

Proizvodnja soka od bazge

ISHODI:

pod B.2.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.

pod B.2.2. Planira i upravlja aktivnostima.

Učenici su dobili zadatak ubrati cvjetove bazge i donijeti limun. Postupak izrade soka trajao je 2 dana. U školi smo napravili plan i podijelili zadatke (branje bazge, donošenje limuna i šećera, oslikavanje staklenki za poklon,...). Izvršili smo svu potrebnu pripremu i krenuli u izradu soka.

Sastojci:

50-60 komada cvijeta bazge

7 l vode

5 kg šećera

70 g limuntusa

2-3 komada većih limuna



Priprema:

1. Cvjetove bazge stavili smo u 7 l vode. Dodali smo narezane limune izrezane na kriške. Tako namočene cvjetove bazge i limun ostavili smo da odstoje 24 sata.



2. Nakon 24 sata procijedili smo vodu u veću posudu, limun smo malo izgnječili kako bi pustio svoj sok. Dodali smo šećer i limuntus te povremeno miješali dok se šećer ne rastopi.



3. Sok smo punili u boce i male staklenke koje su učenici oslikali, a bile su namijenjene za poklon ravnatelju, stručnoj službi škole te tehničkom osoblju.



Učenici su uživali u izradi soka od bazge, pokazali su timski rad te uspješno prezentirali svoj poduzetnički zadatak.

Učiteljica: Sanja Tunuković