MENTORSKI PROGRAM ZA PODEŽELSKE KROŽKE

Novo mesto, november 2020

KAZALO

POVZETEK ... 3

1. PEKA TRADICONALNEGA PECIVA ... 4

1.1 PEKA BELOKRANJSKE POGAČE ... 4

1.2 PEKA ČRNOMALJSKIH PREST ... 6

2. POLSTENJE OVČJE VOLNE ZA MILO V VOLNENI SRAJČKI ... 8

3. LONČARSKO KERAMIČNA DELAVNICA ... 11

4. STARE IGRE ... 12

ZAKLJUČEK ... 14

Dokument je nastal v sklopu projekta sodelovanja Z roko v roki do kakovostne prehrane, ki je bil sofinanciran iz Evropskega kmetijskega sklada, podukrep 19.3.

Pri pripravi dokumenta so sodelovali:

- Jožica Povše in Miljana Balaban, LAS Dolenjska in Bela krajina, Razvojni center Novo mesto d.o.o., Podbreznik 15, 8000 Novo mesto,
- Andreja Stankovič, Zavod Čebela, Šmarješka cesta 44, 8000 Novo mesto,
- Tončka Jankovič, Kolpa`s d.o.o., Adlešiči 15, 8341 Adlešiči,
- Medeni butik Bibi, Bernarda Kump s.p., Krpanova ulica 2, 8340 Črnomelj
- PRAPROTKA Alenka Stražišar Lamovšek s.p., Volčje Njive 2, 8233 Mirna.

POVZETEK

V sklopu projekta Z roko v roki do kakovostne prehrane je nastal mentorski program na osnovi katerega bodo mladi lahko v okviru krožkov ali šolskih dejavnosti izvajali različne aktivnosti in se hkrati preizkušali v rokodelskih in športnih aktivnostih.

Ugotavljamo, da so se skozi leta v slovenskih osnovnih šolah programi krožkov in interesnih dejavnosti spreminjali in prilagajali interesom udeležencev/učencev glede na območje iz katerega prihajajo. Predvsem v mestih so občutne razlike pri izvajanju programov umetnosti in rokodelstva, ki je v veliki meri izzvenelo. Nekaj rokodelskih aktivnosti se še vedno izvaja v manjših vaških osnovnih šolah, kjer so še vedno rokodelska društva dovolj aktivna, da v mladih še vedno zbujajo interes in prenašajo znanja na mlajše. Rokodelske vsebine močno vplivajo v kognitivni, fizični in socialni razvoj naših otrok. Razvijajo se fino motorične sposobnosti, izboljšuje se koordinacija oči in rok, kar kasneje vpliva na otrokovo pisno in besedno izražanje. Otroci se skozi umetniške in rokodelske vsebine naučijo ceniti različne kulture in čase.

Igre poznajo vse kulture sveta. Skozi igro spoznavamo sebe in druge, pridobivamo dragocene izkušnje, rešujemo konflikte, sproščamo jezo in razvijamo spretnosti in čute. Pridobivamo veliko dragocenih izkušenj.

Nekoč ni bilo igrač, ki bi jih lahko kupili v trgovini. Igrače in igrala, ki so jih za igro uporabljali naši dedki in babice so bile izdelane iz kamenčkov, vej, kosov blaga, lesa, krede. Igrače so bile preproste in lahko dostopne. Danes pa ljudske gibalne igre tonejo v pozabo. Vendar ne pozabimo, da računalniške igrice in plastični junaki ne morejo nadomestiti izkušenj pridobljenih z igro na prostem v družbi vrstnikov, staršev, dedkov in babic. Igre s katerimi so se igrali nekoč so špana, kozla zbijat, ristanc, zemljo krast, telefončki, skrivalnice, dan noč, gnilo jajce in še veliko drugih iger. Skozi projekt so se otroci naučili poiskati ustrezne materiale za igro in pravila iger špana, kozla zbijat in ristanc.

Pri izvajanju delavnic v sklopu projekta Z roko v roki do kakovostne prehrane smo ugotovili, da so tudi v mestih otroci željni rokodelskih znanj. Izvajali smo delavnice za osnovnošolske otroke v sklopu katerih so se naučili delati z glino, s testom, volno in na katerih so spoznavali stare igre, ki so se jih naši starši igrali nekoč.

V nadaljevanju bomo spoznali določene vsebine, ki so bile predstavljene otrokom skozi delavnice projekta Z roko v roki do kakovostne prehrane in se lahko vključijo kot krožki ali kot enkratne delavnice v šolske aktivnost. Najprej se bomo dotaknili rokodelskih delavnic in nato še iger s katerimi so se otroci spoznavali.

