

PROJEKT ZDRAVA NARAVA, ZDRAV ČLOVEK! NA PODRUŽNIČNI ŠOLI V RAZVANJU

Boris Györköš, prof. razrednega pouka, vodja šole, in Marjetka Goljat, učiteljica razrednega pouka, Podružnična šola Staneta Lenardona Razvanje – Osnovna šola Franceta Prešerna Maribor



V letošnjem šolskem letu smo na naši šoli v Razvanju, podružnici Osnovne šole Franceta Prešerna Maribor, v obdobju od 10. avgusta do 15. decembra 2018 izpeljali projekt Zdrava narava, zdrav človek! Otroke želimo naučiti praktičnega dela, kako živeti in preživeti s samooskrbo. Znanja so jim predajali starši, stari starši, občani, učitelji, strokovni sodelavci. Učenci so začutili, da je potrebno vložiti kar veliko dela, če želimo kaj pridelati ter pripraviti zdrav obrok. Pri svojem delu smo lahko tudi zadovoljni ... V prispevku v besedi in fotografiji predstavljamo različne delavnice, ki smo jih izvedli v okviru tega vzgojno spodbudnega projekta Programa za razvoj podeželja.

ZA UVOD: Izhodišča našega projekta

Osnovna šola Franceta Prešerna Maribor, podružnica Staneta Lenardona Razvanje je v obdobju od 10. avgusta do 15. decembra 2018 sodelovala v projektu Zdrava narava, zdrav človek! (z dodatnim širšim imenom Vzpostavitev Eko-kneipp programa in doživljajskega gibalnega poligona za spodbujanje zdravega življenjskega sloga). Projekt, ki ga pripravila Lokalna akcijska skupina Toti LAS¹, je bil sofinanciran iz Programa razvoja podeželja in je vključeval 4 partnerje – podjetje Verus d. o. o. (prijavitelj, vodilni partner), našo šolo Staneta Lenardona Razvanje kot podružnico Osnovne šole Franceta Prešerna Maribor, Športno društvo Razvanje in Združenje za ekološko kmetovanje SV Slovenije.

Temeljni namen tega projekta je bil spodbujanje zdravega in aktivnega življenjskega sloga za vsa starostna obdobja, še posebej za mlade in starejše. Glede na posebno pozornost, ki jo je usmeril k mladini, torej tudi k osnovnošolskim otrokom, je bil projekt za našo šolo odlična in res dobrodošla pobuda, da v njem sodelujemo in da vanj, seveda poleg učencev, aktivno vključimo vse generacije v kraju in širšem okolju.

Vključenost učencev v pridelavo in predelavo sadov in plodov v zdrave obroke hrane namreč usmerja njihovo pozornost tudi k varovanju narave.

Učitelji v današnjem načinu učenja za življenje namreč pogrešamo podajanje znanja in veščin, pravzaprav povsem "navadnih", vsakdanjih, ki bi učencem omogočile možnost samostojnejšega preživetja. Menimo, da bi s svojim lastnim konkretnim delom otroci/učenci tudi lažje izoblikovali svoj odnos do narave, sadja, zelenjave, njihova ekološka ozaveščenost bi skozi neposredno delo zanje postala bolj samoposebno: želeli bi si zdravih plodov iz narave, iz čiste zemlje, iz čistega okolja. Vključenost učencev v pridelavo in predelavo sadov in plodov v zdrave obroke hrane namreč usmerja njihovo pozornost tudi k varovanju narave: tako se na ohranjanje čiste ga planeta ne bodo spomnili le ob dnevu zemlje, ob različnih letakih, predvolilnih obljubah, vsebinah iz učbenikov, pač pa bo njihov odnos do čistega okolja zanje samoposebno, vsakodneven, postal bo del njihovega vedenja.

Žal smo znanja, povezana z obdelovanjem zemlje in pridelavo hrane, ki so se stoletja prenašala iz roda v rod z neposrednim delom domačih, družinskih skupnosti, v sodobni družbi naenkrat skoraj zavrgli in skrajni čas je, da pri otrocih obudimo zavest, da je ta znanja potrebno ohranjati in z njimi dejavno živeti.

