



LIONS CLUBS INTERNATIONAL - DISTRICT 126 - HRVATSKA

Datum:

17. svibnja 2019., 17 sati

Mjesto:

Vodenica na rijeci Dravi

Tema:

Tradicija – vodenica i kruh

Poštovani,

LIONS CLUB GEA Osijek udruga je koja je sa svojim djelovanjem započela 14. veljače 2013. godine i na taj način postala dio najveće svjetske humanitarne organizacije.

U svom radu vodimo se glavnom misijom: stvarati i učvršćivati duh razumijevanja među ljudima pružanjem humanitarne pomoći, a sve s ciljem pomaganja i služenja zajednici u kojoj živimo.

U suradnji s Obrtničkom školom Osijek i Udrugom vodenica ispričati ćemo vam priču o kruhu.

Pekarstvo i kruh spominju se prvi put od 4-6 tisuća godina prije nove ere u Egiptu, gdje su pronađene prve žitarice - preteče današnje pšenice i zobi.

Zrnje žitarica Egipćani su prvo konzumirali sirove, zatim ih počeli pržiti, a nakon dužeg perioda i drobiti zrnje te dodavati vodu i konzumirati kao kašu. U kasnijem periodu povijesti tako pripremljenu kašu sušili su na suncu, što predstavlja i prvi kruh, koji je bio beskvasni. Sve svoje vještine i znanja o pripremi kruha Egipćani su prenijeli starim Grcima i Rimljanima. Rimljani obogaćuju kruh dodajući mu razne začine. Prve pekarske peći pronađene su u starom Rimu i staroj Grčkoj.

Devetnaesto stoljeće predstavlja prekretnicu u prehrani stanovništva, jer dolazi do masovne proizvodnje bijelog brašna.

Dvadeseto stoljeće donosi nove sorte pšenice čija su odlika veći prinosi, ali slabija kvaliteta brašna, a time i pekarskih proizvoda. Dvadeseto stoljeće iznjedrilo je i odgovor na ovaj problem u vidu aditiva, koji su skratili tehnološki proces proizvodnje i poboljšali svojstva pekarskih proizvoda.

Današnjica predstavlja prijelomni trenutak, kada se zbog mnogih suvremenih bolesti i načina života, u mnogim segmentima života, pa tako i u prehrani okrećemo i vraćamo prošlosti, prirodi, jednostavnosti i tradiciji.

Brašno od cjelovitog zrna dobiveno mljevenjem pšenice kamenom na vodenici, savršeno očuvanih nutritivnih svojstava. Kvasac. Sol. Voda.

Kruh u priči koja ne može biti jednostavnija, prirodnija i okrenuta više ka prošlosti.

Tradiciju ćemo uz ovako pripremljen kruh prizvati uz malo masti, pekmeza i langošica, ali i uz pomoć tradicijskog materijala drva, od kojeg su vrijedne ruke učenika načinile prekrasne predmete.

Cilj nam je upoznati vas s učenicima i profesorima Obrtničke škole Osijek i promovirati strukovna zanimanja pekar i stolar. U Obrtničkoj školi u Osijeku učenici se obrazuju za razna strukovna zanimanja i svoju kreativnost vrijednim rukama pretaču u maštovite predmete, frizure, fotografije ili pekarske proizvode. Učenička zadruga Kreativne ruke osnovana u školi proizvodi razne predmete koje ćete imati priliku vidjeti, naručiti, nagraditi ovom prigodom na vodenici.

Pozivamo Vas da nam se pridružite u petak, 17.05.2019. od 17 sati na vodenici na Dravi.

Radujemo se Vašem dolasku i ugodnom druženju!

Voditeljica akcije:
Željka Korpar
Obrtnička škola Osijek

Predsjednica LC Gea
Valerija Vuković Kondža