

ZIDOVI PODBOŠKE PRETEKLOSTI IN OKOLICE

OŠ Podbočje

Predstavitev pripravila Janja
Uhernik, prof. RP

NAČRTOVANJE

Predstavitev teme

Iskanje idej za izvedbo

Izvajanje aktivnosti
med urami pouka v
okviru UN

Umestitev projekta v
LDN

CILJI:

- Obravnavanje stavbne in kulturne dediščine znotraj učnega procesa preko različnih aktivnosti
- Povezovanje z drugimi institucijami - Turistično društvo Podbočje
- Učenje o stavbni in kulturni dediščini izven učilnice
- Seznanitev učencev s pomenom stavbne in kulturne dediščine
- Ugotavljanje, kako bi sami lahko prispevali k ohranjanju stavbne in kulturne dediščine v domačem okolju
- Uporaba različnih zgodovinskih virov za raziskovanje preteklosti
- Izdelovanje pregleda dediščine kraja
- Poimenovanje stavb v Podbočju, ki so del stavbne dediščine, v angleškem jeziku
- Spoznavanje različnih načinov podaljšanja obstojnosti živil v preteklosti

TURISTIČNA VZGOJA

Raziskovanje:

- šole skozi čas
- kozolcev
- gasilskega doma
- mostičkov čez potok Sušica



ŠOLA



SKOZI



ČAS

Eva Pavlovič, 8. r.



MOSTIČKI
ČEZ
SUŠICO



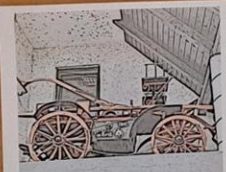
Miha Sintič, 8. r.



K
O
Z
O
L
C
I



Sara Komljanec, 8. r.



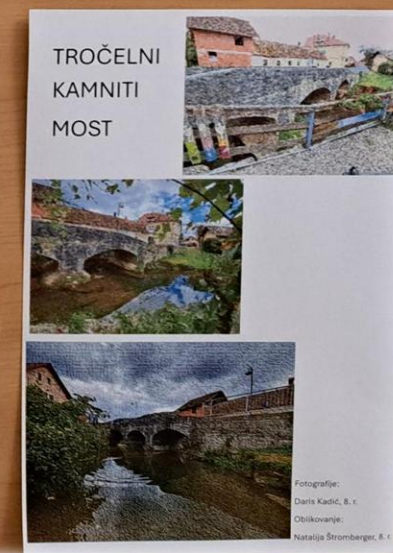
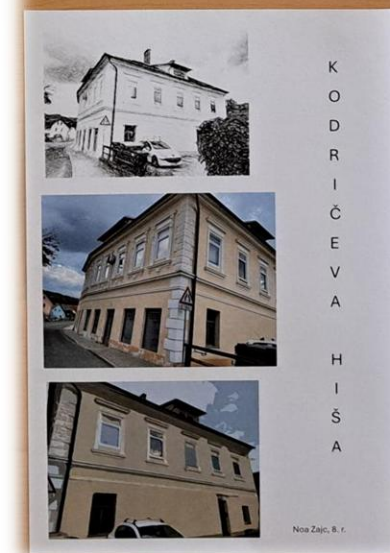
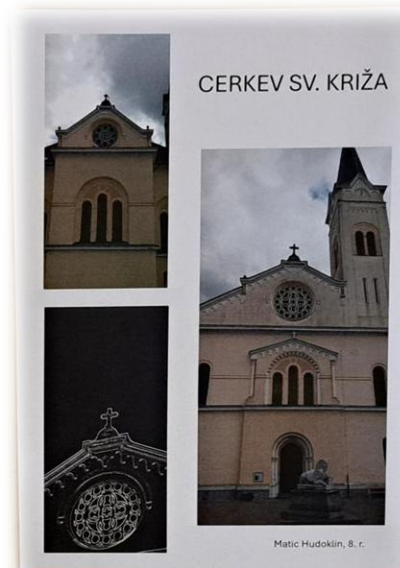
G
A
S
I
L
S
K
I
D
O
M



Damjan Kranjc, 8. r.

