**Sodelovanje Ministrstva za kulturo in kulturnih ustanov iz vse Slovenije pri projektu Tradicionalni slovenski zajtrk**

Letos se je medresorskemu nacionalnemu projektu Tradicionalni slovenski zajtrk (TSZ) ob dnevu slovenske hrane pridružilo še Ministrstvo za kulturo, saj so prehranjevalne navade in tradicionalna domača hrana del naše kulturne dediščine. Tako bodo odslej poleg gradiv z drugih področij učiteljem in vzgojiteljem pri načrtovanju spremljajočih vzgojno-izobraževalnih dejavnosti na voljo tudi vsebine s kulturno-vzgojnega področja.

Veliko informacij, ki vam bodo v pomoč pri organizaciji kulturno-vzgojnih dejavnosti, povezanih s tradicionalnim slovenskim zajtrkom, pedagogi že lahko najdete v e-katalogu *Katalog ponudbe kulturno-umetnostne vzgoje za šolsko leto 2016/2017*. Katalog je objavljen na spletni strani **Kulturnega bazarja** ([www.kulturnibazar.si](http://www.kulturnibazar.si)) in omogoča neposreden stik s kulturnimi ustanovami ter izbiro ponudbe ustanov po področjih, regijah, pošti …, tako da ustrezno dejavnost čim laže poiščete v neposredni bližini šole ali vrtca.

Informacije o povezavi kulture in prehrane oziroma umetnosti in zdravja prinašata priročnika, prav tako objavljena na spletni strani Kulturnega bazarja (v rubriki Kulturna vzgoja – gradiva/Nacionalna in mednarodna strokovna literatura):

* *Zdravje skozi umetnost: smernice za pogovore o izbranih zdravstvenih temah za pedagoške delavce* (Helena Jeriček Klanšček in dr., 2015) in
* *Skozi umetnost o zdravju: priročnik izbranih kulturnih vsebin* (uredile Maja Krajnc, Nataša Bucik in Nada Požar Matijašič, 2016).

