

DNEVI EVROPSKE KULTURNE DEDIŠČINE



DOBER TEK!

Tematsko glasilo OŠ Vitanje
2021/2022

UVOD V GLASILO DNEVI EVROPSKE KULTURNE DEDIŠČINE OŠ VITANJE 2021/2022

Varovanje in negovanje kulturne dediščine je lahko smiselno poslanstvo vsakega človeka, ne le tistih, ki to počnemo znotraj vzgojno – izobraževalnih institucij. To je eno od sporočil, ki jih z letošnjim glasilom Dnevov evropske kulturne dediščine Osnovne šole Vitanje želimo izpostaviti in posredovati našim bralcem.

V glasilu najdete prispevke, ki beležijo pestro dogajanje na šoli, ki je potekalo pod naslovom Dober tek – Ljubezen gre skozi želodec. V času DEKD 2021/2022 smo odkrivali re-



cepte za okušanje dediščine, povezane s kmetijstvom, pridelavo, nakupom, prodajo, pripravo ter uživanjem vsakodnevnih in prazničnih jedi. Učenci so v številnih aktivnostih vzpostavili vez s preteklostjo, s tradicijo pridobivanja hrane in prehranjevanja, črpali so iz izkušenj in znanj naših prednikov, vse sestavine povezali in jih začini- li s sodobnimi prizadevanji po bolj trajnostnem, zdravem in sona-

ravnem bivanju ter vračanju h koreninam.

Glasilo bogatijo fotografije z naših razstavnih eksponatov in »črne kuhinje«, avtorice Petre Bukovec Mauh, ki nas spominja na našo skupno krajino spominov.

Skozi ponotranjeno dožemanje podedovanega in razumevanje preteklosti oblikujemo sedanost, ki predstavlja temelj naše prihodnosti. Če kot družba svojo dediščino prepustimo pozabi, smo kot družina brez prednikov, osamljeni, tavajoči po brezpotjih in brezbrežju misli, kot človek brez spominov. Kulturna dediščina predstavlja našo zavest in podzavest, našo skupno krajino spominov," še sporočamo z našim glasilom.

Mojca Koban Dobnik
koordinatorka DEKD na OŠ Vitanje

PANJSKE KONČNICE Z MOTIVI ČEBELARJEV NA DNEVIH EVROPSKE KULTURNE DEDIŠČINE 2021



Kolaž najstarejših panjskih končnic z motivi čebelarjev.

Poslikane panjske končnice so avtohtoni kulturni element repertoarja slovenske kulturne dediščine, ki ga pozna skoraj vsak Slovenec. So poglavje ljudske umetnosti, ustvarjene večinoma od in za pripadnike kmečkih družbenih plasti. Pojavile so se na slovenskem etničnem ozemlju v 18. stoletju, doživele svoj razcvet v obdobju med letoma 1820 in 1880 ter vsled spremenjenih ekonomsko socialnih in duhovnih razmer zamrle v začetku 20. stoletja.

Panjske končnice so pomemben medij za razkrivanje odnosa do sveta tako njihovih ustvarjalcev kot tudi

porabnikov. Posebnost slikarstva na panjskih končnicah je tudi ta, da se v nasprotju z motiviko na predmetih drugih zbirk ljudske likovne umetnosti, ki izhaja iz religioznega sveta, na panjskih končnicah pojavljajo številni prizori iz vsakdanjega življenja. Kot take so še vedno izziv tudi za sodobne poustvarjalce te zvrsti dediščine.

In prav ta vidik smo izpostavili v letu 2021 v času Dnevov evropske kulturne dediščine (DEKD) na Osnovni šoli Vitanje.

Letošnji Teden evropske kulturne dediščine (TKD) je potekal pod naslovom Dober tek. Z raznovrstnimi aktivnostmi so naši učenci vzpostavili vez s preteklostjo, tudi s tradicijo pridobivanja medu. V likovni delavnici pa je nastal kolaž replik panjskih končnic z motivi pridelave medu. Petošolki **Zali Kos** je izziv predstavljal kolaž najstarejših panjskih končnic z motivi čebelarjev, ki jih je nato v izvorni repliki poustvarila v novo obliko.



Zala Kos, 5.a: replika najstarejših panjskih končnic z motivi čebelarjev.

RAZISKOVANJE KULTURNE DEDIŠČINE S PRVOŠOLCI

V letošnjem šolskem letu smo raziskovali vse o hrani v našem okolišu, saj je bila glavna tema projekta DEKD »Dober tek«.

Najprej nas je okviru kulturnega dne celotne šole pot vodila proti Stenici, kjer smo najprej obiskali kmetijo Kušar, po domače Jagrovo kmetijo.



PRVOŠOLCI NA KMETIJI
KUŠAR, JAGROVI
KMETIJI NA STENICI

Na kmetiji nas je prijazno sprejela gospodarica Mateja Kušar, ki nam je prijazno pokazala kmetijo in predstavila delovni dan in življenje na kmetiji. Ker je kar nekaj učencev iz kmečkega okolja, jim takšen način življenja tudi ni bil tuj. Tako smo se naučili, kako zraste hrana na vrtu, kako je potrebno na vrtu in njivi delati, kako delamo v hlevu z živalmi in še mnogo drugih stvari, ki so nas zanimale. Pot smo nato nadaljevali na vrh razgledne točke nad Vitanjem.



OTROCI PRI
ŽIVALIH





**PRVOŠOLCI NA POTI NA
STENICO**



**ISKANJE SKRITEGA
ZAKLADA V GOZDU**

Dan je bil čudovit in veliko smo se novega naučili o pridelavi in predelavi hrane na kmetiji. Ker pa smo si v razredu zadali, da bomo raziskovali »OD ZRNA DO KRUHA«, smo si pripravili raziskovalno delo.

