likovnog ostvarenja , ali i učeničkog promišljanja o tome što je to slogan i koliko je bitan u predstavljanju proizvoda .

☑ promocija zavičajne baštine, ali i promocija škole lokalnoj zajednici i gradu

☑ uvidjeti prednosti timskog rada u procesu proizvodnje

- Razvijanje komunikacije kroz predstavljanje turističkoj zajednici



TIJEK PRAKTIČNOG RADA IZRADE LIKERA OD MASLINA



1. Masline rastu u našem školskom vrtu. Uz brigu o njima berba maslina obavlja se u uobičajeno vrijeme godine, studeni. Neprestance i učimo o njima.



2. U projektu “Maslina” istražujemo, crtamo, pišemo, spravljamo sve što naše bake i mame znaju spraviti od maslina.

3. Od svih recepata odlučujemo se za liker od masline

4. Vršimo pripremu za izradu odabranog proizvoda, zapisujemo potrebno



MATERIJAL I PRIBOR POTREBAN ZA PROVEDBU PRAKTIČNOG RADA JE:

Masline

Alkohol domaćeg porijekla

Šećer

Korica limuna, grejpa i naranče

Klinčići

Stari omoti bilježnica

Ostatci konopa

Ostatci žutaca

Bijela akrilna boja, žuta tempera

Ljepilo salvetne tehnike

Vruće ljepilo

Salveta sa uzorkom ploda i grančice masline

Super brzo ljepilo

Eko papir za deklaraciju

Staklene tegle, poklopac

Drvena žlica

Sterilizirane bočice(0,2 l)

Vaga

Cjedilo

2 kista

Škare

Lijevak

Rukavice

Bočica za slanje likera na analizu (1dcl)

5. Izrada likera od maslina i baze, alkohola domaćeg porijekla u ovom slučaju domaće lozovače.

Osnovni bakin već pomalo zaboravljeni recept obuhvaća:

-1/2 kg maslina

-40 dkg šećera

-1 l alkohola domaćeg porijekla(lozovača)

-kora 1 grejpa, 1 limuna, 1 naranče (domaćeg uzgoja)

-10-tak klinčića

Postupak:

Masline posložimo u pripremljenu teglu, usujemo izvagani šećer, prelijemo alkoholom domaćeg porijekla(domaćom lozovačom) te dodamo oguljenu koru jednog grejpa, jedne naranče i jednog limuna. Masline trebaju biti pod tekućinom.



Masline, šećer, alkohol domaćeg porijekla(domaća lozovača), korica agruma



Prelivanje maslina alkoholom.



Promiješati prvih sedam dana

(Potrebno je izmiješati prvih sedam dana sve dok se šećer potpuno ne otopi)



Liker treba odstajati 40 dana.

Nakon 40 dana liker ćemo procijediti, masline ostaju u cjedilu. . Preliveni liker treba odstajati još 6 mjeseci

.Cijeđenje likera



Procijeđeni liker spreman je odstajati još punih šest mjeseci.

6. Za to vrijeme izrađujemo ambalažu

U izradi ambalaže nastojimo koristiti zanimljive stare boce kojima vraćamo stari sjaj-njihovom sterilizacijom. Tek ako je riječ o potrebnoj većoj količini boca nabavljamo i nove. U ukrašavanju boca vodimo se ekološko- reciklažnim principom: ne bacamo komadiće konopa i žutaca, oni su nam preostali iz drugih aktivnosti.



Bočice od 0,2 l omotamo konopom pri vrhu i pri dnu boce, učvršćujući ga vrućim ljepilom u tankom nanosu, otprilike namotamo pet redova konopa.



Sada pristupamo korištenju recikliranih omota za bilježnicu



Omot koji smo odvojili prebojamo sa mješavinom bijele akrilne boje uz dodatak žute tempere i to sa hrapave strane omota. Potrebno je nanijeti četiri sloja ove boje da bi prozirni najlon omot dobio nijansu žutaca, a to nam je važno jer će konačni ures na boci – kapica biti upravo od tog materijala.

Prebojani omot premjerimo u pravokutnike dimenzija 4x7 cm. Izrežemo.



7.Slijedeći korak-je **salvetna tehnika**,(odvajamo gornji sloj salvete)

Motiv masline izrezujemo sa salvete te kistom koristeći ljepilo za salvetnu tehniku prelazimo od sredine motiv prema krajevima.