Starše svojih učencev in učence večkrat opozarjam, da je še kako pomembno, da vsaj nekajkrat tedensko doma skuhajo kosilo. Vsaj občasno naj bodo v delo vključeni tudi otroci. Tako predajamo znanja, veščine, odnos, zadovoljstvo na svoje družinske člane.

S tem jih navajamo na neodvisnost od kolesja prehranske odvisnosti.

S tem jih navajamo na neodvisnost od kolesja prehranske odvisnosti. Pred leti me je eden izmed dobro situiranih staršev prosil za nasvet, kakšno dodatno znanje naj ponudi svojim otrokom. Predlagal sem mu, naj kupi nedaleč stran od doma vrtniček, kjer naj postavi manjšo leseno uto. Skupaj z otroki naj se učijo pridelovati svojo zelenjavo; glede na obdobje, v katerem živimo, bo lastno pridelana hrana pomenila tudi kosček zdravja. Nekaj gredic na vrtu je povezalo družino, učili so se vsi. Delo na vrtu jim je pomenilo druženje, zadovoljstvo. Ti starši so mi še po nekaj letih hvaležni za nasvet. – Takšna neposredna, vsakdanje potrebna znanja so iz več razlogov koristna in dragocena: tudi če otroci v svojem življenju morda ne bodo imeli dovolj denarja za nakup hrane, si jo bodo lahko s svojim znanjem in rokami pridelali sami. Znanje, ki so ga v dobili v otroštvu, bodo lahko nadgradili, obogatili. Zadovoljni ljudje so lahko največje bogastvo v našem okolju!

Projekt Zdrava narava, zdrav človek! sva na šoli vodila učiteljica Marjet-

1 Prim. <http://www.toti-las.si/>.

ka Goljat in Boris Györköš, vodja podružnične šole. V pripravo, organizacijo in izvedbo projekta smo se z veseljem skupaj podali vsi sodelavci šole in k sodelovanju pritegnili tudi starše, stare starše, sokrajane ... in seveda učence naše podružnične šole (od 1. do 5. razreda, 42 učencev), ki jim je bil projekt v osnovi namenjen. V prireditev Športna jesen, ki je bila organizacijsko zasnovana širše, pa so bili vključeni vsi učenci naše podružnične in tudi matične šole, skupaj s starši in prijatelji, ... – okoli 1200 aktivnih udeležencev!

ZDRAVA NARAVA, ZDRAV ČLOVEK! – PREDSTAVITEV DELAVNIC NA NAŠI ŠOLI

O delavnicah, ki smo jih na šoli izvedli od avgusta do decembra 2018, vam bomo nadaljevanju z besedo in fotografijo poskusili povedati malo več.

Delavnica kuhanja marmelade iz eko sadovnjaka (9. 8. 2018)

V času poletnih počitnic se je skupinica nekaj učencev, staršev, kuharice, zunanjih sodelavcev in učitelja zbrala na šolskem dvorišču, kjer smo potresli slivo, slive oprali, izkoščičili in ob stalnem mešanju kuhali marmelado. Prava mojstrica kuhanja in mešanja marmelade je bila učenka Lara, ki se je tega naučila pri svoji mami. Marmelado smo prelili v čiste kozarce, jih zaprli in opremili z nalepkami, ki smo jih med kuhanjem izdelali sami.

Ker je ostalo še nekaj izkoščičenih sliv, smo jih zavili v listnato testo, jih potrosili z drobtinami in spekli slivov zavitek, s katerim smo se na koncu posladkali.

Obiskali so nas tudi otroci iz sosednjega vrtca. Predstavili smo jim, kako smo se lotili kuhanja domače slivove marmelade in jih pogostili z nabranimi izkoščičenimi slivami.

Sledilo je čiščenje in pospravljanje.