Najprej smo se naučili, kakšni so koraki, da iz zrna nastane kruh, ki se ga veselimo pri jedi. To smo počeli skozi sestavljanke, poiskali v knjigah in povprašali doma.



**RAZISKOVANJE, KAKO
NASTANE KRUH**



Tako smo spoznali različne vrste zrn in tudi kasneje, ko zrna zmeljemo, različne vrste moke. Nekaj smo jih že poznali, nekaj je bilo čisto novega. Tipali smo, kako so grobe ali fino zmlete. In nazadnje smo spoznavali in okušali različne vrste kruha, ki so ga prinesli učenci, ki so jim ga pripravile spretne roke njihovih domačih.

Mmmmm, kako je bilo okusno. A kaj smo ugotovili? Da imamo še vedno najraje domači beli kmečki kruh.



**SPOZNAVAMO RAZLIČNE
VRSTE MOKE**



**IN OKUŠAMO RAZLIČNE
VRSTE KRUHA**

A prvošolci smo zelo radovedni, zato smo začeli raziskovati še naprej in odločili smo se, da se naučimo peči kruh. Naučili smo se, katere so glavne sestavine za testo in kako ga zgnetemo. Seveda smo testo dali počivati in si ta čas pripravili vrečke za naše hlebčke. Nato smo si oblikovali mini hlebčke in jih dali peči. S svojim kruhom smo razveselili svoje domače in ugotovili, da smo spekli odličen kruh.



**NAUČILI SMO SE
SPEČI KRUH**



**IN TAKOLE SMO PONOSNO
POKAZALI SVOJ KRUHEK IN GA
ODNESLI DOMOV**



O kruhu smo prebrali tudi različne zgodbe in se naučili zapeti in zaplesati tudi pesmico Ob bistrem potočku, ki smo jo zelo radi prepevali. Naučili smo se tudi, da je kruh še posebej pomemben ob praznikih in žito ima v božičnih dneh še poseben pomen. Nekdaj so namreč verovali, da bo pridelek v prihodnjem letu obilnejši, če bodo proti koncu leta v hiši posejali mlado žito. Zato smo mlado žito posejali tudi mi in ga odnesli v naše domove.



**SAJENJE BOŽIČNEGA
ŽITA**





Pomembnost domače kulinarike smo spoznavali še na Noči prvošolcev, ko smo prespali v šoli in smo si sami pripravljali zajtrk in večerjo. In še kako je bil pomemben takrat kruh.

**VEČERJA NA NOČI
PRVOŠOLCEV**

Udeležili smo se Vitanjskega frauštika, ki so ga pripravile kmečke žene iz Vitanja in tako spoznali, kakšen so imeli otroci včasih zajtrk.



**OBISK VITANJSKEGA
FRAUŠTIKA**



Pomemben dan za nas pa je bil tudi Tradicionalni slovenski zajtrk, kjer smo si privoščili različne dobrote, ki so nam jih priskrbeli lokalni ponudniki in predvsem naši starši. Ugotovili smo, da smo res srečni, da so naše mize vedno polne dobrot.

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK



Prvošolci smo spoznali, da hrana ni pomembna samo za naše lačne želodčke, temveč tudi osrečuje, zbližuje in pomembno je, da se zanjo potrudimo in tudi z njo lepo ravnamo.

Pred nami pa so še prazniki, kjer bo na mizi zadišala potička. V razredu smo že naredili degustacijo domače potičke in sadnega kruha. In čaka nas še naloga, da se naučimo speči potičko To pa prihranimo za naslednjič!



Želimo vam DOBER TEK!

PRVOŠOLCI in
učiteljici Jasmina Vidmar ter
Urška Korošec



PREDSTAVITEV KMETIJE KUŠAR, po domače JAGROVA **KMETIJA NA STENICI**

(intervju z lastnikoma kmetije)

1. Prosim, če nam na kratko predstavite zgodovino kmetije (kdo so bili lastniki, s čim vse se ukvarjate)?

Prvi lastniki so bili Matevž in Ana Kušar, ki sta se ukvarjala z živinorejo in poljedelstvom. Nasledila sta ju Avgust in Frančiška Kušar, ki sta nadaljevala z živinorejo in poljedelstvom. Z enakim delom sta nadaljevala Stanislav in Lucija Kušar, dodala sta še oddajo mleka. Zdajšnja lastnika pa sta Stanko in Mateja Kušar.

2. Kakšni so vaši načrti in pričakovanja za prihodnost?

Naši načrti so:

- hlev na prosto rejo,
- obnova hiše,
- nakup novejšje mehanizacije,
- predaja kmetije 5. Generaciji.



3. Kaj vam pomeni kmetija?

Kmetija nam pomeni zaslužek, trdna volja do dela in pridelava domačih izdelkov.

4. Ali je vaša kmetija v celoti samooskrbna z živili ali se dopolnjujete z drugimi kmetijami?

Pri nas je kmetija skoraj v celoti samooskrbna, razen žita za krmljenje živine kupujemo pri različnih dobaviteljih.

5. Kakšen je vaš običajen delovni dan?

Zjutraj vstanemo ob 5.30. Odpravimo se v hlev. V hlevu počistimo, pomolzemo in nahranimo živino. Nato v hiši ženske opravijo gospodinjska dela, moški pa kosijo travo za krmljenje živine in tudi za silažo. Največ dela imamo s siliranjem trave, čeprav delamo vse strojno. Obdelujemo tudi njivo in vrt. Po kosilu imamo počitek. Zvečer se ob 17. uri odpravimo v hlev in opravimo delo po istem postopku kot zjutraj. Večer pa izkoristimo za prosti čas. V zimskem času pa je več prostega časa in tudi vstajamo bolj pozno.