TURISTIČNA VZGOJA

- Kodričeve hiše
- cerkve sv. Križa
- farovža
- tročelnega kamnitega mostu



IZBIRNI PREDMET RAČUNALNIŠTVO

- oblikovanje fotografij za razstavo, ki so nastale pri turistični vzgoji

POUK LIKOVNE UMETNOSTI ter LIKOVNEGA SNOVANJA



- pogovor o slogovnih značilnostih stavbne dediščine
- pogovor o znanih ter manj znanih arhitektih
- risanje in slikanje kozolcev, čebelnjakov, mostov v Podbočju in njegovi okolici

POUK LIKOVNE UMETNOSTI ter LIKOVNEGA SNOVANJA



SODOBNA PRIPRAVA PREHRANE

- seznanjanje s postopkom prekajevanja mesa in mesnih izdelkov v preteklosti
- pri pouku ter domače raziskovanje (ustni ter pisni viri)



PREKAJEVANJE



Kuhano krava s kislom zeljemo

SESTAVINE

- 1 pripekajna sovjetka krava,
- 1l vode,
- 750g kisle zelje,
- 3 brinove jagode,
- 1 cebula,
- 2 jabolki,
- Sol,
- Sladkor

Čas priprave: 90 min
Čas kuhanja: 2 uri

Priloga

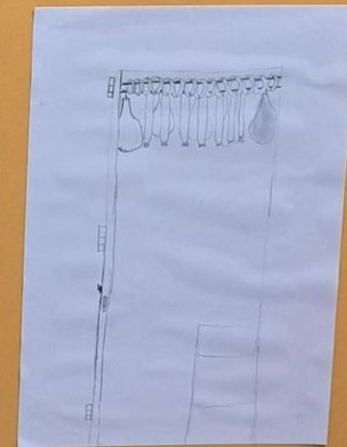
Kravo umijemo dobro v loncu dolijemo vodo in kuhamo na zmernem ognju dobro uro nato kravo okusimo in konci splehnemo. V loncu nalozimo kisló zelje, ha zelje pa malo kravo. Na vrh damo brinove jagode, sesekljano cebulo in na koncu narezana jabolka. Prilijemo nekaj vode in na zmernem ognju še eno uro. Na koncu po okusu in solimo in zelje zgasimo z dodatnim krompirjem.

Sestavine

Postopek

1. Izperemo in polno namočimo vodo in jo nato dobro splahnemo.
2. V loncu vodo dobro spramo in jo nato dobro splahnemo. V loncu damo kisló zelje, ha zelje pa malo kravo. Na vrh damo brinove jagode, sesekljano cebulo in na koncu narezana jabolka. Prilijemo nekaj vode in na zmernem ognju še eno uro. Na koncu po okusu in solimo in zelje zgasimo z dodatnim krompirjem.

Prijetno uživanje!



POVEZAVA PROJEKTA Z ANGLEŠČINO V 3. RAZREDU

- povezava projekta s projektom eTwinning





RAZSTAVA

PRETEKLE IZKUŠNJE Z DEKD

- **Voda, vir življenja** 2017 (dnevi dejavnosti, sodelovanje s podjetjem Kostak, z Vodno agencijo, prenovljena razstava o Podbočju v sodelovanju s Posavskim muzejem Brežice)
- **Nekoč in danes** 2018 (delavnice, povezava z DPM Podbočje, Posavskim muzejem Brežice, Mestnim muzejem Krško)
- **Dediščina kraja skozi turistični spominek** 2019 (dan dejavnosti za 5. razred, navezava na projektno nalogo Gremo se igrati ... s cegli, opazovalni sprehod po Podbočju za 3. razred)