

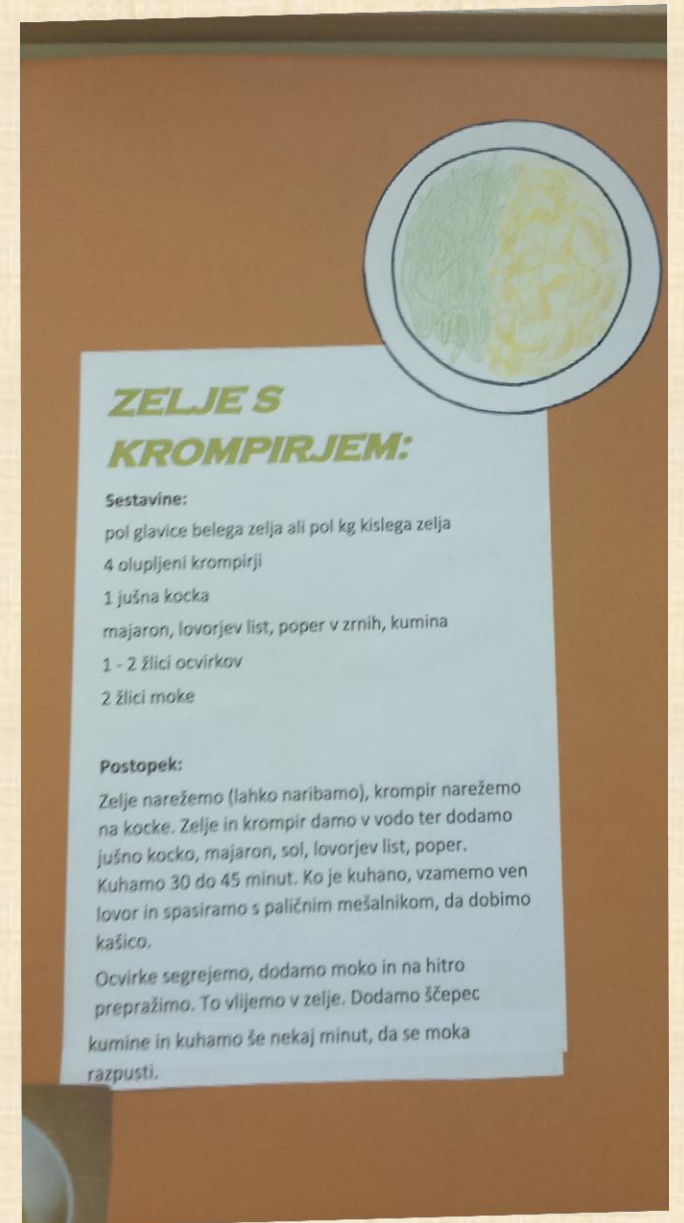
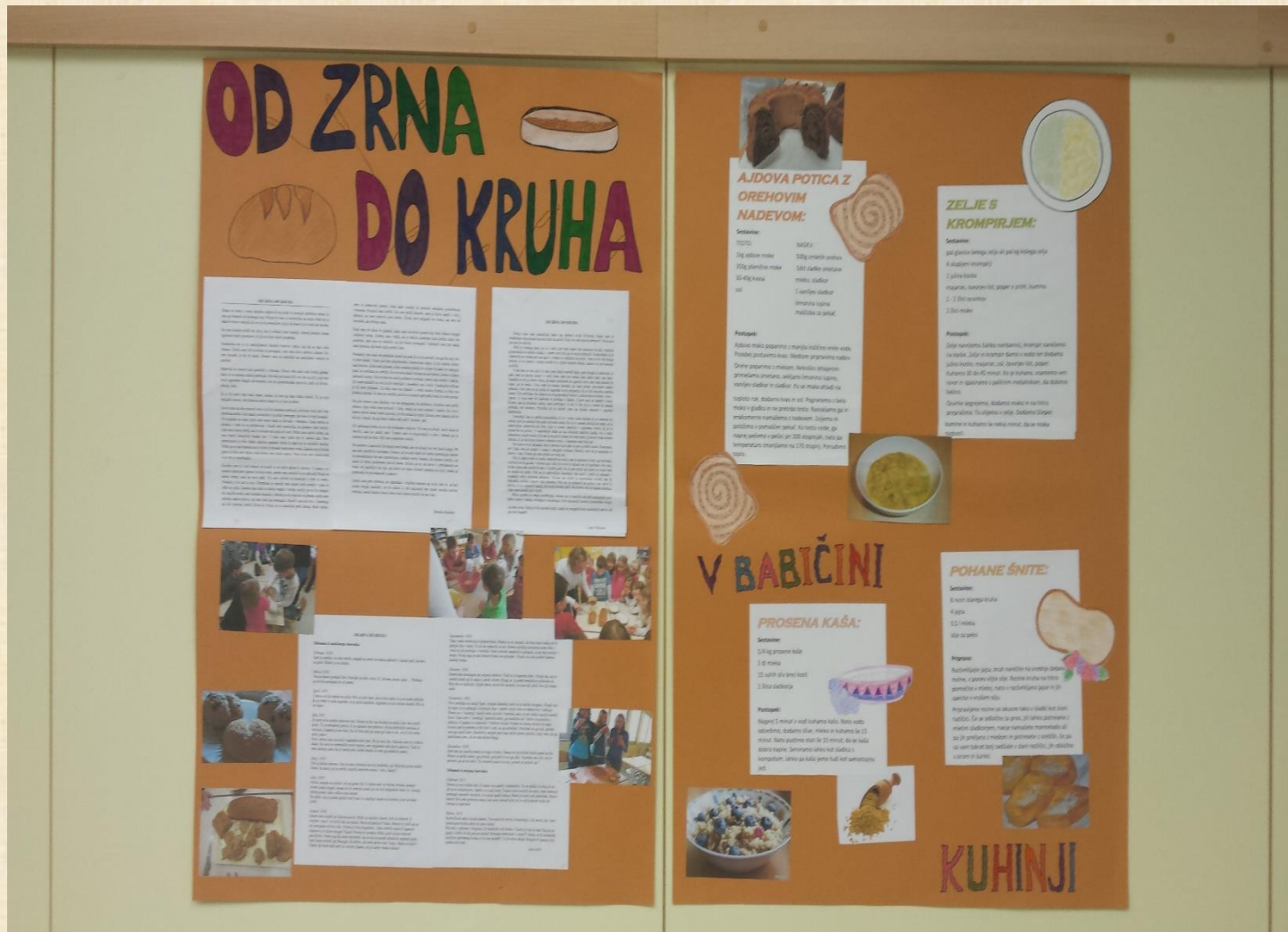
Projektno delo: V babičini kuhinji