Malo volje in malo časa je bilo potrebno, da smo bili srečnejši, bolj

zadovoljni. V delavnici smo združili prijetno s koristnim.



Slika 1: Nabiramo slive v šolskem sadovnjaku.



Slika 2: Slive smo oprali in izkoščičili.



Slika 3: Še malo zmešamo, pa bo marmelada skuhana.



Slika 4: Naša zadovoljna kuharska ekipa ob skuhani slivovi marmeladi

Predstavitev projekta Športna jesen na 1. roditeljskem sestanku (10. 9. 2018)

Gospa Tanja Verhovnik, koordinatorka in pobudnica projekta Športna jesen, je na prvem skupnem roditeljskem sestanku OŠ Franceta Prešerna Maribor podrobneje predstavila cilje in pripravo na največji jesenski dogodek, na zdaj že tradicionalno prireditev Športna jesen, k sodelovanju pri kateri je spodbujalo tudi vabilo (Slika 5). Aktivno sodelovanje na tej dobrodelni športni prireditvi je bilo tudi pomemben sestavni del našega projekta Zdrava narava, zdrav človek!



Dobrodelna športna prireditev za zbiranje sredstev za otroke!

Spoštovani,
Gibanje je osnova zdravega življenja, zato ga je potrebno spodbujati pri vseh generacijah. Še posebej pomembno pa je, da to privzgojimo otrokom in smo jim odrasli dober zgled. V ta namen Osnovna šola Franceta Prešerna in Športno društvo Razvanje organizirata:

6. 10. 2018 v Razvanju dobrodelno športno prireditev Športna jesen.

Osrednji cilj prireditve je **zbrati sredstva za poletno in zimsko šolo v naravi, torej za smučarsko šolo in za plavanje otrok na morju**. Žal si danes vedno več otrok ne more privoščiti, da bi se naučili smučanja, ali celo, da bi preživeli nekaj dni ob morju. Z zbranimi sredstvi pa lahko

to omogočimo prav vsem učencem.

Vljudno vas vabimo, da se pridružite donatorjem in podpornikom dogodka in finančno podprete našo akcijo. Kot podpornika vas bomo omenili na dogodku, lahko pa se tam tudi predstavljate, saj je to izjemna priložnost za pozitivno promocijo.

OŠ Franceta Prešerna je s 700 učenci največja mariborska osnovna šola in že lani je dogodek pritegnil preko 1.300 obiskovalcev, kar ga uvršča v eno izmed največjih športnih prireditvev na območju. Pestro športno dogajanje zajema preko 18 različnih športnih aktivnosti, ki so namenjene vsem generacijam, od teka, nordijske hoje, joge, borilnih veščin in vse do doživljajskega poligona.

Slika 5: Z vabila k sodelovanju

Obiranje sadja v eko šolskem sadovnjaku in njegovo shranjevanje (september 2018)

V mesecu septembru, ko so dozorela jabolka v šolskem sadovnjaku, so učenci skupaj z učitelji poskrbeli, da so bila pravočasno in pravilno obrana in shranjena. Previdno smo jih polagali v zabojčke, da se ne bi obtokla. Namenili smo jih sprotni uporabi, saj učenci na naši šoli zelo radi jedo sadje.



Slika 6: Na jablano moramo tudi splezati.



Slika 7: Pazljivo odtrgamo jabolko in ga položimo v zaboj.



Slika 8: Naša jabolka so res sočna!

Športna jesen – Zdravo za zabavo 2018 (6. 10. 2018)

V soboto, 6. oktobra 2018, se je v Razvanju odvijala dobrodelna športna prireditev za vse generacije. Udeležence je povabila s trojnim namenom – skrb za zdravje, zabava in dobrodelnost. Njen osrednji, dobrodelni cilj je bil zbiranje sredstev za družine, ki zimske in poletne šole v naravi otrokom ne morejo finančno omogočiti, določene za otroke OŠ Franceta Prešerna Maribor za smučarsko šolo v naravi na Pohorju in poletno na morju. Letošnja dobrodelna Športna jesen je bila že tretja, prvi dve, lanska in predlanska, pa sta omogočili, da so se vsi otroci četrtih razredov udeležili smučarske šole v naravi in se naučili smučati.

