

PREGLED SLOVENSKE KULINARIKE SKOZI ČAS

➤ PREDLOGI ZA DELO PRI POUKU (dejavnosti za učence)

❖ Razumevanje, poslušanje:

- Učenci dobijo slike različnih vrst slovenske hrane (Učitelj lahko kartice izdela sam ali s pomočjo učencev.).
- Učitelj bere opis posamezne vrste hrane in učenci dvigajo slike (oz. kartice), na katerih se nahajajo posamezne vrste hrane (npr. pršut, potica, žganci, prata, idrijski žlikrofi itd.).
- Nato učitelj razdeli kartice, na katerih so izbrane vrste slovenske hrane, na drugih pa besede in učenci morajo najti ustrezne pare (npr. igra spomin itd.).

❖ Govorjenje:

- Učenci prejmejo pobarvanko s predmeti, ki so jih nekoč uporabljali v slovenski kuhinji. Medtem ko barvajo, povedo učitelju, čemu so ti predmeti služili (npr. pekač za peko potice; posoda za skladiščenje vode; pehar za pirhe itd.).
- Učenci se učijo pravilnega obnašanja za mizo, ko se uživa hrana. (npr. Izvoli./ Dober tek.).
- Pripovedujejo, kako so s starši ali starimi starši pripravili določeno slovensko jed.
- Ubesedijo svoje vtise, ko so ob obisku Slovenije poizkusili tudi določeno tradicionalno slovensko jed (npr. Kakšen okus je imela jed?)

❖ Pisanje

- Učenci v obliki tvorborne naloge (opis ali oris) opišejo / orišejo izbrano slovensko hrano (npr. potica, žganci).
- Izpolnijo križanko, ki je vezana na slovensko kuhinjo.
- Na učnem listu povežejo pojme s fotografijo (npr. ČRNA KUHINJA – fotografija črne kuhinje; KRANJSKA KLOBASA – fotografija kranjske klobase).
- Napišejo vabilo sošolcu za udeležbo na Festivalu kranjske klobase.

❖ Dodatne dejavnosti:

- Učijo se preproste slovenske ljudske pesmi in plese, vezane na temo hrane (npr. Po Koroškem po Kranjskem; Pastirica žgance kuha).
- Poslušajo slovenske ljudske pravljice na temo hrane. Nekaj primerov:
 - Slovenska ljudska pravljica: Tri pomaranče;
 - Slovenska pravljica: Zlato jabolko;
 - Slovenska ljudska pravljica: Zdravilno jabolko;
 - Slovenska ljudska pravljica: O treh grahih;
 - Slovenske narodne pravljice: O zlatih jabolkih;

Interno gradivo za seminar, pripravila ddr. Mira Delavec Touhami, učiteljica DPS v Nemčiji (Mannheim), 9. 4. 2015.

- Zbirka slovenskih ljudskih pripovedk: Babica pripoveduje, v njej zgodbica z naslovom Kako so pulili repo;
- Koroška pripovedka: Hvaležni medved;
- Kristina Brenkova: Obdarovanja, v njej kratka zgodbica z naslovom Pomarančna babica
- Ivan Cankar: Pehar suhih hrušk.

Po poslušanju pravljic sledijo različne dejavnosti po branju (npr. odgovori na vprašanja ob besedilu; ilustracija najljubšega odlomka; obnova pravljice v obliki stripa itd.).

- Rešujejo uganke, vezane na temo hrane. Nekaj primerov (Pripovedovala Olga Bevk – sorodnica Franceta Bevka.):

- Po prekli se pne, cveti in se vije, a ko dozori, se v srajčico skrije. (fižol)
- Na širni dobravi je glava pri glavi: učene nobene, neumne nobene, a vse so zelene. (zelje)
- Ko nezrel je, je zelen, s soncem vsak dan bolj rumen, kadar polno dozori, rdeč je, pa še jezen ni. (paradižnik)
- Rad se zajček z njim sladka, mamica ga v juho da, če pa zobek imaš zdrav, tudi tebi pride prav. (korenček)
- Vsak otrok ve, kaj je sol, to besede je le pol, če prideneš k njej še ata, pa ti pride ven ... (solata)
- Sonce ga kuha, roka trga, noga tlači, usta užijejo. (grozdje)
- Sprva belo kot sneg, potem zeleno kot trava, nazadnje rdeče kot kri, kaj je to? (češnja)
- Rdeče hlače, belo meso, črna duša, kaj je to? (jabolko)
- Deklica rdeča, pod zemljo se skrila, zunaj šopek pustila. (redkvica)
- V mladosti je lepo zelena, a v starosti zlatorumena, pod skorjo hčerki sto ima, no kdo to mamico pozna? (buča)
- Belo krilce je razpela, ko v pripeki je čepela, pa je krilce izgubila, rdečo kapico dobila. (jagoda)
- Obleka na obleki, a kje ima telo? Kdor skuša ga odkriti, oči ga zapeko. (čebula)

- Naredimo maketo črne kuhinje.

