

Sanje o kruhu

»Danes je vaša domača naloga, da skupaj z vašimi babicami spečete domači kruh in ga jutri prinesete v šolo,« so bile besede učiteljice za gospodinjstvo. Zavedel sem se, da bom imel popoldan zopet ogromno dela z nalogami in manj prostega časa. Želel sem, da bi v trenutku zaspal in ko bi se prebudil bi že 'zadišalo' po moji opravljeni nalogi. Od utrujenosti in razmišljanja o težki preizkušnji s peko, sem potonil v globok spanec ...

Kmalu se pojavim v obdobju 5000 let nazaj, kjer opazim ljudi kako iz nekakšnih divjih žitaric drobijo grobo moko in iz nje pripravljajo nekakšne 'palačinke', ki jih spečejo na odprtem ognju. Ko želim bližje pogledati in poizkusiti, me zopet čas popelje dalje ... v stari Egipt. Zagledam egipčanskega peka, ki nekaj pripravlja. Verjeli ali ne, kruh. Opazim, da je pozabil svojo žitno kašo speči, medtem pa je narasla in iz nje je vzhajal prvi pravi kruh. Ne poizkusim ga, vendar odhitim dalje. K Rimljanom. Zagledam ogromno že pripravljenega kruha v obliki lir, ptic, zvezdic in podobno, ki so ga pripravljali starorimski peki. Odpravim se naprej, v čas vojn. Vendar ker opazim samo bojišča in zelo, zelo malo kruha, raje odsanjam dalje. V današnji svet. Zagledam našo kuhinjo, v kateri je moja mama. Na mizi je vrečka, v kateri je bela moka, kvas in celo stroj za pripravo in peko kruha. Za moko ji ni bilo potrebno posejati žita in s pšenico ji ni bilo potrebno oditi v mlin, saj je moko kupila v trgovini, s pomočjo kvasa bo spekla velik, bel kruh ... Mislim, da bo na hitro pripravila, kar je imela v mislih. Po hiši bo prijetno zadišalo ...

»Tilen, vstani!« se oglasi mama. Prebudim se in ugotovim, da sem s svojimi sanjami prepotoval delček zgodovine o nastanku kruha in njegovi pripravi v različnih časovnih obdobjih.

Nato pokličem svojo babico, da spečeva kruh kar na moderen način.

Avtor: Tilen Majerle, 7. a

Naslov: Sanje o kruhu

Mentor: Petra Debelak

OŠ Zbora odposlancev Kočevje

Trg zbora odposlancev 28

1330 Kočevje

Občina šole: Kočevje