2. A RAZRED

ŠPORTNI DAN

V ŠOLO SEM SE PRIPELJAL Z AVTOBUSOM. ODŠEL SEM V UČILNICO. RAZDELILI SMO SI MALICO IN SE ODPRAVILI NA POT DO DOMA UČITELJICE.

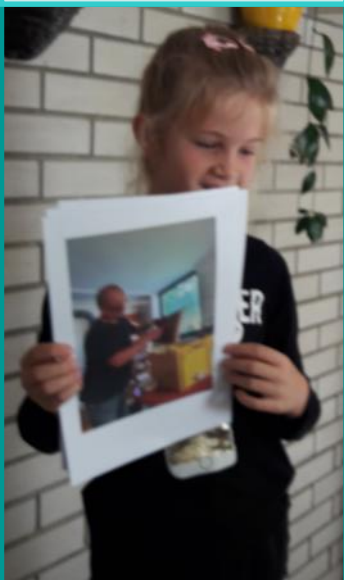
V HIŠI UČITELJICE SMO VIDELI ZIBELKO, KI SO JO UPORABLJALI NEKOČ. POKAZALA NAM JE, KAKO SUŠI ZELIŠČA. NATO SMO SE POSEDLI ZA MIZO V KUHINJI.

GOSPOD VILI NAM JE POKAZAL DVE VRSTI MEDU. UČITELJICA NAM JE RAZDELILA RECEPT ZA ŽEMLJIN PEČENJAK. V TEM RECEPTU JE TUDI MED.

BRALI SMO RECEPT IN SODELOVALI PRI PRIPRAVI. TEHTALI SMO, REZALI ŽEMLJE IN JABOLKA. TUDI PEKAČ SMO POMAGALI NAMAZATI. UČITELJICA JE DALA PECIVO PEČI.

MED TEM ČASOM JE NEKAJ SOŠOLCEV ŠLO Z ŽIVO NA VRT PO METO, NEKATERI PA SMO METO VZELI IZ SUŠILNIKA. SKUHALI SMO METIN ČAJ IN GA SLADKALI Z MEDOM. OKUŠALI SMO GOZDNI IN CVETLIČNI MED. ŽIVA NAM JE OB FOTOGRAFIJAH RAZLOŽILA KAKO NJEN DEDI PRIPRAVI MED. MED POČITNICAMI GA JE OPAZOVALA IN FOTOGRAFIRALA.

ŽIVA JE SOŠOLCEM PREDSTAVILA KAKO JE MED POLETJEM SPREMLJALA DELO DEDKA PRI ČEBELARJENJU.



ČEBELAR VILI NAS JE ODPELJAL V ČEBELNJAK IN NAM PREDSTAVIL PRIPOMOČKE ZA PRIDOBIVANJE MEDU.



PECIVO JE BILO PEČENO. POJEDLI SMO GA IN PILI METIN ČAJ. TISTIM, KI JE BILO VSE BOLJ OKUSNO, SMO LAHKO DOBILI ŠE VEČ.

ODŠLI SMO PRED HIŠO. GOSPOD VILI NAM JE POKAZAL PTIČKE, ŽIVA PA MUČO. OPAZOVALI IN ŠTELI SMO LAHKO GOLOBE, KI SO LETALI V KROGU NAD HIŠO.

GOSPOD VILI SE JE OBLEKEL V ČEBELARJA IN NAM V ČEBELNJAKU POKAZAL DOM ČEBEL IN PRIPOMOČKE ZA PRIDELAVO MEDU.

UČITELJICA NAM JE DALA ŠE MALINE IN GROZDJE. NA SOSEDOVEM TRAVNIKU SMO OPAZOVALI KAKO SUŠIJO SENO. TUDI TEKALI SMO. PO POTI SMO VIDELI PRAZNO GNEZDO IN ČEBELICO NA CVETU. SREČALI SMO SE Z MOJO TETO MAJO. BLIZU ŠOLE SMO SREČALI ŠE MIJINEGA ATIJA IN OPAZOVALI TOVORNJAK ZA PREVAŽANJE HLODOV.

PRI PARKIRIŠČU NA TRAVNIKU SMO SE POSEDLI. VSI SMO POVEDALI, DA NAM JE BIL DAN ZELO ZANIMIV. VELIKO NOVEGA SMO SPOZNALI. ŽIVA NAM JE RAZDELILA ŠE SLADKO PRESENEČENJE.



Nekaj zapisal, nekaj pripovedoval:

MATEVŽ RAVNAK, 2.a

DRUŽINSKI RODITELJSKI SESTANEK

Preživeli smo krasen družinski roditeljski sestanek, ki je bil obarvan s pohodom, "lovskim" izobraževanjem in kulturnim programom za starše.



NA OPAZOVALNICI PRI LOVSKEM DOMU SLAPERNIK NAS JE PRIČAKAL LOVEC VILI.



TOKRAT NAS JE LOVEC VILI POVABIL V NOTRANJE PROSTORE. Z ZANIMANJEM SMO PRISLUHNI PREDSTAVITVI RAZLIČNIH ŽIVALI.

2. B RAZRED – POHOD NA EKOLOŠKO KMETIJO MEGLIČ



Kaj vse smo počeli?



Sedeli smo na krušni peči. V tej hiši je nekoč živel učiteljica Verica.

Ogledali smo si skedenj.



Občudovali smo zeliščni vrt.





Poskusili smo namaze in domači sok. ..Na koncu smo se za vse zahvalili s pesmijo.



V razredu je nastal plakat z vtisi s kmetije.