**Predlogi za aktivno sodelovanje s kulturno-vzgojnega vidika**:

* V knjigah v šolski ali splošni knjižnici in doma poiščite informacije o tem, kakšen zajtrk so jedli otroci v preteklosti doma. Iščete lahko v poljudnih in leposlovnih knjigah. O tem povprašajte tudi babico ali dedka. Ugotovite tudi, na kakšen način so jedli zajtrk, kakšen je bil pribor, ob katerem času so ga jedli … Pozanimajte se, kaj so jedli v prazničnih dneh, ti jedilniki so bili najbrž pestrejši od vsakdanjih. Obširen seznam knjig na temo zdrave hrane je dostopen na spletni strani Kulturnega bazarja v rubriki Kulturna vzgoja – gradiva/Nacionalna in mednarodna strokovna literatura.
* Na knjižnih policah poiščite slovensko izvirno in ljudsko leposlovje, povezano z različno prehrano ali pridelavo prehrane. V knjižnici poiščite spominske pripovedi slovenskih avtorjev (npr. Kristina Brenk, Berta Golob ...).
* V knjižnici (šolski ali splošni) se ob pomoči knjižničarke naučimo iskati knjige po posameznem geslu – učimo se iskanja od splošnih gesel (npr. ETNOLOGIJA, PREHRANA), do posameznih tem (npr. KRUH, MED). Če iščemo mladinsko izvirno leposlovje na temo kruha in peke, najdemo na primer knjige: *Pekarna Mišmaš* Svetlane Makarovič, če iščemo knjigo o zeliščih: *Zelišča male čarovnice* Polonce Kovač …
* O tradicionalnih slovenskih jedeh/prehrani in njeni pridelavi lahko pobrskamo tudi v zbirkah slovenskih ljudskih pravljic, kjer najdemo na primer: *Kako so pulili repo*, *Ajdovo zrno*, *Mojca Pokrajculja …* V zbirkah pravljic drugih narodov pa lahko izvemo o tradicionalni prehrani v drugih deželah, npr. *Kako je nastala manioka*: legenda Indijancev Tupi. Znana je tudi češka pravljica *Lonček, kuhaj!* (lonček kuha mlečno kašo, ki je bila nekoč tudi na Slovenskem priljubljena jed).
* O tradicionalnih slovenskih jedeh/prehrani in njeni pridelavi lahko iščemo ljudske pesmi ali pesmi slovenskih avtorjev. Številne so uglasbene in jih lahko zapojemo in poslušamo, pa tudi zaplešemo (posvetujmo se z učiteljem glasbe, knjižničarjem – mediateka …). Nekaj primerov: *Miška vzela je s poličke* Anje Štefan, *Kruhek* Janeza Bitenc, *Ob bistrem potočku je mlin* (ljudska*), Pastirica žgance kuha* (ljudska) …
* V otroških in mladinskih revijah (Cicido, Ciciban, Kekec, Pil, Gea, Mavrica) poiščemo literarne in poljudne vsebine, povezane s prehrano …
* V vrtcu ali razredu pred ali po tradicionalnem zajtrku preberemo pravljico ali knjigo o tradicionalni slovenski prehrani, zapojemo ljudsko pesem in zaplešemo.
* V knjigah (poljudnih in leposlovnih) poiščemo informacije o tem, kako se tradicionalni zajtrk razlikuje v posameznih slovenskih pokrajinah. Za pomoč pri iskanju gradiv prosimo knjižničarja v šolski ali splošni knjižnici.
* Zanimive podatke o tem, kako se tradicionalni zajtrk razlikuje v posameznih slovenskih pokrajinah, lahko najdemo tudi v dokumentih v slovenskih arhivih (za več informacij glej *Katalog ponudbe kulturno-umetnostne vzgoje za šolsko leto 2016/2017)*.
* Naše raziskovanje tradicionalnega slovenskega zajtrka oz. širše, prehrane in njene predelave, lahko poteka tudi v nekaterih slovenskih muzejih in galerijah. V zbirkah muzejev in galerij po vsej Sloveniji ter njihovi ponudbi delavnic, najdemo teme, povezane s tradicionalno prehrano – navedimo le nekaj predlogov za obiske (za več informacij glej *Katalog ponudbe kulturno-umetnostne vzgoje za šolsko leto 2016/2017)*: Dolenjski muzej: *En dan v kameni dobi*; Koroški pokrajinski muzej – Muzej Ravne na Koroškem: *Jedli smo iz iste sklede*; Kozjanski park: *Levstikov mlin*; Muzej in galerije mesta Ljubljane: *Dom nekoč in danes*; Muzej Velenje: *Življenje nekoč*; Čebelarski muzej Radovljica: *Izdelki iz čebeljega voska, Medjedek*; Slovenski etnografski muzej: *Med naravo in kulturo*, Tehniški muzej Slovenije: *Delavnica oblikovanja krušnega testa* …
