



2025
17-23 ноември



**Световна седмица на
предприемачеството**
#GEW2025

Бабината тайна в един буркан: Туршия за дълголетие

Проект на II "б" клас, СУ "Йордан Йовков" гр. Кърджали

класен ръководител:
Стойна Желева
учител ЦОУД:
Адриана Моллова

Открит урок по
предприемачество
във втори "б" клас,
СУ „Йордан Йовков“,
гр. Кърджали





Цели на урока

- Да създадем семеен продукт в училище
- Да работим в екип – родители и деца
- Да развием предприемаческо мислене
- Да пазим българската традиция
- Да се забавляваме и да учим чрез правене

Добре дошли, деца и родители!

Защо сме тук днес?

Днес ще научим една специална семейна - как да правим вкусна и полтайнаезна туршия, точно както бабите ни са правили през годините.

Ще работим заедно - деца и родители - и ще създадем нещо уникално!

Какво ни очаква?

- Истории и спомени за туршията
- Научни факти за здравето
- Практическа дейност
- Създаване на нашите собствени буркани

Какво знаем за туршията?

Нека споделим нашия опит и спомени!



Какви зеленчуци познавате?

Краставици, чушки, зеле, моркови, домати - всички могат да станат туршия!



Кой прави туршия у вас?

Баби, дядовци, мами, татковци - всеки има своя специална рецепта.



Каква е на вкус?

Кисела, солена, хрупкава, ароматна - всяка туршия има свой характер!





Историята на туршията в България

Древни времена

Преди хиляди години хората са търсили начини да запазят храната за зимата. Туршията е един от най-старите методи.

1

Днес

И днес продължаваме традицията! Туршията е символ на българската кухня и семейните ценности е.

3

Българската традиция

В България туршията стана част от всяко домакинство. Всяко семейство имаше свои тайни рецепти, предавани от поколение на поколение.

"Туршията не е просто храна - тя е част от нашата история и култура."

Защо бабите правят най-вкусната туршия?

Любов и търпение

Бабите влагат душа в приготвянето. Те знаят, че добрата туршия изисква време, внимание и много любов към семейството.

Опит от години

След десетилетия практика, бабите познават точните пропорции - колко сол, колко оцет, кои подправки да добавят за перфектния вкус.

Тайните съставки

Специални комбинации от подправки: копър, магданоз, червен пипер, чесън, лавров лист - всяка баба има своята уникална формула!

Свежи продукти

Избор на най-хубавите, пресни зеленчуци от градината или пазара. Качеството на продуктите е основата на вкусната туршия.

Полезните свойства на туршията

Туршията не е само вкусна - тя е изключително полезна за нашето здраве!



Богата на витамини

Витамин С, витамин К и витамини от група В – всички се запазват в процеса на киселене.



Пробиотиц

И полезни бактерии, които помагат на храносмилането и укрепват имунната система.



Здраво сърце

Ниско съдържание на калории и помощ за регулиране на кръвното налягане.

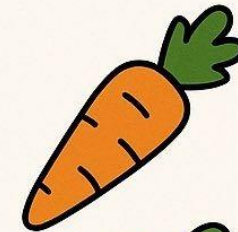


Енергия и сила

Минерали като калий и магнезий, които ни дават енергия за целия ден.



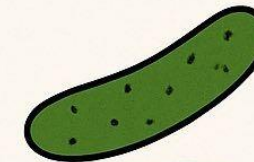
ПОЛЗИ ОТ ТУРШИЯТА



**Пази
витамините**



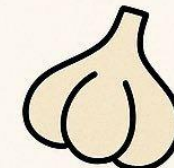
**Грижи се
за коремчето**



Дава енергия



Няма отпадъци



Учи на търпение



**Семейно
предприемачество**

**Туршията е цветна, кисела и весела –
пази здравето и събира семейството!**

Как се прави туршия у дома

Подготовка на зеленчуците



Измиваме добре зелето, моркови или други зеленчуци. Отстраняваме краищата, нарязваме и ги нареждаме.



Подготовка на буркани

Буркани и капаци се измиват старателно с гореща вода. Трябва да са напълно чисти!