**Anica Maček Intihar
OŠ Log Dragomer**

Zastavili smo si naslednje cilje:

- izvedeti več o gojenju pšenice in ostalih vrst žita ter peki kruha v našem okolju v preteklosti, poiskati stare zanimive recepte in jih zabeležiti ter s plakati predstaviti naše delo,
- pripraviti nekaj jedi po starih receptih,
- spoznati načine prehranjevanja in ravnanja s hrano v našem okolju v preteklosti,
- obeležiti pustni čas in šege v našem okolišu in pripraviti pustno rajanje,
- primerjati stare prehranjevalne navade in ravnanje s hrano z današnjimi sodobnejšimi.

Predstavitev na plakatih:



Iz babičinega dnevnika:

„Maj, 1950 – Že spet se bo začelo delovno leto. Danes je šla vsa družina na polje, kjer smo pulili julko. To je nekakšen plevel, ki se zaraste med pšenico. Moja najmlajša sestra je srečnica. Zaspala je na vozu. Ko bi bila tudi jaz stara pol leta in mi ne bi bilo treba puliti julke!

Proti večeru sem na polju zagledala rdeč mak. Bil je zelo lep. Nabrala sem tri cvetoče make. Ko sem se sprehodila malo naprej, sem zagledala tudi plavo plavico. Tudi to sem nabrala, tako da je nastal prav čeden šopek, ki sem ga podarila mami.“

Smo tudi kuhali in pekli.





PIRIN KRUH

SESTAVINE:

- 450g BIO-polnozrnate pirine moke
- 2 čajni žlički sode bikarbone ali
- 1 pecilni prašek
- 300 ml tekočega jogurta
- 150 ml Radenske
- sol
- olivno olje



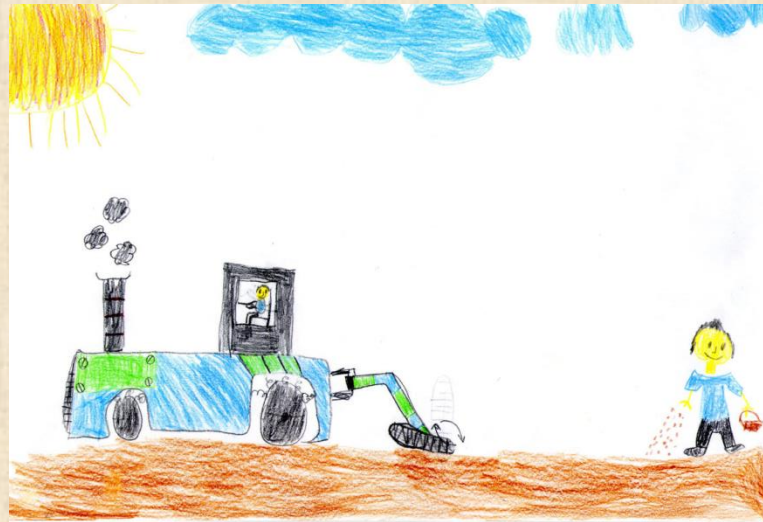
PUJSKE ZA SREČO

SESTAVINE:

- 320g moke
- 40g kvasa
- 70g sladkorja
- 1,5 dl mlačnega mleka
- 100g margarine
- 2 rumenjaka
- 1 žlička soli



Učenci 1. triade so risali.



Učenci 2. triade so posneli film.



Za pusta smo pekli miške.



Okrasili smo malo telovadnico.



Izdelovali smo pustno masko.



Uporabljali smo ekomateriale.



Obiskali so nas kurenti.



Maškare so se sprehodile skozi kraj.



Priredili smo pustno rajanje.



Posušili smo meto.



Kaj smo se naučili?

Učence različnih starostnih stopenj smo aktivno vključili v delo. Učenci so iskali podatke, jih beležili, vključili v različne izdelke in predstavili ostalim učencem. Povezovali so se med seboj po vertikali in horizontali, si pomagali in izmenjavali različna mnenja. Učili so se spoštovati predloge drugih, hkrati pa seveda zastopati lastna stališča. Pripravili so delavnico za svoje sošolce in vodili njihovo delo v skupinah. Organizirali so kulturno zabavno prireditev za sošolce in jo tudi vodili.

Učenci so razvijali različne kompetence. Poleg kognitivne so pridobili tudi socialne, sodelovalne, organizacijske, ročne spretnosti in informacijsko komunikacijske spretnosti.

Medpredmetno smo sodelovali tudi učitelji. Učence smo vodili skozi projekt in jih pri delu spodbujali. V projekt smo pritegnili tudi predstavnike našega lokalnega okolja, kar daje projektu dodatno vrednost.