NARAVOSLOVNI DAN v 2. b: PEKA KROFOV



Učiteljica Verica je učencem zaupala svoj recept za slastne krofe.



Oblikovanje krofov.



Z njimi so pogostili tudi zaposlene na šoli.



Krofi so super uspeli.

Ustvarili so knjigo receptov naših babic.





Razredničarka Verica in učiteljico v podaljšanem bivanju, ga. Iris sta učence peljali na »**Vitanjski frauštik**«. S slastjo so poizkušali namaze, ki so jih pripravile kmečke žene.

3. A RAZRED

INTERVJU Z GOSPO LIDIJO BRODNIK

1. Prosim, če nam na kratko predstavite zgodovino kmetije (kdo so bili lastniki, s čim so se ukvarjali)?

Predniki so se ukvarjali predvsem z ročnim delom, saj raznih kmetijskih strojev takrat niso poznali. Zanje velik napredek je bil nakup traktorja, ki jim je omogočal predvsem lažje in hitrejše delo. Pred traktorjem so pa imeli vole in z njimi orali polja, na katerih so imeli nasajeno koruzo, lan, pšenico, ješprenj, krompir, fižol in še marsikaj. Niso imeli veliko živali. Predvsem so bile to govedo, kokoši in ovce, ki jih pa zdaj na kmetiji nimamo. Iz ovčje

volne so izdelovali volnene puloverje, nogavice in drugo. Travnike so kosili ročno in prav tako tudi na roke obračali in z voli seno odvažali domov.

2. Kako ste razmišljali, ko ste postali lastnica kmetije? Predvidevamo, da ste vedeli, da kmetija ne bo vaš vir preživetja, verjetno pa ste kmetijo želeli ohraniti.



Topel sprejem pri Brodnikih

Zame je to najprej predstavljalo odgovornost in skrb, kasneje pa sem se navadila in mi je ta dejavnost v pravo veselje in užitek. Tako je, s samim kmetovanjem se je težko preživeti in je ob kmetovanju potrebna tudi služba, a sva s partnerjem kljub temu želela kmetijo ohraniti.

3. Kakšni so vaši načrti in pričakovanja za prihodnost?

Raznih načrtov za prihodnost še nimamo postavljenih. Upam, da se bo ta kmetija še v prihodnje obratovala in bo na njej še veliko pridnih rok.

4. Koliko generacij že imate kmetijo?

Ta kmetija je bila postavljena že pred našo generacijo. Lastiki so bili generacije Slivnikar in je to avtohtona kmetija. Koliko se spominjam smo mi na tej kmetiji četrta generacija. Lahko, da je bilo pred tem še več generacij, a tega ne vem.



5. Kaj vam pomeni kmetija?

Kmetija mi pomeni skrb za živali in delček tudi zaslužka, vendar je ta res majhen. Predvsem pa mi je kmetijstvo, kot sem že omenila, v veselje in sprostitev kljub temu, da je včasih res dosti dela.

6. Ali je vaša kmetija v celoti samooskrbna z živili ali se dopolnjujete z drugimi ekološkimi kmetijami?

Naša kmetija ni ekološka. Nekaj surovin si pridelamo doma, kot na primer zelenjavo, meso, jajca, pečemo kruh, ostalo pa kupimo.



7. Kako vidite prihodnost ekološkega kmetijstva v Sloveniji?

Vse več poudarka se daje na ekološko kmetovanje. Po mojem mnenju je to zelo dobro, saj s tem podpiramo slovenske kmete in kupujemo lokalno hrano, ki je pa zame precej bolj zdrava, kot pa umetno vzgojena in škropljena hrana iz trgovine. Seveda pa menim, da je temu potrebno dajati še večje pozornosti.

8. Kakšen je vaš delovni dan?

Moj delovni dan zgleda tako, da najprej zgodaj vstanem, se odpravim v hlev, kjer nahranim govedo, kokoši, mačke, psa in prašiče. Dopoldan pripravljam kosilo in spečem kruh, pred tem pa otroke odpeljem v šolo in vrtec. Poleti se po navadi, če imamo pokošeno, odpravimo na travnik. Zvečer je zopet čas za živali. Pozimi je enako le, da se po kosilu ne odpravimo na travnik.

9. Kaj bi nam še radi povedali?

Rada bi dodala še, da je kmetijstvo res lepa dejavnost. Jaz si ne predstavljam, da bi živela v mestu, saj sem se na to okolje že precej navadila. Povedala pa bi še, da se premalo ceni domača hrana, ki je pa precej bolj zdrava in obogatena z vitamini.



4. A NA KMETIJI KOKLIČ



Četrti razred je izvedel intervju z lastnico kmetije Koklič, z gospo Jožico Rotovnik.

Kako dolgo ste že lastnik kmetije? Koliko generacij že imate kmetijo?

Lastniki Kokličeve kmetije smo skupaj z našimi predniki 150 let Rotovniki. Vseskozi smo se ukvarjali z živinorejo, včasih več s poljedelstvom ter gozdarstvom. Kmetija se s priimkom Rotovnik prenaša iz roda v rod, vsaj 5 rodov.

Kako ste razmišljali, ko ste postali lastnica kmetije?

Po prevzemu kmetije sva z možem razmišljala predvsem kako v prihodnje ohraniti dobro tradicijo gospodarjenja, ki se je vselej prenašala iz roda v rod. Ker sva bila pripravljena delati in se preživljati zgolj iz kmetije, sva kmetijsko dejavnost z leti postopoma povečevala. Tako danes na kmetiji redimo 50 molznic in 40 plemenskih telic.



Topel sprejem

Kaj vam pomeni kmetija?