1. PEKA TRADICONALNEGA PECIVA

1.1 PEKA BELOKRANJSKE POGAČE

Delavnico peke belokranjske pogače je izvedla Bernarda Kump. Z otroki in upokojenci oziroma z vsemi zainteresiranimi so najprej spoznavali tradicionalni kruh - belokranjsko pogačo ter njen zgodovinski pomen za Belo krajino oziroma Črnomelj.

Pisnih virov o belokranjski pogači je malo, omenja jih le dolenjski zbiratelj narodnega blaga, pisatelj Janez Trdina, ki je rad hodil po Beli krajini. Zapisi so tudi v stari knjigi, kjer se je opisano pogačo označevalo kot okroglo, zames iz enega kilograma moke. Ljudska pesem pravi *»dajte mu pogače, da mu noga poskače«,* ko otroci kličejo zelenega Jurija. Peka belokranjske pogače ima v Beli krajini dolgo tradicijo in prehaja iz roda v rod. Skupaj z belokranjsko pogačo so ljudje popili kozarec vina ali šilce žganja. Ob odmeri vina, to je ob njegovi prodaji, je gospodinja pripravila belokranjsko pogačo poleg drugih dobrot. Tudi otroci so lažje dočakali, da je mati vzela iz krušne peči lepo dišeč kruh, katerega prvi dan seveda niso smeli jesti, saj bi ga pojedli preveč. In prav zato je bila belokranjska pogača več kakor dobrodošla. Belokranjsko pogačo so pekli predvsem v vinorodnih krajih, saj se odlično poda k vinu. Stari ljudje pravijo, da pogača popije vino in človek potem ni pijan.

Belokranjska pogača je registrirana jed pri Evropski uniji in sicer kot zajamčena tradicionalna posebnost. Belokranjci so širom po svetu poznani po temu kruhu dobrodošlice, razrezanemu po točno določenih pravilih, premazanemu z jajcem ter posutem z grobo soljo in kumino.

Po predstavitvi zgodovine Belokranjske pogače spoznamo tudi postopek priprave testa za belokranjsko pogačo, katero tudi fizično pripravimo, spečemo in na koncu pojem.

Pripomočki za pripravo belokranjske pogače: posoda za mesenje, peki papir, pekač, pečica, dozirna posoda, čopič za mazanje, prt, predpasnik, moka, voda, sol, olje, jajca, kvas, sladkor, kumina.

RECEPT

Osnovne surovine za belokranjsko pogačo:

- 500 g pšenične bele moke,
- 3 dcl mlačne vode,
- 2 kavni žlički oz. 15 g soli,

- 20 g svežega kvasa ali 7 g suhega,
- pol kavne žličke oz. 6 g sladkorja,
- 1 jajce (stepeno jajce za premaz pogače),
- ščepec oz. 2 g cele kumine,
- ščepec oz. 7 g debelo zrnate morske soli.

Postopek priprave belokranjske pogače

Kvasni nastavek

Kvas, 3 ¾lice pšenične bele moke, ½ dl mlačne vode in sladkor se zmeša v gosto tekočo snov, ki se pusti vzhajati toliko časa, da se ji poveča volumen za več kakor enkrat.

Zames testa

Iz pšenične bele moke, mlačne vode in kvasnega nastavka se pripravi zames, ki se gnete od 8 do 10 minut oziroma tako dolgo, da postane testo gladko in ne pretrdo (ne sme se prijemati rok). Testo se pusti vzhajati toliko časa, da je volumen testa enkrat večji. Testo se lahko tudi strojno zamesi.

Oblikovanje testa

Vzhajano testo se strese na pomaščeno ali ustrezno obloženo površino. Nato se testo z rokama raztegne v velikosti premera 30 cm, potlači do debeline 1 do 2 cm, proti robu pa se debelina zmanjšuje. Testo se ne sme dotikati stranic pekača, rob pogače mora biti nižji od sredine.

Premaz, posip in rezanje površine

Po tako pripravljenem testu se do dna pekača, iz ene na drugo stran, zarežejo ravne zareze s približno 4 cm medsebojne razdaljo. Zarez naj bo sedem, na sredini ena in na vsako stran po tri. Testo se nato premaže s stepenim jajcem, posuje z zrni kumine in še enkrat premaže z jajcem. Po vrhu se tako pripravljeno testo posuje še s ščepcem debelo zrnate morske soli.