Žal si danes vedno več družin finančno ne more privoščiti tega, da bi njihovi otroci lahko šli v šolo v naravi, skupaj pa jim to vendarle lahko omogočimo!

Prireditve Športna jesen sta organizirala Športno društvo Razvanje in Osnovna šola Franceta Prešerna skupaj s številnimi partnerji iz kraja: • Bar Škorpiljon in mizarstvo Florjan-

čič • Čebelarstvo Cesar • Društvo upokojencev Razvanje • Glasbena skupina Vroči cilindri • Kmetija Šlegl • Kmetija Černe • KS Razvanje • Prostovoljno gasilsko društvo Razvanje • Plesna šola Sebastian • Rdeči križ Razvanje • Šola zdravja, KS Razvanje • Turistično društvo Razvanje • Lestro – Ledinek d.o.o. • Agencija Sonček • Verus d.o.o. • Trinko sound & light MIBRA d.o.o. • OMW bencinski servis Bohova • Aleksander Petrovič • Medved Bojan s.p.

Svoje dejavnosti so predstavile tudi kmetije in čebelarji, na prosto smo kuhinjo preselili tudi iz osnovne šole. Na razpolago je bil tudi krvodajalski avtobus centra za transfuzijsko medicino mariborskega UKC. – To je naša skupnost, ki ve, kaj je dobrodelnost in sodelovalnost!

Kot rečeno, so dogodki na prireditvi Športna jesen dobrodelnost združili s spodbujanjem gibanja in zdravega življenja otrok, družin in starejših ter spodbujanjem medgeneracijskega druženja.

Večina dogajanja je bila namenjena športu in seveda gibanju sploh. Ponudba je bila raznovrstna – od vaja na prostem, teka, pohoda, nordijske hoje, odbojke, nogometa ... do plesa in joge ter vse do keltskega poligona, kjer so lahko otroci za en dan postali Kelti, s čimer so v življenje obudili davne spomine na keltska bivališča, kot jih izkazujejo arheološke najdbe v naši Pošteli nad Razvanjem. Veliko zanimanja med otroki je bilo za kegljanje, igro, ki je (skoraj) ne poznajo več. Seveda niso manjkale tudi razne ustvarjalne delavnice na temo jesenskih radosti.

Osrednji dogodek prireditve je bila vzpostavitev programa Eko-kneipp in otvoritev doživljajskega gibalnega poligona za spodbujanje zdravega življenjskega sloga v Razvanju. Otvoritev doživljajskega gibalnega poligona je bila na Športni jeseni za vse udeležence še posebej razveseljujoč dogodek. Doživljajski gibalni poligon si je zamislila in z veliko pro-

Otvoritev doživljajskega gibalnega poligona je bila na Športni jeseni za vse udeležence še posebej razveseljujoč dogodek.

stovoljnega dela ustvarila skupina nadobudnih Razvanjčanov ob materialni pomoči krajanov (hlodi, deske, skale, ...). Hvala vam vsem! Prav obiskovanje doživljajskega gibalnega poligona otrok in staršev je obudilo druženje v tako majhnem kraju.



Slika 9: Bosa hoja po eko-kneippovem poligonu



Slika 10: Jutranje skupinsko ogrevanje



Slika 11: Otroci so tekli na 200 in 400 m.



Slika 12: Joj, koliko kegljev sem podrla!



Slika 13: Skupinska fotografija Šole zdravja



Slika 14: Previdna hoja po skalah



Slika 15: Bojevanje Keltov v Razvanju

Saditev eko sadovnjaka pri naši podružnični šoli (13. 11. 2018)

Petošolci so skupaj z učiteljem Borisom Györköšem, gospo Tanjo Verhovnik, gospodom Matjažem Bebrom in starimi starši sadili drevesa. Obnovili so že obstoječi sadovnjak.