Kmetija nam pomeni preprosto življenje (način dela, pristnost, ohranjanje kar so nam zapustili naši predniki). Kmetje to smo mi in navsezadnje Slovenci, kjer so naše korenine. Tukaj se pretaka tudi naša domoljubnost.

Ali je vaša kmetija v celoti samooskrbna z živili ali se dopolnjujete z drugimi ekološkimi dejavnostmi?

Naša kmetija je v celoti samooskrbna z drugimi dejavnostmi oz. kmetijami se ne povezujemo. Svoje proizvode predvsem mleko in meso prodamo na trg. V trgovini kupujemo samo tisto hrano, ki je ni mogoče pridelati na kmetiji.

Kakšen je vaš deloven dan?

Naš deloven dan se razlikuje od tistih ljudi, ki hodijo v službo. Nikoli nimamo določenih osem ur dela. Kmetija ne more ostati niti en dan brez človeške roke, vendar pa to kar delamo preprosto čutimo v srcu, da moramo. To nas osrečuje. Vsekakor pa se vsi trudimo in borimo, vsak na svojem področju. Najbolj pomembno je,

da smo prav vsi vpeti v kmetijo kar pomembno vpliva na naše preživetje. Ostanimo še naprej delovni Slovenci, saj so to nam dokazali že naši predniki.

Kakšni so vaši načrti in pričakovanja za prihodnost?

Naša prihodnost je še vedno vpeta v kmetovanje, saj želimo ostati še naprej povezani z naravo.

Kaj bi nam še želeli povedati?

Slovenci se kot družba še vedno premalo zavedamo, kaj in koliko je v resnici vredna domača hrana. Stvari vedno bolj tečejo v prid domačega, vendar imam občutek, da kmet kot človek, še vedno ni veliko vreden. Danes smo ljudje vpeti v to hitro življenje, ki se še hitreje razvija v svetu. Še vedno sem mnenja, da domačnost, pristnost ter stik z domačo hrano prinaša vsem nekaj pozitivnega.



učenci 4. razreda z mentorico Melito Hrovat

5. A RAZRED



Pri glasbeni umetnosti so se preko pesmi veliko naučili o kulturni dediščini svojega kraja.

Pri likovni umetnosti je pod njihovimi spretnimi rokami nastalo mavrično sadje in zelenjava, ki so ga občudovali tudi učenci višjih razredov.



5. RAZRED NA KMETIJI GORNJAK-KUZMAN

Učenci 5. razredov smo v četrtek, 23. 9. 2021, odšli na DEKD pohod, na katerem smo obiskali tudi kmetijo Gornjak-Kuzman. Učenka 5. b razreda, **Enja Fijavž**, je med počitnicami ponovno vzela »pod pod noge« in z lastnikoma kmetije naredila kratek intervju. S postavljenimi vprašanji je izvedela veliko zanimivega.

Prvi lastniki kmetije so bili pra stari starši, nato stari ata in potem še oče trenutnega lastnika. Ukvarjali so se z živinorejo in gozdarstvom. Od leta 1983 pa sta lastnika kmetije gospod Pavel in gospa Marica. Kmetija je danes stara okoli 100 let. Omenjeno kmetijo so obdelovale že 4 generacije.

Kmetija je velika 8,5 hektarjev obdelovalne površine, 21 hektarjev pa je gozda. Celotna posestev kmetije Gornjak-Kuzman je zelo velika.

Kmetija je postala vir preživetja, ko sta jo prevzela sedanja lastnika ga. Marica in g. Pavel. Ko so dobili kmetijo v last, so začeli graditi novi hlev in prodajati mleko ter druge izdelke. Od leta 1986 oddajajo mleko. Na kmetiji se ukvarjajo tudi z gozdarstvom. Žena, ga. Marica, ima poleg vsega tudi dopolnilno dejavnost, s pomočjo katere lahko prodaja domače izdelke (sir, skuto, sok,...)

Kmetija lastnikoma pomeni vir dohodka in seveda vzdrževanje kmetijstva, saj imata veliko veselje do kmetovanja, ki ga rade volje predajata tudi naprej.

Izvedela je tudi, da je kmetija Gornjak-Kuzman v celoti samooskrbna kmetija. Za normalno življenje si morajo kupiti le olje, sol, sladkor in moko.

Kako pa poteka delovni dan gospoda in gospe Gornjak-Kuzman?

Zjutraj se vstaneta ob 5.30 uri in gredo v hlev, da uredita in nahranita živino. Po prvih opravilih se gospod odpravi na delo v gozd. Zvečer ob 18.00 uri se spet odpravijo v hlev, saj morajo pomolsti krave in nahraniti živino. Lastnik kmetije je povedal tudi to, da morajo vsak drugi dan odpeljati sveže mleko do gostilne Kuzman v Vitanje že ob 4.00 zjutraj.

Gospod in gospa Gornjak-Kuzman skrbita za 9 krav molznic, štiri krave dojilje, tri plemenske telice, dva bika, dva majhna telička (stara cca. 2 meseca) in enega telička starega 9 mesecev. Na kmetiji pa imajo tudi kokoši.

V prihodnosti si želijo, da bi kmetija ostala na takšnem »nivoju«, kot je danes (posestva, hiša, celotna kmetija,...). Želijo si, da bi še naprej prodajali mleko in mlečne izdelke (jogurt, sir, skuta,...) ter druge dobrine.

Učenka pa je podala tudi svoje lastno mnenje o obisku kmetije in pogovorom z lastnikoma.

Povedala je; Gospod in gospa Gornjak-Kuzman sta zelo prijazna. Kmetija je lepa in dobro ohranjena. Po koncu pogovora sta mi gospod in gospa dala 1,5l domačega mleka, dva jogurta, skuto in sir.