Pečenje

Pripravljena belokranjska pogača se peče v pečici do polne stopnje pečenosti. Priporočljiva temperatura pečice je 200°C – 220°C od 20 do 25 minut. Ne glede na to priporočilo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita vrsti pečice.

Belokranjska pogača mora biti svetlo rjavo zapečena, skorja mora biti enakomerne barve in hrustljava, brez mehurjev, sredica mora biti enakomerno porozna, brez vodnih obročev, grudic soli ali moke in ne sme biti sprijemljiva. V sredini mora biti pogača visoka 3 do 4 cm, ob robu pa od 1 do 2 cm. Enakomerno mora biti posuta s kumino in soljo. Vonj in okus morata biti značilna za Belokranjsko pogačo, to je po kumini in soli.

Recept je povzet iz potrjene specifikacije za BELOKRANJSKO POGAČO s priznano označbo tradicionalnega ogleda s strani Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS z dne 9.12.2015 (324-25/01/12.)

1.2 PEKA ČRNOMALJSKIH PREST

Pisnih virov o črnomaljskih prestah je malo.

Preste so črnomaljska posebnost, v zgodovini so jih Črnomaljke zelo uspešno prodajale na sejmih in žegnanjih. Najstarejši zapis o tem je iz Zgodnje Danice, kjer je bilo leta 1856 zapisano, da Črnomaljska ponuja svoje preste na žegnanju pri romarski cerkvi Matere Božje na Žežlju pri Vinici. Iz tega razloga se Črnomaljci še vedno imenujejo prestarji.

V starih časih so Črnomaljke pekle kruh in ga v semanjih dneh ter ob nedeljah prodajale pred cerkvijo. Ker pa so sejmarji vavek ženskam nagajali, da Metličanke peko boljše pečenjake, so Črnomaljke na razne načine oblikovale svoje pecivo, dokler se niso odločile, da bojo pekle samo preste. Kmalu so postale črnomaljske preste znane po vsej Beli krajini. Kdorkoli je prišel na semenj in se namahnil mimo žensk, so Črnomaljke silile vanj:

»Kumek, kupite presto!«

»Kupite rajši mojo, ki je večja!« se je že oglasila soseda.

»Mojo kupite, kumek, ker je velika kakor kamba!« je kričala tretja.

In hočeš-nočeš, kumek je moral kupiti presto. Danes Črnomaljke nič več ne pečejo prest. Črnomaljcem pa še danes po vsej Beli krajini pravijo Pestarji… Če imate pete dobro nabrušene, pa pokličite ob priliki Črnomaljca takole: *«Hej, ti-Prestar! Kam greš?«* In »Prestar« vas bo nagnal v dir, da se bo kar kadilo za vami.

(Iz knjige Lojze Zupanc, Zaklad na Kučarju, Mladinska knjiga, Ljubljana, 1956, stran 88)

Tudi delavnico peke belokranjske pogače je izvedla kuharska mojstrica za peko tradicionalnega peciva, Bernarda Kump. Črnomaljska presta ima, prav tako kot pogača, močan zgodovinski pomen. Najprej so udeleženci spoznali kulturno pomembnost črnomaljske preste, nato pa je sledilo spoznavanje postopka za oblikovanje preste in njihovo oblikovanje.

Pripomočki za pripravo črnomaljskih prest: posoda za mesenje, peki papir, pekač, pečica, dozirna posoda, čopič za mazanje, prt, predpasnik, moka, voda, sol, olje, kvas, sladkor.

RECEPT

Osnovne surovine za črnomaljske preste:

- 500 g pšenične bele moke,
- 3 dcl mlačne vode,
- 2 kavni žlički oz. 15 g soli,
- 20 g svežega kvasa ali 7 g suhega,
- pol kavne žličke oz. 6 g sladkorja,
- 1 dcl olja
- ščepec oz. 7 g debelo zrnate morske soli.

Postopek priprave črnomaljskih prest

Kvasni nastavek

Kvas, 3 ¾lice pšenične bele moke, ½ dl mlačne vode in sladkor se zmeša v gosto tekočo snov, ki se pusti vzhajati toliko časa, da se ji poveča volumen za več kakor enkrat.

Zames testa

Iz pšenične bele moke, mlačne vode in kvasnega nastavka ter oljase pripravi zames, ki se gnete 8 do 10 minut, oziroma tako dolgo, da postane testo gladko in ne pretrdo, ne sme se prijemati rok. Testo se pusti vzhajati toliko časa, da je volumen testa enkrat večji. Testo se lahko tudi strojno zamesi.