Najprej smo izkopali in odstranili sadna drevesa, ki so se posušila in zbolela. Pri izbiri sadnih dreves smo mislili tudi na to, da bi bila na novo zasajena sadna drevesa čim bolj odporna proti različnim boleznim, sadeži sočni in sladki ter da bi dozoreli v jesenskem času, ko smo že vsi v šoli. Tako si bodo učenci lahko sadeže odtrgali kar z drevesa in jih pojedli. Glede na te naše želje smo se posvetovali z gospodom Bebrom in posadili jabolane elstar, carjevič, sirius, merkur in sansa.

Tako si bodo učenci lahko sadeže odtrgali kar z drevesa in jih pojedli.

Na novo pa smo pripravili gredo za jagodičevje. To pomeni, da smo beli in rdeči ribez ter ameriške borovnice vsadili v njim primerno zemljo. Tudi ti plodovi bodo vsako leto dozoreli, ko se učenci v jeseni vrnejo nazaj v šolo in jih bodo tako lahko sproti zobali. Ob ograji, ki meji na vrtec, pa smo zasadili jagodičevje.

Naj se tudi na tem mestu iskreno zahvalim vsem sodelujočim, posebno gospodu Matjažu Bebru, mag. kmt., za strokovno pomoč in svetovanje.



Slika 16: Kako moramo pravilno posaditi jablano?



Slika 17: V slogi je moč: učenci, dedki in babice.



Slika 18: Priprava grede za jagodičevje



Slika 19: Korenine drevesa si zaslužijo najboljšo zemljo, šoto in humus moramo premešati.



Slika 20: Nova podoba šolskega sadovnjaka

Naravoslovni dan Zdrav duh v zdravem telesu (16. 11. 2018)

V okviru »Dneva slovenske hrane« je najprej potekal projekt Tradicionalni slovenski zajtrk, ob katerem smo se z učenci pogovarjali o pomenu zajtrkovanja in prednostih lokalno pridelane hrane.

V projekt Zdrava narava, zdrav človek! smo vključili več zanimivih dejavnosti, ki so vse zelo pritegnile in navdušile naše osnovnošolce: jutranje razgibavanje, delavnica Križ-kraž, Čajanka, zanimive kuharske delavnice, kot so priprava jabolčnega soka in jabolčnih kroglic, zelišča in njihova

va raba, peka prekmurske gibanice, peka medenjakov ... Poglejmo.

- **Jutranje razgibavanje** smo izvedli na prostem kot medgeneracijsko srečanje učencev s skupino Šole zdravja Razvanje, po metodi dr. Nikolaja Grischina "1000 GIBOV". Srečanje je vodila gospa Minka Donik. Druženje je bilo zelo prijetno in srčno. Članice skupine so učencem v znak pozornosti izdelale in podarile ogrlice ter ponudile možnost, da se bodo odzvali na povabilo k sodelovanju tudi še v prihodnje, ob katerikoli priložnosti.



Slika 21: Obiskala nas je Šola zdravja iz Razvanja.



Slika 22: Skupaj z babicami, ki se vsako jutro družijo ob telovadbi, smo se dobro razgibali na šolskem igrišču. Skupaj si želimo, da bi bili naši šolski odmori večkrat namenjeni skupni medgeneracijski vadbi.

- **Delavnica Križ-kraž – zdrav obrok 5 x na dan, sproščanje** (izvajalka Tanja Verhovnik, Verus d.o.o.). Učenci so ob glasbi za pomirjanje na blazinah izvajali vaje sproščanja v dvojicah, nato so po skupinah poskušali v zaprtih škatlicah prepoznati rastline, ki se skrivajo v njih, in jih prepoznali tudi po vonju ter rešili izpolnjevanke. Na papirnatem krožniku so z lepljenjem (slik) hrane nanj sestavljali zdrave dnevne obroke.



Slika 23: Kakšen bo moj današnji zdrav obrok?