Akril lak se nanosi iznad uzorka masline na etiketi u dva sloja.



Etiketa izrađena od recikliranog omota se putem super brzog ljepila uz pomoć rukavica lijepi na bocu.

8. Certifikat, prelijevanje, izrada kapice od žutaca, deklaracija

Od gotovog likera nakon šest mjeseci izdvajamo uzorak u bočicu od 1 dcl, šaljemo na analizu na HZZJZ.

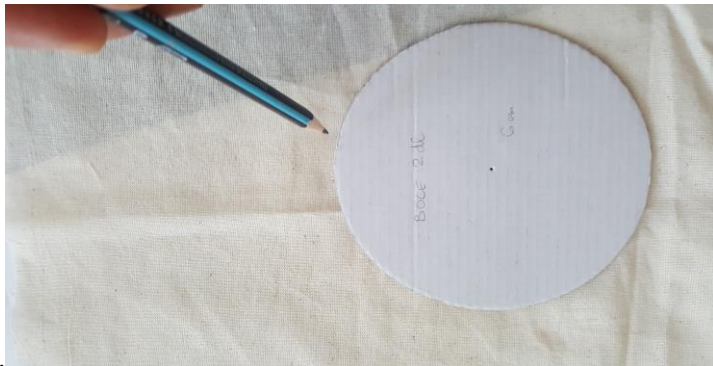
Certifikat potvrđuje jestivost proizvoda.

Dobivamo naputak da u deklaraciji moraju stajati uz uobičajene i slijedeći podaci:

Sastav: lozovača ili etanol domaćeg porijekla, šećer, macerat lista masline

Alkohol: 18, 8 vol %

Još nam je preostalo liker uliti u bočice, iskrojiti kapice od žutaca



Putem šablona polumjera 6 cm ocrtavamo na žutacu kružnice koje potom izrezujemo za kapice na našim bocama.



Izrađenu deklaraciju vežemo konopčićem preko kapice.



10. Naš liker od maslina je gotov, degustira I konzumira se u stilu dozrijevanja , polako. U slast!

11. Tu nije bio kraj našim **inovacijama**, prijedlog je da pjesma pjesnika našeg kraja Drage Ivaniševića koji u pjesmi Moj did govori o maslini može bit dodatak proizvodima nastalim na temelju ploda ovog plemenitog drva. Smišljali smo i slogan .npr. “Zdravlje iz maslinika”, “Kvrgavo sam drvo- govorim kroz stoljeća”, “ Sa malo pažnje- puno blagoslova”.

ZAKLJUČAK:

Mnogo je truda uloženo u svako drvo masline. Svaka žila, svaka kvrga ovog plemenitog drva govori o jednom životu. Naš trud se nadovezao na trud onih koji su to maslinu i vinovu lozu zasadili. Za rad oko maslina, hranidbu, berbu, obrezivanje potreban je cijeli jedan tim. Naš liker dio je tinskog rada. Na nama je da ga predstavimo turističkoj zajednici te da se kao jedan od zaboravljenih recepata vrati u turističkoj ponudi ovoga kraja.

NAŠ LIKER
PROMOVIRA POLJOPRIVREDNU KULTURU MASLINE I VINOVE LOZE
POVRATAK JE ZABORAVLJENOG RECEPTA NAŠIH BAKA
REZULTAT JE VRIJEDNOG PROJEKTA “MASLINA”
POTAKNUO JE UČENIKE NA ISTRAŽIVENJE SVIH DOBRIH STRANA MASLINE
SADRŽAVA EKOLOŠKI PRINCIP I U IZRADI AMBALAŽE
RAZVIJA KREATIVNOST
PROŠIRUJE TURISTIČKU PONUDU OVOG MJESTA
JAČA OSIJEĆAJ VAŽNOSTI I SAMOPOŠTOVANJA U POGLEDU VLASTITE BAŠTINE
RAZVIJA OSJEĆAJ PREMA LIJEPOM
RAZVIJA MOTORIKU UČENIKA
POVEZUJEMO GA SA KNJIŽEVNOŠĆU, JAČA KOMUNIKACIJU U PREDSTAVLJANJU PROIZVODA DRUGIMA