* V Slovenskem filmskem arhivu pri Arhivu Republike Slovenije in Slovenski kinoteki se lahko pozanimamo o filmih in oddajah, ki predstavljajo slovensko tradicionalno hrano oz. njeno pridelavo (sejanje žita, peko kruha ...).
* V ponudbi lutkovnih gledališč (za več informacij glej *Katalog ponudbe kulturno-umetnostne vzgoje za šolsko leto 2016/2017)* najdete lutkovne predstave, povezane s prehrano – naštejmo jih le nekaj: Gledališče Zapik: *Miška kaško kuhala*, Lutkovno gledališče Bobek: *O debeli repi*, Lutkovno gledališče Pupila: *Mala kokoška peče kruh*, Mini teater*: Pekarna Mišmaš* …
* Kako naredimo zajtrk bolj privlačen? Ideje za likovno ustvarjanje, povezano z etnološkimi temami, sodobno okrašeno mizo … najdemo v številnih priročnikih o likovnem ustvarjanju pa tudi kuharskih knjigah, zlasti takih, ki preučujejo prehrano z etnološkega vidika.
* Zajtrk lahko popestrimo s primerno glasbo (pri izboru glasbe, npr. etno glasbe, naj sodeluje učitelj glasbe, lahko pa se lahko posvetujemo s katero od glasbenih ustanov).
* Raziskujmo, kako se tradicionalna slovenska prehrana povezuje z običaji v različnih slovenskih pokrajinah. Najdemo velike razlike? Zakaj?
* Programe, povezane s projektom TSZ, ponujajo tudi ustanove s področja kulturne dediščine. V e-katalogu *Katalog ponudbe kulturno-umetnostne vzgoje za šolsko leto 2016/2017* (dosegljiv na spletni strani www.kulturnibazar.si) prek iskalnika izberemo področje Kulturna dediščina in varovanje okolja ter si ogledamo primere dobre prakse (npr. delavnico *Panjske končnice* Zavoda za varovanje kulturne dediščine Slovenije, *čebelnjak Antona Janše* Zavoda za turizem in kulturo Žirovnica idr.).
* V roke vzemite Vodnikove *Kuharske bukve* (1799), našo prvo, iz nemščine prevedeno kuharsko knjigo in prvo izvirno *Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila* Magdalene Pleiweis (1868) oziroma posezite po sodobnejših kuharskih knjigah na temo zdrave hrane (seznam je objavljen na spletni strani [www.kulturnibazar.si](http://www.kulturnibazar.si), v rubriki Kulturna vzgoja – gradiva/Nacionalna in mednarodna strokovna literatura). Če želite, lahko primerjate nekaj podobnih receptov iz starih in sodobnih kuharic!
* V knjižnici ali na domačih knjižnih policah poiščite kuharske knjige slovenskih tradicionalnih jedi. Pripravite jih!
* Pravi zaklad odličnih receptov so tudi vaše babice in dedki (starši, sosedje). S sošolci zberite njihove recepte in jih oblikujte v vašo »razredno« kuharsko knjigo ali jih objavite v šolskem glasilu. Vključite lahko tudi kratke zgodbe ljudi, ki so vam zaupali svoje recepte, o tem, kdo jih je naučil pripravljati te jedi, kdaj so jih prvič pripravljali, kakšen zanimiv spomin itd.
* Poiščite čim več starih strokovnih izrazov (kuharskih terminov), ki so jih nekoč uporabljali v kuhinji in pri kuhi ter pripravite razredni/šolski slovar.
* Razglejte se po svetu in se pogovorite o tem, kako in kaj jedo naši bližnji in daljni sosedje. Poiščite in predstavite njihove značilne jedi.
* Morda bi v okviru pouka gospodinjstva pripravili zanimivo pojedino, sestavljeno iz jedi drugih narodov. Pripravo in okušanje hrane si popestrite z njihovo glasbo.
* Z zajtrkom in hrano nasploh sta povezana tudi bonton in pravilno oz. lepo obnašanje pri mizi. V knjižnici poiščite gradivo, ki govori o tem, kako pripraviti pogrinjek, kakšno vedenje sodi za mizo, kako pravilno uporabljati jedilni pribor.