Slika 24: Poduhaj, katero zelišče je v tej škatlici!

- **Delavnica Čajanka** (izvajalka Irena Novak, Verus d.o.o.): Učenci so uživali na čajanki ob okušanju sveže pripravljenega čaja iz žajblja, mete in kamilice. Sami so si izdelali filter vrečico čaja – vanjo so si dali žličko posušenih zdravilnih rastlin in jih prelili z vročo vodo. Usedli so se okoli miz in v umirjenem vzdušju z radovednim užitekoma počasi srkali in okušali svoj čaj. O okusih in občutkih ob pitju čaja so izmenjevali svoja mnenja.



Slika 25: Melisini listi dišijo, čaj pa pomirja.



Slika 26: Majhna domača lekarna



Slika 27: Čajanka v družbi sošolcev

• **Priprava jabolčnega soka, priprava jabolčnih kroglic** (izvajalka Amela Memović, ŠD Razvanje)
Sveži sokovi so izjemno koristni za naše zdravje in dobro počutje, a njihova priprava pošteno umaže kuhinjo. Svojo improvizirano kuhinjo

Svojo improvizirano kuhinjo smo postavili kar na prostem.

smo postavili kar na prostem. Domača neškropljena jabolka, ki smo jih nabrali v šolskem sadovnjaku, smo narezali na manjše koščke in jih iztisnili v pravi stari leseni preši. Rezultat je bil odličen in osvežilen jabolčni sok polnega okusa, učenci so ga z veseljem popili.

V drugi improvizirani kuhinji na prostem so učenci pripravljali sočne presne jabolčne kroglice.

Pripravljene so bile en, dva, tri, seveda po receptu:

Za 50 kroglic potrebujemo 4 skodelice suhih jabolk, 2 skodelici dateljev, 4 sveža jabolka, 200 g mletih orehov, 2 čajni žlički cimeta, 2 čajni žlički vanilijevega sladkorja (po želji). – Vse sestavine smo z roko mešali v posodi

tako dolgo, da je bila masa mehka. Iz mase smo oblikovali kroglice. Sočne in osvežilne. Lahko in preprosto – vendar treba se je najprej naučiti, da dobiš korajžo in veselje!

Lahko in preprosto – vendar treba se je najprej naučiti, da dobiš korajžo in veselje!



Slika 28: Jabolčni sok je pricurrljal iz preše.



Slika 29: En, dva, tri in jabolčne kroglice so tu.

Za vse učence naše podružnične šole je bil ta dan nepozaben, deloven, aktiven, poučen, družaben. V enem samem dopoldnevu so skupaj telovadili, pripravljali zdrave obroke, se sproščali, poklepetali v umirjenem ambientu ob srkanju zeliščnega čaja, občutili osebno zadovoljstvo, saj so sami s svojimi rokami in kladivom tolkli in mleli orehe, z nožem lupili in rezali jabolka, mešali in oblikovali presne kroglice. Strah pred uporabo kladiva in noža v kuhinji je izginil pri marsikaterem učencu. Ko sem svojim učencem naročil, da naj v šolo prinesejo kladivo in majhen nož, so to, najprej kar malo nejeverno, sprejeli z mešanimi občutki. Da ne bi prišlo do nesporazuma, sem o namenu uporabe kladiva in noža v šolski dejavnosti predhodno obvestil tudi starše. Nož in kladivo za kuhinjo seveda nista orožje, temveč sta v kuhinji pač nujno orodje.