Oblikovanje testa

Vzhajano testo se strese na pomaščeno ali ustrezno obloženo površino. Nato se testo z rokama raztegne v debel svaljek, ki se nato nareže na 12 koščkov (12 prest)

Oblikovanje prest

Vsak košček testa posvaljkamo v cca 70 cm dolg enakomeren svaljek, ki ga zvijemo v obliko preste in na pekaču še lepo poravnamo.

Pečenje

Preste pečemo cca 15 minut na visoki temperaturi (vsaj 220 st Celzija). Takoj ko jih vzamemo iz pečice, jih pomažemo z vodo in posujemo s soljo (lahko d fino mleto ali grobo mleto).

2. POLSTENJE OVČJE VOLNE ZA MILO V VOLNENI SRAJČKI

Volna je naravni material, ki so ga ljudje že v pradavnini uporabljali sebi v prid. Ima številne odlične lastnosti, gotovo pa nas najbolj navdušuje njena toplotna izolacija. Uporaba volne je našim prednikom pomagala pri preživetju, zato ima pomembno vlogo v vseh obdobjih človeške zgodovine. Prvi zapisi o uporabi volne segajo že v čas Babilonije. Še danes posebej cenimo izdelke narejene iz volne, ne vemo pa veliko o njeni pridelavi.

Eden od prvih načinov oziroma tehnik predelave volne se imenuje polstenje. Polstenje ali filcanje je ena od najstarejših poznanih tehnik predelave oblačil. Uporabljali so jo že pred več kot 8000 leti. Na območju današnje Turčije so bila najdeni (do sedaj) najstarejši dokazi o uporabi polstenja za izdelavo oblek in drugih toplotnih pripomočkov. Še danes polstenje uporabljajo nekateri nomadski narodi v srednji Aziji in v severnem delu vzhodne Azije. Postopek je bil že v preteklosti dobro dodelan in učinkovit, zato se do danes ni veliko spremenil. Bistvo je, da se strižena, neobdelana volna v kombinaciji z vodo in milom, ob močnem drgnjenju začne sprijemati in nastane kompaktna osnova – polst.

Kljub temu, da danes uporabljamo oblačila iz drugih tkanin, se polstenje lahko uporablja kot prijeten konjiček. S polstenjem lahko namreč izdelamo različne vrste unikatnih izdelkov kot so šali, torbice, copati, otroške igrače, obeske za ključe, okraske … Dobra lastnost polestenja je tudi dejstvo, da je preprosta, zato se jo lahko nauči vsak in pa dejstvo, da so izdelki iz naravnega materiala prijazni do našega telesa. Prav tako je znano, da rokovanje z naravnimi materiali blagodejno vpliva na človekovo počutje in hkrati spodbuja ustvarjalnost.

Tradicija polstenja se je (v sicer majhni meri) ohranila v Beli krajini. Včasih so ovce strigli dvakrat na leto – ko hruške cvetijo in ko hruške medijo. Volno so nato oprali v bližnji Kolpi in jo prečesali (pregrdašili) s pomočjo dveh krtač s tankimi in gostimi iglicami. Postopek je vzel veliko časa, vendar je bil velik plus to, da ni bilo nobenih stroškov.

Ena od redkih oseb, ki skuša nadaljevati tradicijo polstenja je gospa Tončka Jankovič. Njena strast je ustvarjaje z volno, lanom in konopljo. Za njene naravno izdelane produkte je značilna uporabnost in kreativnost. Gospa Tončka Jankovič je vodila rokodelsko delavnico polstenja z naravno ovčjo volno in izdelavo mila v srajčki.

Pripomočki za polstenje in izdelavo mila v srajčki: volnena mikanka, trdo milo, topla voda in milnica, kos mehurčkaste folije, brisača.

POSTOPEK

Kot prvo si uredimo prijeten delovni prostor - udoben stol in dovolj veliko mizo. Polstenje namreč velja za sproščujočo in mirno aktivnost. Če želimo, lahko s postopkom začnemo tudi stoje. Pred seboj razstavimo mehurčkasto folijo in na njo položimo blazinico iz volnene mikanke in pa milo.