Intervju je opravila učenka 5.b razreda, Enja Fijavž.

Članek pripravila

Veronika Kadilnik,

6. A RAZRED



Na dnevu dejavnosti so v trgu Vitanja, v **vili Svitanje** raziskovali kulturno dediščino kraja, kjer so si ogledali širok nabor zgodovinskih fotografij Vitanja, starinsko pohištvo, rustikalne gospodinjske pripomočke in drugo opremo s konca 19. in začetka 20. stoletja.





Na pohodu na Stenico so bili šestošolci zelo lepo pogoščeni. Dobili so domači čaj iz okoliških zelišč in prigrizke iz domačih dobrot.



POHOD SEDMOŠOLCEV NA KMETIJO VRHIVŠEK



Septembra smo se učenci 7. razreda pod spremstvom učiteljev Boža Zidanška in Petre Slivnikar peš odpravili na kmetijo Vrhivšek, ki se nahaja na Frankolovem. Ukvarjajo se s pridelovanjem industrijske konoplje.



Z avtobusom smo se peljali do Socke, naprej pa smo se odpravili peš. Po približno tri četrt ure hoje po strmi gozdni poti smo se ustavili in imeli malico. Čez nekaj časa smo prišli do razpo-

tja, kjer smo se morali odločiti, ali gremo na Kislico ali kar takoj na kmetijo. Vsi smo se odločili, da gremo kar takoj na kmetijo. Po približno pol ure hoje od tam smo prispeli.



Tam nas je pričakala ga. Alenka, ki nam je predstavila kmetijo in rastline, ki jih pridelujejo (ajdo, industrijsko konopljo in zeliščni vrt).

Pokazala nam je tudi okroglo sobo, za katero je povedala, da njena oblika dobro vpliva na človekovo počutje. Tam smo se razdelili v dve skupini in vsaka je naredila svoj smuti. Vanj smo lahko dali tudi konopljne beljakovine, kar je popestrilo okus. Ko

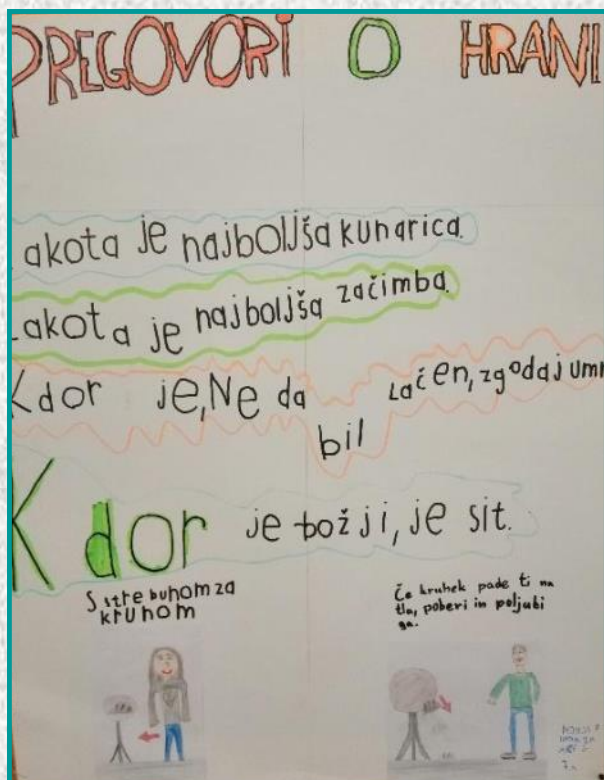
smo jih popili, smo se odpravili nazaj v Vitanje.

Bila je prijetna izkušnja.



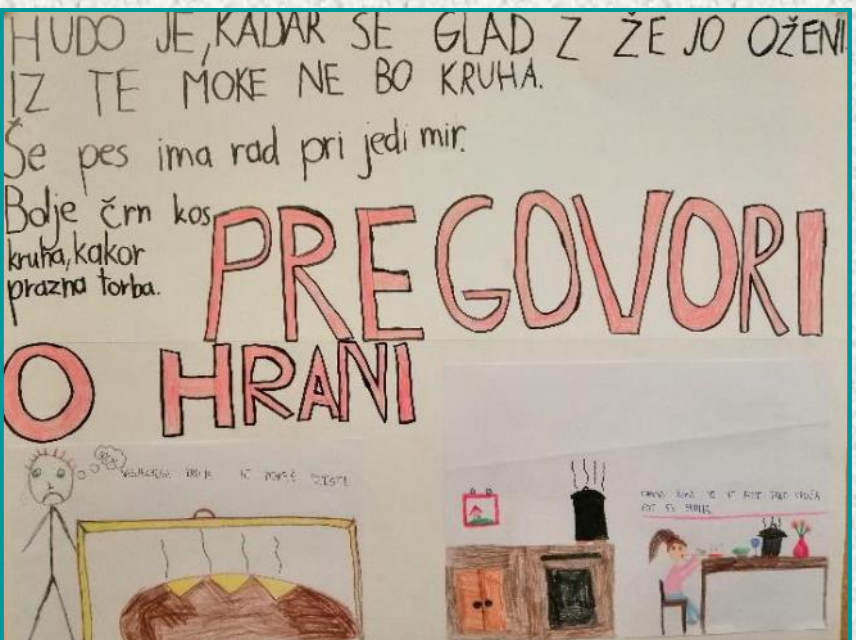
Matej Jeseničnik, 7. a

SLOVENSKI PREGOVORI O HRANI V 7. RAZREDU



Pri pouku slovenščine smo s sedmošolci pri snovi frazem obravnavali slovenske pregovore.

