TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK NA OŠ KOROŠKA BELA JESENICE

**Tudi letos smo na tretji petek v novembru, 20. 11. 2020, obeležili dan slovenske hrane in spremljajoči Tradicionalni slovenski zajtrk (TSZ), ki je letos že deseti po vrsti. Njegova izvedba je bila zaradi epidemije covid-19 letos drugačna.**

**Na naši šoli smo se odločili, da bomo kljub trenutnim razmeram, ki nam onemogočajo običajno izvedbo zajtrka, za naše učence pripravili prav poseben dan. Vključeval je zanimive izobraževalne vsebine, ki smo jih izvedli v obliki tehniškega dne. Glede na to, da trenutno poteka šolanje na daljavo, je bila izvedba takih dejavnosti velik izziv. Vsebine smo tematsko prilagodili pouku na daljavo, ob tem pa skušali slediti ciljem, ki bi jih upoštevali tudi, če bi tak dan izvedli v šoli.**

**V projekt »Tradicionalni slovenski zajtrk« vsako leto na naši šoli vključimo več učiteljev iz različnih področij, saj le na ta način lahko tehniški dan izvedemo kvalitetno in s poudarkom na medpredmetnih povezavah.**

**Letos smo za učence pripravili kar dva izobraževalna videa; enega s področja tehnike in enega na temo priprave hrane. Učiteljica, ki poučuje izbirni predmet umetnost-film Tina Šorn, je poskrbela za posnetke in njihovo montažo.**

**Učitelj za tehniko in tehnologijo Milan Hlade je pripravil video na temo, kako doma izdelati podstavek za posodo. S tem bodo lahko učenci razvijali ročne spretnosti in izražali svojo ustvarjalnost.**

**V letošnji Tradicionalni slovenski zajtrk pa smo želeli vključiti tudi zunanje deležnike, zato smo se povezali z** Razvojno agencijo Zgornje Gorenjske (RAGOR), ki izvaja projekt »KUHAM DOMAče«, katerega vodja je Ambrož Černe. Cilj projekta »KUHAM DOMAče« je ohranjanje tradicionalnih znanj, postopkov in praks, povezanih z domačo prehrano, kot tudi ohranjanje samih jedi, ki so jih uživali naše babice in dedki. Projekt »KUHAM DOMAče« izvajamo na območju občin Jesenice, Kranjska Gora in Radovljica, in sicer v obliki medgeneracijskih kuharskih delavnic, kjer domače jedi pripravljamo pod mentorstvom lokalnih gospodinj. V občini Jesenice smo z gospo Vijoleto Smolej s Prihodov že pripravljali rženi kruh, v načrtu je tudi govnač. Z gospo Vero Grgurič iz Planine pod Golico (kmečki turizem Pr' Betel) pa smo pripravljali ajdove krape in krompirjevo mešto. Zaradi trenutnih razmer delavnice izvajamo preko videokonferenc.

Na RAGOR-ju želijo s projektom dvigniti ozaveščenost o pomembnosti prehranske dediščine domačega kraja t. predvsem med mlajšimi generacijami.

V sodelovanje z Razvojno agencijo smo v sklopu letošnjega Tradicionalnega slovenskega zajtrka v video obliki prikazali peko žemljic. Peko žemljic je prikazala gospa Vijoleta Smolej s Prihodov. Učencem je pripravila tudi navodila, kako sami doma pripravijo žemljice za zajtrk.

Vsako leto so nas na šoli za Tradicionalni zajtrk obiskali tudi predstavniki občine Jesenice. Ker so se tega obiska učenci vedno zelo veselili, smo se odločili, da bomo živila, ki so sestavni del Tradicionalnega slovenskega zajtrka, letos nesli našemu županu gospodu Blažu Račiču. Župan je z veseljem sprejel naš zajtrk in učencem v zameno namenil nekaj spodbudnih in prijaznih besed. Županov nagovor smo posneli in so ga učenci lahko poslušali preko video povezave.

Na naši šoli vedno z veseljem pripravimo projekte, ki spodbujajo zdrav način življenja, hkrati pa so za učence poučni in zanimivi. Čeprav v letošnjem šolskem letu tega projekta ni bilo možno izpeljati v šoli in v živo, smo se potrudili, da smo v projekt vključili čim več različnih organizacij in za naše učence, tako kot vsako leto, pripravili poseben dan.

Manca Martinčič, vodja projekta (učiteljica biologije in gospodinjstva)