Mikanko si razdelimo v 3 plasti. Prvo plast ovijemo okrog mila in nanjo nanesemo milnico. Nato nežno stiskamo z dlanmi, dokler ni volna v celoti zmočena. Z naslednjo plastjo mikane volne ovijamo milo tako, da ga pokrijemo še iz drugih strani (po potrebi dodajamo več milnice in nežno stiskamo). Nato ovijemo še tretjo plast volne in poskrbimo, da bo v celoti namočena z milnico. Pozorni smo, da je milo v celoti enakomerno pokrito z volno. Površina naj bo gladka. Postopek si lahko olajšamo z uporabo mehurčkaste folije - milo zavijemo v mehurčkasto folijo in ga z rokami nekajkrat nežno obrnemo. Če je volna presuha, dodamo malce milnice, če je premokro in polno pene, popivnamo z brisačo.

Potem je čas za krašenje mila. Prste do suhega obrišemo in si pripravimo majhne količine raznobarvnih kosmičev volne. Najboljše je, da jih nežno pukamo iz konca volnenega klobuka, saj se tako lepše odvijajo hkrati pa jih bomo tudi lažje polagali na pripravljeno milo z osnovnim ovojem iz enobarvne volne.

Barvne kosmiče nato nežno raztegnemo po površini. Na tej točki smo lahko ustvarjalni - kosmiče namreč lahko polagamo v oblike mreže, trakov, krogcev, srčkov, cvetlic, šahovnice … Za lažje oblikovanje lahko uporabimo malo milnice. Okrašeno milo nato trdo zavijemo v mehurčkasto folijo in pričnemo z dejanskim polstenjem. Kot da bi delali snežno kepo, med dlanmi nežno obračamo folijo zavito v milo, ga drgnemo iz vseh strani. To delamo približno 20 sekund. Nato folijo odvijemo in preverimo, če je vzorček na svojem mestu. Po potrebi dodamo ali odvzamemo milnico, saj mora volna imeti zadosti mokrote, da se ob drgnjenju lahko vlakna med seboj prepletejo. Z drgnjenjem mila v foliji nadaljujemo do popolnega prepleta volnenih vlaken na našem milu. Vmes večkrat preverimo vzorček in mokroto volne.

Volnena srajčka na milu je zadosti spolstena, ko s prsti ne moremo več dvigniti vrhnje plasti volne oziroma je barvni vzorček popolnoma vdelan v osnovno podlago. Zdaj lahko milo z novo volneno srajčko operemo pod curkom tople vode. Odvečno mokroto popivnamo s čisto brisačo in pustimo, da se posuši.

Naš končni izdelek bo lepo dišal po milu. Izdelek se lahko uporabi kot dišava v vseh prostorih, lahko pa se z njim tudi umivamo. Izdelek namočimo, da se volneni ovoj speni. Nato z nežnimi gibi zdrgnemo kožo in tako ustvarimo učinek pilinga, ki spodbuja prekrvavitev in blagodejno vpliva na naše zdravje. Poleg uporabnega končnega izdelka pridobimo tudi občutek za ritmično gibanje dlani in pa občutek sproščenosti ter umirjenosti.

3. LONČARSKO KERAMIČNA DELAVNICA

Keramika je ena najstarejših obrti, saj so keramiko obdelovali že v prvih človeških skupnostih. V zgodovinskih muzejih najdemo nešteto različnih izdelkov iz keramike, ki so družbam v zgodovini pomagale pri razvoju. Med te izdelke spadajo posode za kuhanje, posode za shranjevanje živil, nakit, posode za pokopavanje pokojnih … Pomembna lastnost gline je, da je dostopna v naravi in jo lahko najdemo skoraj povsod. Glina je bila zato v prazgodovini glavni material za izdelavo uporabnih in življenjsko pomembnih izdelkov. Poleg tega keramični izdelki akumulirajo hlad in toploto, kar je bilo izjemno pomembno za shranjevanje hrane. Obdelovanje gline se je postopoma razvilo v keramiko sodobnega človeka, do danes pa so jo zamenjali materiali kot so plastika, jeklo in steklo. Kljub temu izdelke iz gline še vedno vrednotimo zelo visoko. Keramične izdelke danes zelo radi uporabljamo kot okrasne elemente.

Tradicija keramike je bila razširjena po vsem svetu, danes pa so v obdelovanju gline specializirani le redki posamezniki. Delavnice keramike in prenos tradicije je pomemben, saj ljudem predstavi pomembnost lastne kulturne dediščine. Andreja Stankovič je ena od redkih posameznic, ki ohranja bogato družinsko lončarsko tradicijo. Cilj njenih delavnic je, da udeleženci spoznajo koristnost in pomen keramičnih izdelkov. Udeleženci se naučijo rokovanja z glino in oblikovanja različnih oblik. Skozi oblikovanje keramike posamezniki uvidijo za sodobnega človeka koristen in ustvarjalen način preživljanja prostega časa.