➤ PREDLOGI ZA DELO PRI POUKU (dejavnosti za odrasle ali mladostnike)

❖ Razumevanje, poslušanje:

- Učiteljica prebere kratek oris razvoja slovenske kulinarike skozi čas. Udeleženci si ob poslušanju v besedilu podčrtajo manj znane besede, katere učitelj na koncu pojasni in razloži.
- Ob izbranih slovenskih pregovorih, vezanih na temo hrane, povedo njihov pomen oz. sporočilo. Primeri pregovorov:

- ✓ Jabolko ne pade daleč od drevesa.
- ✓ Iz te moke ne bo kruha.
- ✓ Še pes ima rad pri jedi mir.
- ✓ Bolje črn kos kruha, kakor prazna torba.
- ✓ Zrno do zrna pogača, kamen na kamen palača.

Interno gradivo za seminar, pripravila ddr. Mira Delavec Touhami, učiteljica DPS v Nemčiji (Mannheim), 9. 4. 2015.

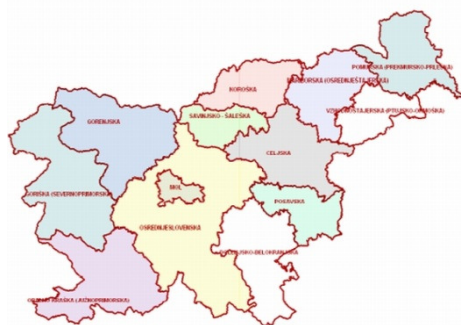
- ✓ *S trebuhom za kruhom.*
- ✓ *Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga.*
- ✓ *Kruha je pijan.*
- ✓ *Ljubezen gre skozi želodec.*
- ✓ *Dobra jed se sama ponuja.*
- ✓ *Žganci bero mnoga masla.*
- ✓ *Pri kosti je mesa zadosti.*
- ✓ *Nobena juha se ne poje tako vroča kot se skuha.*
- ✓ *Eno jabolko na dan, odžene zdravnika stran.*
- ✓ *Brez krompirja ni kosila.*
- ✓ *Vse je šlo za med.*
- ✓ *Močnik je steber kranjske dežele.*
- ✓ *V vinu je resnica.*
- ✓ *Dobro jutro, žganje, zbogom pamet.*
- ✓ *Kdor ne dela, naj ne je.*
- ✓ *Kdor gre na Dunaj, naj pusti trebuh zunaj.*
- ✓ *Zjutraj jej kot kralj, opoldne kot meščan, zvečer kot berač.*

❖ Govorjenje:

- Udeleženci na spletu poiščejo podatke o tradicionalni slovenski hrani, njenem razvoju, nastanku itd. Pri tem si ključne podatke izpišejo in na koncu vsak poroča v skupini svoje ugotovitve.
- Preberejo odlomek iz slovenske literature o hrani (npr. Ivan Tavčar: Cvetje v jeseni; Josip Jurčič: Telečja Pečenka; Ivan Cankar: Pehar suhih hrušk itd.). Potem sledijo dejavnosti po branju (npr. ubesedijo, kaj jim je bilo oz. ni bilo zanimivo; kakšen občutek so imeli ob poslušanju odlomka; kakšno vlogo ima danes tovrstna hrana?)
- Poslušajo pesem Josip Murn Aleksandrov: Pesem o ajdi. Po branju naredijo miselni vzorec, katere jedi iz ajde imamo v slovenski kulinariki.

❖ Pisanje:

- Napišejo vabilo prijatelju oz. prijateljici, da bodo organizirali Dan slovenske hrane.
- Sestavijo svoj jedilnik s tipičnimi slovenskimi jedmi.
- Napišejo kratek spis z naslovom SLOVENSKO RAD/RADA JEM (ubesedijo svoje vtise in izkušnje o slovenski kulinariki).
- V zemljevid Slovenije vpišejo tipično hrano glede na pokrajine.



Vir: rtvslo.si (12.1.2015)

❖ Dodatne dejavnosti:

- S pomočjo recepta naših babic pripravijo poljubno slovensko hrano in jo predstavijo gostom, ki jih ob tej priložnosti povabijo (npr. svoje prijatelje, sorodnike).

Primer: PREŽGANKA

Potrebujemo: 40 g bele moke, 40 g maščobe, 1 jajce, rezine belega kruha, lovorov list, kumino, 1 l vode, sol.

Priprava: Na maščobi rjavo prepražimo moko in počasi prilivamo mrzlo vodo, da se prežganje razpusti. Dodamo začimbe, solimo in kuhamo 20 minut. Stepemo jajce in ga med mešanjem zakuhamo v juho. K njej lahko ponudimo opečene kruhove kocke.

- Učijo se preproste slovenske ljudske pesmi in plese.
- Ogledajo si videoposnetek Festivala kranjske klobase (Po ogledu ubesedijo in/ali zapišejo svoje vtise za domačo nalogo.)

VAŠI ZAPISKI, IDEJE ...