Delavnica: Zelišča in njihova raba (22. 11. 2018)

S košarico zelišč (bezeg, timijan, žajbelj, drobnjak, melisa, meta, ognjič, regrat, ...) nas je v naši podružnični šoli Razvanje obiskala gospa Francka Čuk iz Društva Kneipp, ki je predavala in nas seznanila s Kneippovo filozofijo zdravega življenja, z vrsta-

Seznanila nas je s Kneippovo filozofijo zdravega življenja, z vrstami in rabo zelišč v vsakdanji prehrani, ...

mi in rabo zelišč in drugih rastlin v vsakdanji prehrani ali ob določenih vrstah težav (bolezni dihal, razkuževanje telesa, čiščenje krvi in telesa, prehlad, visoka telesna temperatura). Ker vstopamo v (zimsko) obdobje prehladov in črevesnih viroz, smo izvedeli, katera zelišča nam pomagajo pri okrevanju: posušeni listi žajblja delujejo razkuževalno; žajbljev čaj uporabljamo za izpiranje ust in grla, saj deluje dezinfekcijsko; čaj iz timijana blagodejno deluje na bolezen dihal, astmo, pljučnico in oslovski kašelj.

Vabljeni na predavanje:

ZELIŠČA in njihova raba



Predavateljica: Francka Čuk, Društvo Kneipp
Na Podružnični šoli Razvanje,
v četrtek, 22.11.2018, ob 17.00 uri.
Vljudno vabljeni!








Skozi vse svoje predavanje je poudarjala, da zdrav način življenja temelji na petih stebrih zdravja, in to so voda, gibanje, zelišča, uravnotežena prehrana in življenski slog – seveda pa mora vsak izmed nas najti svoje pravo ravovesje med vsemi petimi stebri.

Po prijetnem druženju sta nam ostali v spominu tudi dve njeni misli, ki sta postali že kar pogovor: »Vsi ljudje si želijo zdravja, vendar pogosto delajo vse, kar škodi njihovemu zdravju« in »Dobro zdravje je več kot največje bogastvo«.

Za zaključek nam je, ob bližajočem se 6. decembru, pričarala še malce Miklavževega vzdušja!



Slika 30: Gospa Francka Čuk



Slika 31: Kmalu nas bo obiskal Miklavž.

Peka prekmurske gibanice (29. 11. 2018)

V okviru projekta Zdrava narava, zdrav človek! so učenci 5. d pekli prekmursko gibanico, ki je praznična in obredna jed.

Najprej je učitelj Boris predstavil učencem recept in postopek priprave sladice. Sledila je priprava štirih nadevov (makov, orehov, skutin, jabolčni) in zlaganje nadevov v pekač. Po štiridesetih minutah peke je zadisalo iz peči. Sladico smo razrezali na petdeset kosov in z njimi pogostili vse učence naše podružnične šole in seveda tudi učitelje in kuharico. Okus in vonj prekmurskih dobrot je polepšal vsakdanji šolski dan.



Slika 32: Zal riba jabolka, Marcel in Jaka jih lupita.



Slika 33: Mihael in Nika dodajata jabolčni nadev.



Slika 34: Prekmurska gibanica je pečena ... pridite in jo poskusite!

Peka medenjakov (3. 12. 2018)

V okviru tehniškega dne Izdelajmo darilca sreče in projekta Zdrava narava, zdrav človek! smo z učenci 3., 4. in 5. razreda v krožnih delavnicah

pekli medenjake, ki smo jih nato ponudili kot darilce na božičnem bazarju. Učenci so se seznanili s sestavinami za testo, jih zgnetli ter iz testa oblikovali kroglice v velikosti oreha. Občudovali so jih, ko so med peko narasle v prave medenjake.

Izrazili so željo, da jih bodo pekli tudi doma. Zato tudi vam prilagamo recept – za sestavine in postopek priprave:

MEDENJAKI

SESTAVINE

- 50 dag moka
- kavna žlička sode bikarbone
- 15 dag masla
- 15 dag sladkorja v prahu
- 2 jajci
- 15 dag medu
- ščepec cimeta

POSTOPEK

Iz naštetih sestavin zamesimo testo. Počiva naj 1 uro ali več v hladilniku. Nato iz testa oblikujemo kroglice poljubne velikosti (npr. oreha) in jih dajemo v pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo pri 180 stopinjah okoli 12–15 minut. Pečene in ohlajene hranimo v dobro zaprti posodi. In seveda ... ob prazničnem čaju ali kavici ... ponudimo!