Pripomočki za oblikovanje izdelkov iz gline: različne vrste gline, modelirke različnih oblik in velikosti, kovinske zanke za votlenje izdelkov, žica za rezanje gline, valjerji, leseni distančniki za izdelavo ploščic, platno (ki je potrebno pri valjanju, da se glina ne prijema na podlago), lesene plošče za modeliranje, žigi in šablone, posode za pripravo glinenega lepila, barve, glazure, čopiči, brusilni papir, ovojni papir, lončarsko vreteno, peč za žganje keramike.

POSTOPEK

Delavnice oblikovanja gline potekajo različno dolgo, odvisno od želja udeležencev. Osnovna delavnica oblikovanje gline zajema seznanitev z glino, njeno sestavo, nahajališči in s postopki oblikovanja, sušenja in žganja. Na tej stopnji udeleženci tudi oblikujejo izdelke iz gline. Po osnovni delavnici sledi enotedensko sušenje in žganje izdelkov. Ker je postopek razmeroma dolg, delavnice potekajo v več fazah.

Kot prvo si moramo pripraviti delovno površino, vreteno in materiale za izdelovanje. Nato lahko začnemo z izdelavo različnih predmetov z različnimi tehnikami (pinčing, prostoročno oblikovanje, votlenje izdelkov, izdelava na vretenu …). Izbira določene tehnike je odvisna od željenega izdelka. Po izdelavi sledi najdaljši del postopka – zlaganje pod sušilne mize in enotedensko do desetdnevno sušenje izdelkov v sušilnici. Izdelke nato zložimo v peč za keramiko, kjer jih žgemo na temperaturi več kot 1000 °C približno 24 ur. Nato izdelke spet ohladimo in zložimo v zaboje. Če želimo izdelek uporabljati kot okras, jih lahko nadgradimo z dekoriranjem – okraševanje s podglazurnimi barvami, glaziranje s prozorno glazuro, glaziranje s prekrivnimi barvami … Po glaziranju je izdelke potrebno ponovno žgati v peči za keramiko. Po ponovnem ohlajanju so izdelki na voljo za uporabo.

4. STARE IGRE

Igra je ena od najpomembnejših otroških aktivnosti. Skozi igro lahko razvijamo bralne spretnosti, pisalne spretnosti, primerno interakcijo do drugih itd. Danes, v dobi množičnih medijev, poznamo nešteto virov zabave, kljub temu pa največji otroški problem – dolgčas ostaja. Včasih so imeli otroci na voljo manj časa za igro, saj so živeli v delovnem, kmečkem okolju, kjer se je vedno kaj dogajalo. Ko so imeli prosti čas, so ga z veseljem izkoristili za igro. Pri igrah so uporabljali naravne materiale (palice, kamenčke itd.), predvsem pa so se zanesli na svojo domišljijo. Takšne igre so skozi čas utonile v pozabo, zato jih prištevamo k naši kulturni dediščini.

Kulturna antropologinja Alenka Stražišar se zaveda pomena ohranjanja starih iger, zato deluje na področju raziskovanja in interpretacije različnih otroških virov zabave nekoč. Na njenih delavnicah udeleženci spoznajo različne stare igre in uvidijo razliko med vsakdanjim življenjem

nekoč in danes. Nato udeleženci igre izdelajo in se jih igrajo. Izdelava iger je tako preprosta, da jih udeleženci lahko izdelajo tudi doma. V nadaljevanju je dodano slikovno gradivo, katerega avtorica je voditeljica delavnic Alenka Stražišar.

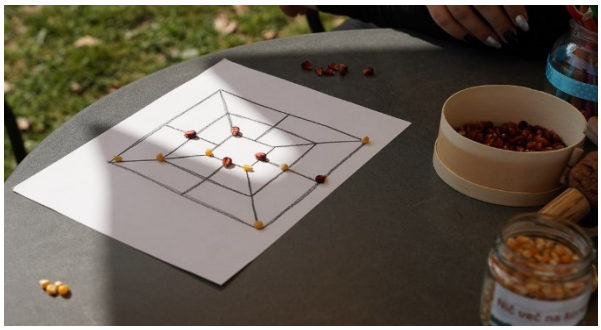
ŠPANA

Špana ali igra mlin je največkrat potekala na krušni peči, kjer so si otroci narisali igralno podlago. Za figure so največkrat uporabili zrna koruze ali fižola. Igro imenujemo tudi mlin, saj je bila večkrat igrana na mizah pri mlinarjih (na velikem številu miz starih mlinarjev je narisano igralno polje). Medtem ko so čakali, da mlin zmelje žito, so si čas skrajšali z igranjem te preproste a zanimive igre.

