

Tradicija u srcu, PŠ Podravska Moslavina

Planirane aktivnosti – Dani kruha, Sveti Nikola, Božić, Poklade

Dani kruha – pečenje kruha u krušnoj peći

Učenici i učitelji PŠ P. Moslavina i PŠ Krčenik 25.5.2024. obilježili su Dane kruha, a ujedno i prvu aktivnost u sklopu ovogodišnjeg projekta „ Tradicija u srcu“.

Prije samog obilježavanja , učenici i učitelji su prikupili plodove zemlje i predmete iz prošlosti te ukasili prostor naše škole.



Učenici 4. razreda su nešto više doznali o pečenju kruha u krušnoj peći iz knjige Stjepana Kupanovca „ Podravska Moslavina 1397 – 1997“ , pradjeda učenice 2. r. Larise Pavlović. Doznali su da su u Slavoniju dolazili Ličani, Bosanci, Dalmatinci i Zagorci kako bi prehranili svoje obitelji, jer je Slavonija bila „žitnica hraniteljica“. Kruh je u Slavoniji pojam mira i dobre volje. U P Moslavini ima još nekoliko krušnih peći u kojima se ponekad peče kruh. Ima i nekoliko starih i trošnih krušnih peći koje služe više za uspomenu. Naši stari pripremali su kruh u svojoj kući a pekli ga u vanjskoj peći koja je bila načinjena od cigle. Prvo je načinjeno postolje, na njemu ložište – zjalo peći. Iznad zjala bile su rupe da peć bolje vuče. Ložilo su uglavnom jasenovinom ili hrastom tri puta , i kad bi sve sagorjelo, žeravica je izgrabljena „ogrebalom“, dugim štapom . Zatim se omelom, tj krpom na dugom štapu ometalo dno zjala.

Žito se nosilo na meljavu u vodenice, kasnije u vatreni mlin. Kada i koliko će kruha peći određivala je najstarija žena u kući, obično svakih 14 dana.

I mi smo zamijesili tijesto u školi te oblikovali pekarske proizvode.



Proizvode smo odnijeli kod gđe Vesne Pavin koja ih je stavila u krušnu peč u kojoj su se pekli. Tako smo vidjeli i upoznali način pravljenja i pečenja kruha u krušnoj peći.



Poslije toga smo išli u crkvu, gdje je župnik posvetio sve što smo donijeli. Četvero učenika, članovi KUD-a Slavonac P. Moslavina bili su odjeveni u narodnu nošnju.