Slika 35: Ročno oblikovanje medenih kroglic

Tudi svečke, svečniki in voščilnice so pripravljene za bazar.

ZA SKLEP

Menim, da je glede na namen in cilje projekta Zdrava narava, zdrav človek! za mojo sklepno besedo najpomembnejša ugotovitev tale:



Slika 36: Naši medenjaki v vrečkah dišijo!

Otroci so bili med delom pri projek-
tu zadovoljni!

Tudi tak je vzgojno-
pedagoški utrip na
naši podružnični
šoli Razvanje, po-
vezan je z naravo,
konkretnimi de-
lovnimi veščinami
in običajnim vsak-
danjim življenjem
– veseli smo, da nas

naša matična Osnovna šola Franceta
Prešerna Maribor pri naših pedago-
ških prizadevanjih in pri vseh naših
dejavnostih polno podpira in nam je
omogočila tudi sodelovanje pri pro-
jektu Zdrava narava, zdrav človek!

Menimo, da je projekt Zdrava nara-
va, zdrav človek!, ki smo ga izvedli
v času od avgusta do decembra, po-
memben prispevek k funkciji šole, ki
je šola za življenje – saj je izpostavil
pomen povsem praktičnih delov-

nih veščin, nujnih za naš vsakdan,
vsakdanjih veščin, ki so pri učenju
žal tolikokrat spre-
gledane ali pa jih
jemljemo kar za sa-
moposebiumevne,
brez dejanskega ob-
vladanja in znanja.
Potrebno in nujno
je za življenje in
poklicno usposa-
bljanje znanje in
vedenje, ki ga šola

posreduje otrokom pri posameznih
učnih predmetih, potrebne so so-
cialne in čustvene veščine, ki jih v
šoli privzgajamo otrokom, vendar
ob tem je še kako pomembno tudi
obvladanje konkretnih veščin za
vsakdanje življenje – vse to pa gre
lahko tudi z roko v roki, kar je pose-
bej razveseljujoče in obetavno.

Naj v tem kontekstu izpostavim po-
men šolskega vrta in sadovnjaka – te
naravne šolske učilnice na prostem!

**Naj v tem kontekstu
izpostavim pomen
šolskega vrta in
sadovnjaka – te naravne
šolske učilnice na
prostem! Kot privilegij
manjših primestnih,
podeželskih šol.**

Kot privilegij manjših primestnih,
podeželskih šol!

Nič nam in našim učencem ne bo
pomagalo vse znanje o ekologiji in
okoljski problematiki, o trajnostnem
razvoju in še čem, če bo naravni pro-
stor okoli nas namenjen le parkovnim
ureditvam. Praktična znanja o delu
na vrtu in sadovnjaku so pomemben
temelj za možnost samooskrbe, v šir-
šem smislu pa lahko rečemo tudi, da
prispevek k trajnostnemu razvoju.
Kaj pomeni, če v trgovskih centrih
kupujemo sadje in zelenjavo, ki jo
marketinški oglasi promovirajo z
"domače", lokalno, doma pa imamo
neobdelan vrt ali sadovnjak in niti
ne znamo delati v njem! Učenje teh
navadnih delovnih veščin – tudi to je
del vzgoje in šole za življenje.

Ob projektu Zdrava narava, zdrav
človek! so se med našimi učenci
in vsemi sodelujočimi pri neposre-
dnem delu v številnih delavnicah,
od priprave slivove marmelade, dela
v šolskem sadovnjaku, do peke me-
denjakov, uresničevala seveda tudi
načela medgeneracijskega sodelova-
nja, participacije in sodelovalnosti
– saj brez tega pri skupnem delu pač
ne gre: nastajajoči rezultati so otro-
ke še dodatno spodbujali k skupni
aktivnosti, svežina povezanosti z na-
ravo pa seveda vselej tudi prispeva
svojo moč! Naj bo tako tudi v priho-
dnje: to želimo našim otrokom in
učencem.