Pripomočki za izdelavo igre: figure (2x po 12 različnih gumbov/fižolov/koruznih zrn ali podobno), podlaga z narisanim poljem

Število igralcev: 2 igralca

Potek igre: Vsak igralec ima na voljo enako število gumbov/fižolov/koruznih zrn. Igralca izmenično polagata figure na stičišča črt z namenom, da postavita tri v vrsti. Komur uspe napraviti trojko, lahko vzame eno nasprotnikovo figuro. Figuro lahko vzame iz kateregakoli položaja na plošči, kakor mu najbolj odgovarja. Ko položita vsa zrna, poskušata izmenjaje (z vlečenjem zrn po črtah) narediti nove trojke. Ko ima igralec samo še 5 zrn, lahko z njimi ˝skače˝ po tabli. Izgubi tisti igralec, ki ima na koncu igre pri sebi najmanjše število figur oziroma tisti, ki mu ostanejo samo 3 figure.



RISTANC

Ristancu večkrat rečemo tudi letalo ali avion. Že ime ristanc nam spodbudi asociacije na risanje oziroma na tancanje. Bistvo igre je, da sami narišemo obliko po kateri bomo skakali. Igra je bila priljubljena tako na podeželju (kjer so obliko narisali v pesek, največkrat z lesenimi vejami), kot v mestih, kjer so uporabljali krede.

Pripomočki za izdelavo igre: palica, kreda, kamenček

Število igralcev: od 2 do 4 igralci

Potek igre: Kamenček vržemo v prvi kvadratek in skačemo po oštevilčenih kvadratih - po eni v enojnih in po dveh nogah v dvojnih kvadratih. V polkrogu na vrhu ristanca se lahko spočijemo in se na enak način vrnemo na izhodišče, vmes pa poberemo svoj kamenček. Tako nadaljujemo po naslednjih številkah (kamenček vedno vržemo v en kvadratek dlje od prejšnjega). Če

kamenčka ne vržemo v pravi kvadrat ali se med skakanjem prevrnemo ali v enojnem kvadratu stopimo na tla tudi z drugo nogo, je na vrsti drug igralec. Zmaga igralec, ki prvi uspešno zaključi s sedmico (zadnjim kvadratom).

KOZLE ZBIJAT

Kozle zbijat velja za igro, ki so jo najpogosteje igrali pastirji na paši, da so si popestrili vsak dan. Material za igro so otroci našli v naravi. Zmagovalec igre je tisti, ki največkrat *zbije kozo.*

Pripomočki za izdelavo igre: palica, pločevina ali rogovila

Število igralcev: 2 igralca ali več

Potek igre: Najprej si pripravimo »kozla«. To je rogovila na treh nogah ali pločevinasta posoda, ki jo postavimo na ravno podlago. Šest korakov od »kozla« narišemo ravno črto. Otroci se postavijo v kolono eden za drugim. Tisti, ki je na vrsti se postavi za črto in ima v rokah tri palice, s katerimi skuša zadeti kozla in ga podreti. V primeru, da ga metalec v treh poizkusih podre se postavi v posebno vrsto. Če igralec »kozla« ne podre, izpade iz igre. Vsi otroci stojijo v koloni za tistim, ki trenutno cilja »kozla«. Ko uporabi vse tri palice, jih pobere, popravi kozla in palice preda naslednjemu v koloni. In tako se igra nadaljuje, dokler ne skušajo zbiti »kozla« vsi, ki stojijo v koloni. Ko se prvi izbor zaključi, se tisti, ki so zbili »kozla« vsaj v enem poizkusu postavijo v kolono in ponovno zbijajo kozla. Igra se nadaljuje, dokler ne ostane samo še eden, ki mu je uspelo zbiti »kozla«. Ta je tudi zmagovalec, saj je največkrat zbil kozla oziroma kozo.

