

**CRN – BEL**  
**(projekt učenika PŠ Hrašćina)**

Dok se početkom rujna s vinorodnih padina što okružuju našu školu čulo „crn-bel“, i kad je zazvonilo prvo školsko zvono u ovoj školskoj godini, u neraskidivoj vezi zemlje i sunca, trsa i zraka, prirode i čovjeka, prepoznali smo mali, naizgled jednostavan motiv – grozd.

Crni ili bijeli, sladak ili kiselkast, smuljan u lit, isprešan u mošt, prevren u vinu, svjež ili osušen u grožđice, uvijek je srcu drag, od nas mlađih i najmlađih do djedova i baka. Bez hrane nema života. Hrana je izvor životne, ali i duševne snage. Da bi proizveo hranu, čovjek današnjice često šteti prirodi. Živjeti u skladu s prirodom, od nje uzeti samo ono što treba, posuditi, a ne otimati, obnavljati, a ne uništavati. Tako želimo činiti. Želimo biti dobri učenici života i učiti od nje same – prirode. To smo željeli pokazati našim projektom u kojem su sudjelovali svi učenici od 1. do 8.r. sa svojim učiteljicama i učiteljima, naši roditelji, djedovi i bake, susjedi i prijatelji.

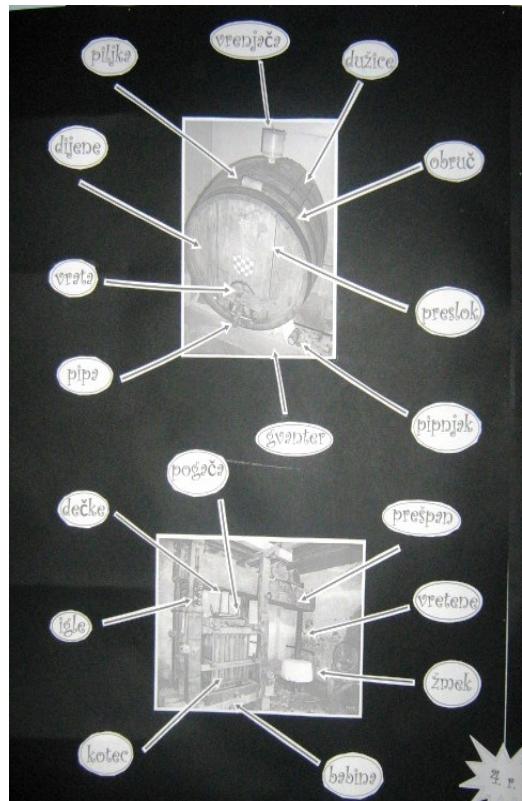
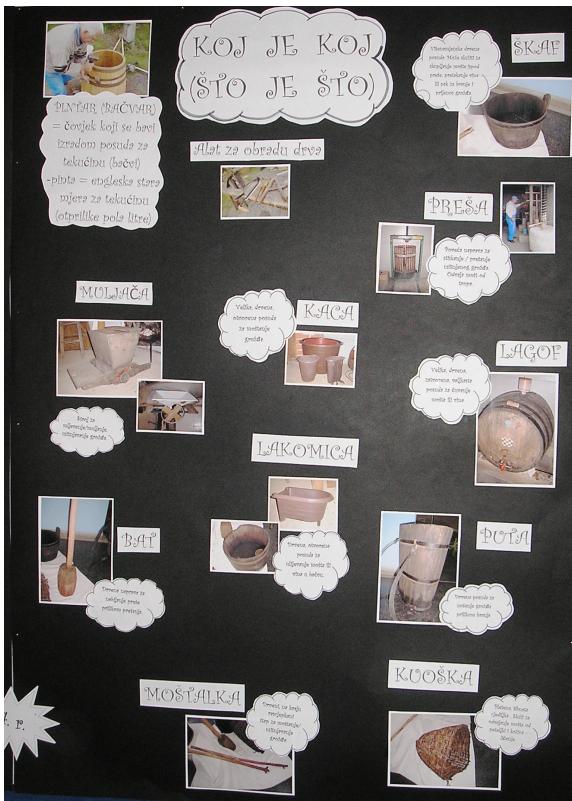
Radeći na ovom projektu željeli smo osvijestiti važnost zdrave hrane, upoznati autohtone i stare sorte grožđa u zavičaju, njihov uzgoj i način prerade, njegovati običaje i tradiciju, učiti poštivati prirodu i njene blagodati, biti kreativni i inovativni.

Tijekom 7 radnih tjedana bili smo istraživači, prirodoslovci, kemičari, povjesničari i kreativci.

U prvom tjednu nastave pripremali smo se za nadolazeće berbe u našim vinogradima. Bili smo promatrači, istraživači i sudionici u branju grožđa, muljanju, ličenju, prešanju. Nekad je pintar (bačvar) imao pune ruke posla. Danas se drvene posude poput kace, škafa, lakomice...teško nađu. Nema ni bačvara, ali učenici 4.r. uspjeli su prikupiti neke posude i foto materijal te urediti zavičajni kutak u holu škole obogaćen nazivima posuda na zavičajnom govoru.



Zavičajni kutak učenika 4.r.



Učenici predmetne nastave realizirali su izvanučioničku nastavu u vinariji Bolfan Vinski Vrh. Vinarija ima zasađenih 97 000 trsova na površini od 24 hektara pri nadmorskoj visini 220 – 350 m. Proizvodnjom vina bave se desetak godina. U 2 godine dobili su 8 medalja za kvalitetu vina u Londonu.