Ker letošnji DEKD nosi naslov Dober tek!, smo se odločili, da se bomo ukvarjali s pregovori o hrani. Nastali so zanimivi izdelki.



Sedmošolci so se razdelili v pet skupin po 3-4 učence, pri čemer je vsaka izdelala svoj plakat.



Nekaj učencev je raziskovalo pregovore, nekaj jih je oblikovalo zapise na plakatu, tisti, bolj kreativni, pa so pregovore na svoj način likovno upodobili.

Zabava, smeh in umetniška kreativnost so popestrili vzdušje pouka, razstava plakatov pa prostor v jedilnici.

učiteljica slovenščine,
Petra Slivnikar

8. A in B RAZRED na DEKD POHODU



9.A RAZRED



Na **Vitanjskem fraušniku**, 9. 9. 2021, so tudi devetošolci poskusili ajdove, koruzne in bele žgance z ocvirki in mlekom, kislo mleko, belo kavo, kislo zelje, čvečkovo in mlečno juho ter prežganko.



POHOD NA BASALIŠČE

Devetošolci smo se odpravili na pohod na Basališče, vmesni postanek pa nam je popestril **g. Vili Jakop**, ki nam je predstavil zanimivosti o lovu. G. Vili pa ni samo navdušen lovec, ampak tudi strasten čebelar, zato smo mu zastavili nekaj vprašanj.

Kaj Vas je navdušilo za lov?

Že kot otrok sem bil velik ljubitelj živali in v naravi sem vedno užival, zato me odločitev za vstop v LOVSKO DRUŽINO pred 35 leti, z navdušenjem spremlja še danes.

Kakšno opremo potrebuje lovec?

Po odločitvi, da postaneš lovec, dobiš mentorja in si lovec pripravnik. Ko opraviš teoretični in praktičen del izpita ter ostale naloge na terenu, šele postaneš lovec. Lovec potrebuje delovno in svečano obleko, dvogled, spektiv, puško, orodje za čiščenje orožja, posebej varovano omaro za shranjevanje pušk in pribora. Po možnosti je dobro, da ima lovec tudi lovskega psa. Vsi lovci mesečno prejemo tudi revijo Lovec in imamo »knjižnico« lovskih knjig za izobraževanje. Ohranjamo lovske navade in običaje.

S katerimi izzivi in težavami se srečujete lovci v okolici?

Za prave lovce je največji izziv bolna ali ostarela žival. Takšno žival je namreč potrebno uloviti – odstreliti. Nezdrava žival je previdnejša, se skriva in odmika pred ljudmi, zato je potrebno več iznajdljivosti. Težave povzročajo tudi neodgovorni lastniki psov, saj preganjajo divjad in ogrožajo predvsem mlade živali. Drugih večjih težav še v naši okolici ne zaznavamo, razen takrat, ko začne divjad povzročati škodo na njivah, travnikih in v gozdovih. Takrat je potrebno sodelovanje s kmeti oziroma lastniki zemljišč, da se prepreči nadaljnja škoda.



Ste tudi čebelar. Približno koliko čebel imate in koliko medu pridelate na leto?

Trenutno čebelarim s 30 družinami. V vsaki družini je približno 40 – 60 tisoč čebel. Zdaj pa lahko sami izračunate koliko čebel imam. Se pa število družin še povečuje in tako bom kmalu imel toliko čebel kot nas je Slovencev.

Od česa je odvisna kakovost medu?

Kakovost medu je najbolj odvisna od tega, kje čebele nabirajo med. Če je to v neokrnjeni naravi, kot je to pri nas v Vitanju, je kakovost medu večja. Trenutno je najbolj cenjen gozdni med. Zmotno je tudi prepričanje, da mora biti med ves čas v tekočem stanju. Med se sčasoma kristalizira, zato so že naši predniki med imenovali STRD (se strdi).

Ali pridelujete še druge čebelje proizvode?

Zaenkrat samo med in vosek. Vosek namreč menjam in dobim nove satnice. Razmišljam tudi v smeri, drugih proizvodov, saj me zanima pridobivanje cvetnega prahu in propolisa. Kot član čebelarskega društva, se udeležujem različnih predavanj, ki pozimi potekajo zelo pogosto. Spremljam tudi vse novice in ideje preko revije Čebelar. Ker sem si nov čebelnjak delal večino sam, imam v njem tudi možnost apiterapije, vendar trenutno le osebno. Zvok čebel namreč zelo blagodejno vpliva na zdravje.



Kaj bi želeli predati mladim o čebelarstvu?

Sam sem že kot otrok rad »vtikal svoj nos« pri sosеду, ki je imel čebele. Veliko je prigod z mojim začetnim čebelarjenjem. Zdaj že pokojni čebelar Lojzek se je rad ustavljal pri meni in me spodbujal k ohranjanju čebelarstva. Pri njemu sem potem kupil prve pripomočke za pridelavo medu. Večkrat sem obiskal mojo nekdanjo učiteljico Tončko in njenega moža. Vsako znanje izkušenih čebelarjev sem vzel kot darilo, učim se iz svojih napak. Kaj bi želel predati mladim? Nikoli nisem odklonil sodelovanja za prikaz in predajo znanja. A le od vsakega posameznika je odvisno, če bo to znanje porabil, vztrajal in nadaljeval. Čebele namreč potrebujejo čebelarja skozi vse leto, tudi pozimi, ko počivajo. Premalo se zavedamo resnice: »Ko bo umrla zadnja čebela, bo umrl tudi človek.«

V Vitanju je ta nekoč bogata tradicija, zelo izumrla. Skoraj vsaka hiša je imela svoj čebelnjak. Pa v letu 2022? Žal s strani javnih ustanov ni prave podpore, zato si želim, da bi mladi vseeno videli priložnost za obuditev in razširitev čebelarstva v naši neokrnjeni naravi.