ZAKLJUČEK

Letos nam je zagodla epidemija, tako da smo bili delavnice primorani izvajati v poletnih mesecih. Vse naštete tradicionalne dejavnosti se lahko izvajajo v sklopu notranjih krožkov, kot tudi iz strani zunanjih izvajalcev. Otroci bodo prišli v stik s skupno zgodovinsko kulturno dediščino, kar bo poglobilo njihov občutek pripadnosti in razširilo njihovo splošno razgledanost. Prav tako bodo učenci uvideli, kakšno je bilo življenje v preteklosti in hkrati razvijali sposobnost za vrednotenje tradicije in zgodovine. Obiskanost naših delavnic nam kaže, da otroci radi spoznavajo tradicionalne rokodelske aktivnosti. Ker takšnih aktivnosti ni

vključenih v redni šolski kurikulum, imajo otroci veliko motivacijo in zanimanje za opisane dogodke. Prav tako so delavnice organizirane na način, da se preko njih izvaja metoda praktičnega dela, česar učencem v trenutnem šolskem programu primanjkuje. Takšne delavnice so primerne tudi za posameznikom z bolj kinestetičnem učnim stilom, saj se preko rokodelskega dela lahko izkažejo.

	CILJI IN NAMENI DELAVNICE:
PEKA TRADICIONALNEGA PECIVA	- udeleženci spoznajo tradicionalne belokranjske jedi - udeleženci uvidijo pomen tradicionalnih jedi za razvoj prostorske identitete - udeleženci spoznajo in analizirajo pomen tradicionalne belokranjske peke v literarnih besedilih, pregovorih, mitih … - udeleženci spoznajo postopke izdelave belokranjske pogače in črnomaljske preste - udeleženci razvijejo sposobnost rokovanja s testom - udeleženci se zavejo pomena ohranjanja tradicionalnih jedi v sodobni družbi
POLSTENJE OVČJE VOLNE, ZA MILO V VOLNENI SRAJČKI	- udeleženci spoznajo glavne informacije o pridelovanju volne - udeleženci spoznajo in uvidijo pomen volne v človeški zgodovini - učenci spoznajo postopek postenja v Beli krajini - udeleženci uvidijo polstenje kot pomemben del kulturne dediščine - udeleženci vrednotijo pomen pridelovanja volne v sodobni družbi - udeleženci razvijejo sposobnost samostojnega izdelovanja izdelkov iz volne - udeleženci razvijejo občutek za ritmično gibanje dlani po površini
LONČARSKO KERAMIČNA DELAVNICA	- udeleženci spoznajo glavne informacije o glini in o njenem oblikovanju - udeleženci uvidijo glino kot pomemben material - udeleženci analizirajo pomen gline v zgodovini - udeleženci spoznajo različne postopke oblikovanja gline (sušenje, žganje, dekoracija …) - udeleženci uvidijo lončarstvo in keramičarstvo kot pomemben del lastne kulturne dediščine - udeleženci vrednotijo pomen lončarstva in keramičarstva v sodobni družbi - udeleženci razvijejo sposobnost samostojnega izdelovanja keramičnih posodic oziroma izdelkov
STARE IGRE	- udeleženci spoznajo stare igre, njihov nastanek in njihov potek - udeleženci razlikujejo med igrami danes in igrami nekoč - udeleženci vrednotijo preživljanje prostega časa danes in nekoč - udeleženci razvijejo sposobnost samostojnega izdelovanje iger iz naravnih materialov

	- udeleženci uvidijo stare igre kot pomemben del lastne kulturne dediščine - udeleženci poglobijo sposobnost interakcije v skupini

Vsem pedagoškim delavcem zato svetujemo, da v šolski program vključijo dejavnosti tradicionalnega rokodelskega dela, saj imajo takšne aktivnosti veliko pozitivnih učinkov. V spodnji tabeli je naštetih še nekaj bolj podrobnih informacij o izvedbi delavnic, ki smo jih izvedli mi. Seveda se podrobnosti izvedbe lahko prilagodijo po dogovoru.

	predviden čas trajanja	predviden strošek izvedbe	primerna starost udeležencev (let)	previdena velikost skupine	predlagan izvajalec
PEKA TRADICIONALNEGA PECIVA	3 šolske ure	219,6 € na delavnico	od 6 naprej	največ 12	Bernarda Kump
POLSTENJE OVČJE VOLNE, ZA MILO V VOLNENI SRAJČKI	2 šolski uri	6 € na osebo (+ DDV)	od 6 naprej	od 6 do 12	Tončka Jankovič
LONČARSKO KERAMIČNA DELAVNICA	po dogovoru (najmanj 1 dan)	120 – 150 € na delavnico (+ DDV)	ni omejitve	od 8 do 25	Andreja Stankovič
STARE IGRE	2 šolski uri	90 € na delavnico	od 5 do 12	od 2 naprej	Alenka Lamovšek