Добавяне на подправки

На дъното поставяме чесън, копър, червен пипер, дафинов лист - всичко, което обичаме!



Нареждане на зеленчуци

Плътно нареждаме зеленчуците в буркана. Колкото по-плътно, толкова по-хрупкави ще са!



Заливане със саламура

Приготвяме саламура от вода, сол и оцет. Заливаме буркана до горе.

Изчакване



Затваряме плътно и оставяме на хладно място. След 7-10 дни туршията е готова!

Практическа дейност

Работим заедно! 👍

Родители:



Рязане: Нарязване на всички зеленчуци

Помагане във всички други станции

Ученици (II клас):



Миене: Старателно измиваме всички зеленчуци



Измерване: Измерваме съставките за маринатата



Пълнене в буркани: Подреждаме зеленчуците в бурканите
Доливаме вода



Етикиране: Оцветяване и лепене на етикети.



Продуктите – Звезите на нашата туршия ✨

Какво ни трябва?

Зеленчуци:

Зеле, карфиол, зелени домати, моркови, чушки, червено цвекло и др.

Подправки:

Черен понер, бахар, магданоз, кервиз

Марианта:

Вода, оцет, сол, захар



Нашата рецепта

- За 1 буркан от 800 мл:

Зеленчици:

Смес от избраните

Марината:

100 мл оцет

1 с.л. сол

2 с.л. захар

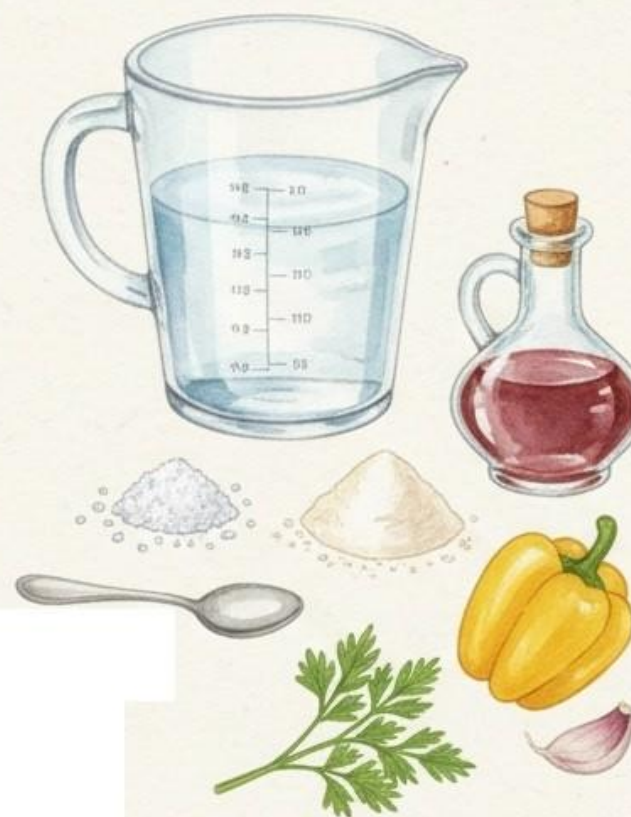
Подправки:

2-3 зърна бахар

3-4 зърна черен пипер

2-3 стръка магданоз

1-2 стръка кервиз





Връзка с предприемачеството

- Изчисляваме себестойността на буркан
- Обсъждаме пестенето и домашното производство
- Разбираме как семейството е малък екип
- Нашата готовата туршия ще продадем на Коледния базар или ще дарим