O povijesti Vinskog Vrha svjedoče ostaci rimskog podruma, ali i brojne legende o vilama i vilenjacima koji su hrabrali rimske vojнике pjesmama, a vinogradarima pomagali nakon napornog rada u vinogradu u podrumima u vino dodajući aromu, okuse i posebnu opojnost.

Jednu od tih legendi, onu o vilenjaku Daranu, naši su „petaši“ prikazali u slikovnici na engleskom jeziku.



Vinogradi Vinarije Bolfan Vinski Vrh

U vinogradima vinarije Bolfan većinom su zastupljene bijele sorte grožđa kao što su: rajnski rizling, sauvignon, shardone i žuti muškat, a od crnih crni pinot, frankovka, portugizac, covernet souvignon.

Stručnjaci za prehranu grožđani sok nazivaju bijelim mlijekom što dovoljno govori o hranjivosti i korisnosti grožđa. Grožđe se jede sirovo ili se prerađuje u sok, vino, konjak, ocat, džem i marmeladu.

10 dag svježeg grožđa ima 73 cal energetske vrijednosti, a u suhom grožđu ima čak 269 cal. Od minerala u grožđu ima kalija, fosfora, kalcija, magnezija, sumpora, natrija, klora, bakra, cinka i željeza.

Berba u vinariji traje 2 mjeseca, odvija se ručno i u njoj sudjeluje 16 do 30 ljudi. Berba se odvija u jutarnjim satima jer hladno grožđe sačuva aroma. Vinarija je usred vinograda pa od početka berbe do početka prerade ne prođe ni pola sata.

Nakon berbe grožđe se mora pretvoriti u masulj (izmuljati), mješavinu čvrstih i tekućih sastojaka. Nakon muljanja izdvaja se mošt i trop. Zatim se sve ispreša i mošt pripremi za fazu taloženja. Nakon taloženja nalijeva se u drvene bačve i bačve od inoxa i priprema se za vrenje – proces fermentacije u kojem kvasci pretvaraju šećer u alkohol i pri tome se oslobođa CO<sub>2</sub> i toplina.

Masulj crnog grožđa ide iz muljače u bačve za maceraciju i tamo ostaje 24 h na temperaturi od 21° da provri. Nakon vrenja preša se u pneumatskoj preši, poslije prešanja ulijeva se u bačve.

Tijekom posjeta vinariji i mi smo sudjelovali u fizikalno – kemijskim ispitivanjima kvalitete vina pa smo tako imali priliku uz pomoć enologa odrediti količinu alkohola, količinu šećera, prisutnost kiselina i pH vrijednost vina.

Vino se tijekom sazrijevanja pretače u tri mjeseca na slovo S: studeni, siječanj i svibanj, a pretače se da bi se otklonio talog koji se stvori na dnu bačva.

Mali prirodoslovci odšetali su do Preša da bi istražili smještaj i položaj vinograda te uvjete života u njima: vrstu tla, količinu topline i svjetlosti, vodu, zrak. Osim toga istražili su i prikupili podatke o svojim vinogradima te otkrivali porijeklo njihova imena.

Većina učenika naše škole sudjelovala je u provođenju ankete o obradivosti vinograda u zavičaju, vrstama i zastupljenosti pojedinih sorata grožđa.

Od 143 anketirana domaćinstva iz mjesta stanovanja naših učenika, dobili smo podatak da se 113 vinograda obrađuje (što je gotovo 80%), što znači da 20% ispitanih domaćinstava nema vinograd ili ga ne obrađuje. Od velikog broja sorti koje se uzgajaju gotovo sa 50% zastupljene su „stare sorte“ kao što su izabela, noha, plemenka, imbrina, a od novih sorti najzastupljeniji su rajnski rizling, graševina i silvanac.

Kad smo otkrili nazive sorata koje rastu u našim vinogradima, poželjeli smo pobliže upoznati pojedine sorte. Učenici 6.r. su ih opisali, a uz njih i brojne izreke koje idu uz najčešći proizvod grožđa – vino.

Naši povjesničari istraživali su povijest vinove loze, vina i početke vinogradarstva uz mitologiju, a izradili su i slikovnicu s legendama o vinu.

Posebni naglasak stavili smo na činjenicu da je vino alkohol. Alkoholna pića mijenjaju raspoloženje ljudi. U većim količinama uzrokuju vrtoglavicu, nesvijest pa čak i smrt. Alkohol oštećeće mozak, želudac, jetru i srce. U djece usporava rast i razvoj. Prometne nesreće najčešće uzrokuju ljudi koji su prije vožnje pili alkoholna pića.

Svi smo bili kreativci. Članovi literarne grupe, učenici 6., 7. i 8. r. pisali su pjesme i sastavke na jesenske, grožđane i vinske teme. Učenici 1. i 2. r. zajednički su napravili strip o berbi grožđa. „Trećaši“ su se iskazali svojim sastavkom i pjesmom. Bilo je tu i slikanja i pjevanja.

Na kraju smo se dobro zasladili prerađevinama i kolačima od grožđa.

Privodeći svoj projekt kraju uvidjeli smo da je grozd nezaobilazan plod našega kraja, hrana izvor životne i duhovne snage, darovi zemlje prirodno bogatstvo, a mi smo samo prolazni baštinici prirode.