**Nekaj primerov aktualne ponudbe kulturnih ustanov v povezavi s temo prehrane v novembru** (ustrezno ponudbo v vaši bližini lahko s pomočjo iskalnika poiščete tudi v e-katalogu na spletni strani [www.kulturnibazar.si](http://www.kulturnibazar.si)).

Več informacij (brezplačno/plačljivo/trajanje/starostne skupine) najdete v e-katalogu ali na spletni strani ponudnika.

* Tehniški muzej Slovenije v Bistri pri Vrhniki:
  + V soboto, 26. 11., bo ob 9.30 tečaj peke kruha v krušni peči (dogodek za širšo javnost). Mentorica bo udeležence tečaja vodila skozi celoten postopek starega načina peke kruha, od mesenja testa do peke kruha v krušni peči. Prijave in informacije: [programi@tms.si](mailto:programi@tms.si) ali 01 750 66 72.
  + V nedeljo, 27. 11., bo med 13. in 18. uro potekal prikaz peke kruha v krušni peči s pokušino spečenega kruha (dogodek za širšo javnost).
  + Tekom celega leta za najavljene predšolske otroke in učence od 1. do 5. razreda organizirajo polurno delavnico oblikovanja krušnega testa. Na delavnici se otroci seznanijo s staro obrtjo in osnovnimi sestavinami, potrebnimi za peko. Prijave in informacije: [programi@tms.si](mailto:programi@tms.si) ali 01 750 66 72.
* Mestni muzej Krško (stalni pedagoški program):
  + V Sobi medičarstva in lectarstva, ki je rezultat projekta *Pot medičarstva in lectarstva med Krškim in Zagrebom*, udeleženci raziskujejo muzejsko vitrino »čebelnjak«. Otroci višjih razredov si ogledajo dokumentarni film o dediščini obrti.

Več: <http://www.mestnimuzejkrsko.si/pedagoske-dejavnosti>

* Pedagoški program na gradu Rajhenburg (stalni pedagoški program):
  + Zeliščni kruhek: Udeleženci delavnice se sprehodijo po grajskem zeliščnem vrtu, rezultatu projekta Zelišča Posavja. S čimveč čutili spoznajo različna zelišča ter v grajskih prostorih umesijo in spečejo svoj zeliščni kruhek.

Več: <http://www.gradrajhenburg.si/pedagoske-delavnice>

* Loški muzej Škofja Loka (pedagoški programi, vezani na čebelarstvo in zbirko *Mali kruhek*):
  + Muzejska delavnica *Peka medenega peciva »loški« oz. »dražgoški kruhek«*

Najprej si otroci v muzeju ogledajo zbirko o malem kruhku, nato pa s pomočjo mojstrice oblikujejo medeno pecivo – škofjeloški kruhek. Izvedo, da so iz medu gospodinje pripravljale posebno pecivo, imenovano mali (loški, dražgoški) kruhek, ki je bil namenjen obdarovanju najbližjih, tako otrok kot odraslih.

* + Muzejska učna ura *Čebelarstvo na Loškem*

Mladi obiskovalci bodo spoznali pomen gojenja čebel za preživetje človeka. Kot je razvidno iz darilne listine nemškega cesarja Henrika II. freisinškemu škofu Goteskalku iz leta 1002, so se naši predniki s Sorškega polja, z območja Bitenj, Stražišča in Besnice že pred več kot 1000 leti ukvarjali s čebelarjenjem, saj se tam posebej omenjajo »prihodki od čebelje paše«.

* + Muzejska delavnica *Poslikajmo panjske končnice*

Otroci bodo spoznali poslikane panjske končnice: čemu služijo, kako in iz česa so izdelane, da so jih začeli poslikavati že v 18. stoletju, da so izjema v evropski ljudski umetnosti, saj jih poznamo le na ožjem območju Koroške, Štajerske in Kranjske. Nato bodo v muzejski delavnici po predlogi narisali in pobarvali različne motive panjskih končnic iz muzejskih zbirk.

* Zavod Ustvarjalna Pisarna Sodelujem:
  + Za ozaveščanje o pomembnosti rednega in zdravega prehranjevanja so pripravili delavnico *Medtem ko zajtrkujem, raziskujem*. Zahtevnost delavnice je prilagojena starostni skupini otrok. Primerna je tudi za gibalno ovirane ter slepe in slabovidne.

Več: http://www.so-delujem.com/ponudba/program-delavnic-in-spremljevalnih-programov-2016-700

* Knjižnica Antona Tomaža Linharta Radovljica:
  + Novembra bodo v knjižnici izvedli delavnico in pravljično uro *Zdravilno jabolko*.
* Mestna knjižnica Piran - Biblioteca civica Pirano (enota Lucija):
  + V enoti Lucija bo novembra na ogled razstava knjig na temo zdrave prehrane s poudarkom na slovenski hrani.
* Knjižnica Šentjur:
  + V petek, 18. 11., bo knjižničarka obiskala vrtec Dobje, kjer bo izvedla pravljično uro *Pravljica za zajtrk*.
* Splošna knjižnica Ljutomer:
  + Pravljična ura in razstava na temo tradicionalnega slovenskega zajtrka.