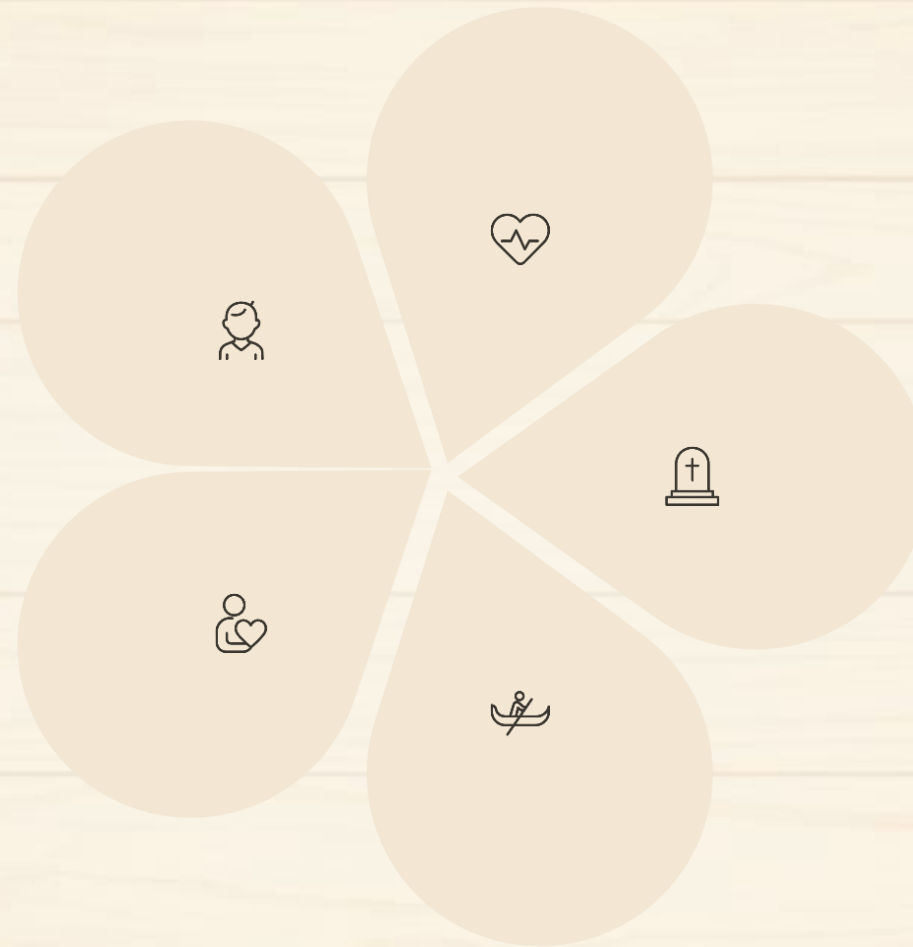
Заключение

Свързва поколенията

От баби и дядовци до внуци - туршията е традиция, която обединява семействата.

Направена с любов

Всяка туршия е доказателство за грижата и любовта в нашите семейства.



Пази здравето

Витамини, пробиотици и минерали - туршията е храна за дълголетие.

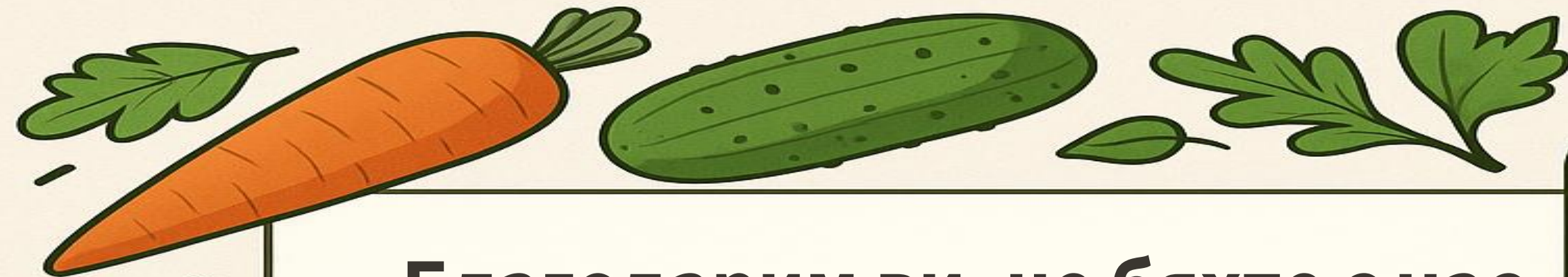
Създава спомени

Всеки буркан носи спомен и история, която ще пазим завинаги.

Запазва традицията

Предаваме знанието напред и пазим българската култура жива.

Приятен апетит след 10 дни! 🥒



**Благодарим ви, че бяхте с нас
днес!**

**Не забравяйте да споделите
тази традиция със своите деца
и внуци.**