DOBER TEK IN FIZIKA

V okviru projekta **Dober tek** smo pri fiziki spoznavali kuhinjska orodja, ki nam olajšajo pripravo obrokov.

Kje vse se v receptih oz. pri pripravi hrane skriva fizika?

Merske količine pri kuharskih receptih (masa, prostornina), pretvarjanje enot. Na spletni strani oz. dostopu <https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/kako-pretvarjati-merske-enote-tujih-receptov/> smo si pogledali, kako so povezane unče, skodelice in grami, saj so tuji recepti največkrat zapisani s temi enotami. Kadar naletimo na recept, zapisan v unčah, moramo množiti ali deliti s 30. Eno unčo po navadi enačimo s 30 grami, a to v resnici ni popolnoma točno – ta enota natančneje meri 28,349 grama. Ker pa na pamet težko upravljamo decimalna števila, lahko napačno pretvarjanje zaznamuje naše jedi. Recept - Krompirjeva pogača smo zapisali v unčah.

Krompirjeva pogača		Krompirjeva pogača
150 g olupljenega krompirja		5,29 unče olupljenega krompirja
250 g moke		8,82 unč moke
6 g soli		0,21 unče soli
30 g sladkorja		1,06 unč sladkorja
15 g kvasa		0,53 unče kvasa
150 ml vode		5,29 unče vode
40 ml oljčnega olja		40 ml oljčnega olja

Zapise v unčah smo preverili še s pomočjo programa na strani <https://convertlive.com/sl/u/pretvorjanje/gramov/za/un%C4%8De>. To preračunavanje se nam je zdelo zelo zanimivo.

Seznani smo se, da kadar so količine v receptu podane v skodelicah, moramo vedeti, da skodelica tekočine ni enaka skodelici moke ali sladkorja. Zato je pretvarjanje v tem primeru zahtevalo precej več razmišljanja.

Na spletni strani (<https://www.goodto.com/food/cups-to-grams-converter-87833>) smo našli, da je: 1 cup moke = 128 gramov; 1 cup masla = 227 gramov; 1 cup belega sladkorja = 201 gram; 1 cup medu = 340 gramov. Nekaj količin iz recepta smo zapisali še v skodelicah: 1,95 cup moke; 0,23 cup sladkorja ...

Gramov za Unče



top v govorice.si
Orodje Za Vežanje Začni nakup
Rastlin - 51%

Pretvarjanje

Iz

↔

Za

150 Gramov = 5.2911 Unče



top v govorice.si
Orodje Za Vežanje Začni nakup
Rastlin - 51%

Natančnost:

Auto

decimalne

Pretvarjanje iz Gramov za Unče. Vnesite količino, ki jo želite pretvoriti, in pritisnite gumb pretvori.

Spada v kategorijo

Čas

Dožlina

Energije

Hitrost

Kota

Moč

Navor

Območje

Obseg

Pospešek

Sila

Teža

Ker nam je časa za peko palačink v šoli zmanjkalo, smo to opravilo imeli za domačo nalogo. Poslati pa smo morali dokaz, da smo to opravili oz. pri naslednji uri fizike povedati, kako smo to naredili. Učiteljica je bila zelo vesela, ker smo vsi nalogo opravili.

V receptu PALAČINKE smo iskali, kje vse se skriva fizika.

Po skupinah smo pregledali recept in na list napisali, kje se skriva fizika. Svoje ugotovitve smo predstavili ostalim v razredu. Nekaj naših zapisov: fizikalne količine (masa, prostornina, temperatura), merske enote, različne gostote snovi, opravljanje dela, toplota, toplotna prevodnost, energija, spremembe agregatnih stanj snovi, sprememba barve, uporaba različnih orodij (zajemalka, žlica, ponev, skodelica, menzura, tehtnica, nož, lopatica ...), uporaba različnih naprav (menzura, tehtnica, električni mešalnik – mikser, štedilnik (na trda goriva, električni, plinski, indukcijski ...)). Vprašali smo se koliko °C pomeni temperatura na temperaturnem regulatorju steklokeramične plošče 8/9. Ali je to 170 °C ali 180 °C?

PALAČINKE (za 20-25 palačink)

SESTAVINE: 1 liter mleka, 500 g moke, 4 jajca, 1 vrečka vanilin sladkorja, ščepec soli, 1/3 dcl sončničnega olja



OPIS PRIPRAVE: V posodo stremo 4 jajca, dodamo moko, mleko, sol, olje, vanilin sladkor. Vse to dobro zmiksamo, da ne nastanejo grudice. Ker smo olje dodali v maso, nam ga ni potrebno dodati na ponev preden vanjo vlijemo maso za palačinke.

V manjšo ponev vlijemo 1 srednje veliko zajemalko mase. Na eni strani jo pečemo na temperaturi 8/9 toliko časa, da zmes ne izgleda več tekoča, da postane motna oziroma pečena. Nato jo obrnemo za par sekund, toliko, da se ji na drugi strani naredi kakšna zapečena pikica. Takšne polagamo na krožnik ter jih sproti pokrivamo z drugim krožnikom obrnjenim naokrog, da ostanejo tople. Postopek ponavljamo toliko časa, da zmanjka zmesi. Palačinkam nato lahko dodamo čokoladni namaz, marmelado, in vrsto drugih nadevov.

Veselo palačinkanje in **DOBER TEK!**

In kje se skriva FIZIKA?

ŠOLSKA RAZSTAVA S PRIKAZOM ČRNE KUHINJE



NASTALO JE VELIKO PLAKATOV, KI SO KRASILI RAZREDE IN HODNIKE ŠOLE

