

RIMSKI VRELEC

OŠ ANTONA AŠKERCA RIMSKE TOPLICE

"AŠKERČEVO LETO"



V šolskem letu 2011/2012 smo se posvetili projektu, ki razkriva vse o življenju in delu našega pomembnega pesnika Antona Aškerc.

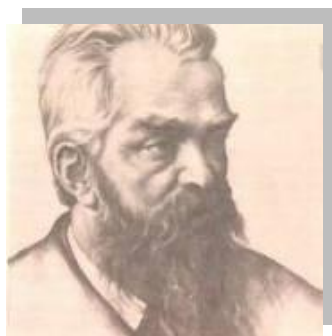
VSEBINA:

- *usvarjamo...*
- *natečaji*
- *projekt Anton Aškerc*
- *zgodilo se je*
- *malo za šalo 😊*



RIMSKE TOPLICE,

marec, 2012



1. USTVARJAMO

MAMA

Mama je ena,
mama je edina,
mama je sonce,
mama je žarek,
ki te poboža
in pocrklja.

Mama je ena,
mama je edina,
mama je luna,
ki ti poljubček pošilja.
Ko se jokaš,
ti solzo obriše
in te potolaži.

Mama je ena,
mama je edina,
mama je ena.
Iz tisoč zvezd
samo, da ni srebrna
ampak MOJA.

IVANA, 6.r

RIMSKI FOLK

Rimski folk je tak,
čudaški kot vsak
vsi v sanjah,
v pomladnih dneh,
učitli so zato čist na tleh.

Noben pri pouku ne posluša,
pri glasbi vsak zase fuša.
Vsi smo v sanjah,
iz katerih se nočmo zbuditi
in slabih ocen dobiti.

Zato se hočemo v sanjah
zgubit
in vse razrede preskočiti.
Punce hodle bi v kino in
vse fante speljale bi na
brzino.

In fantje žurajo vso noč,
kar se da, na vso moč.
Zjutraj v šolo vsi hitijo,
zvečer spet vse ponovijo.

Tko je to do težko
pričakovanih
počitniških dni,
jeseni pa se spet vse ponovi.

:D

2. NATEČAJI

Odzvali smo se na povabilo ŠC Šentjur in sodelovali na literarnem in likovnem natečaju.

Naši učenci so bili zelo uspešni, saj so dobili zlato priznanje za likovni izdelek in srebrno za literarni. Vsi učenci so dobili priznanja za sodelovanje.

KO PO KRUHU ZADIŠI

Naj človek celi svet obteče,
najboljši kruh doma se peče.

(slovenski pregovor)

Kruh je naše osnovno živilo. Jemo ga za zajtrk, kosilo večerjo. Včasih pa še vmes. Najboljši je namazan z maslom in medom. Ko je še topel, da se stopi v ustih. Da ti toplota in božanski okus kruha pobožata brbončice.

Doma smo hudi kruhojedci, zato smo se odločili, da bomo kruh pekli doma. Dedi, seveda. Ko je šel v pokoj. Kmalu pa je to opravilo prevzela babica, ki je tudi že v pokoj.

V postelji je še prijetno toplo in ne ljubi se mi vstati. Še med dremežem slišim oddaljene glasove iz kuhinje. Zamolkli glasovi testa, ki ga babica močno mesi in obrača na delovni površini, me opomnijo, da bo za zajtrk svež kruh. Naj še malo poležim ali naj hitro vstanem? To je zdaj vprašanje. Namreč, babica mi včasih dovoli, da lahko »pomagam«. Želja po peki kruha in po druženju z babico je prevelika. Hitro se izvijem iz objema postelje in se odpravim v kopalnico.

Ko pridem v kuhinjo, me čaka topel čaj, ki ga babi skuha iz zelišč, ki jih je sama nabrala, da se počteno prebudim. Na delovnem pultu pa že čaka napol narejeno testo iz moke, mlačne vode, kvasa, malo mleka in soli. Zdi se mi, da kar čaka na moje roke, da bodo »dokončale« babičino delo. Hitro si umijem roke in nato ga napadem. Mesim, stiskam, obračam, prepogibam, stiskam, ... in še kaj. Testo je voljno in pripravljeno na počitek, vzhajanje in za v pečico. Babica ga povrhu nareže in poškropi z vodo in potem roma v pečico.

Ker nimamo krušne peči, si je dedi omislil štedilnik na drva. V tej pečici pečen kruh je najboljši.

Težko čakam na prve vonjave. Babica me vedno opozarja, da je za užitek treba malo počakati. »Potrpljenje, potrpljenje je božja mast,« mi vsakokrat govori. A ona ne ve, kako težko čakam na svež topel kruh? A se samo smeji in si misli svoje.

In potem se začne. Najprej zadiši tam okrog pečice, nato se vonj kot v risankah razširi po kuhinji. Potem pa pokuka še v ostale prostore, dokler ne prodre še ven. In ovije hišo z vonjem po domačem kruhu. Kdorkoli gre mimo naše hiše, ve, da pečemo kruh.

Rjavo zapečenega babica vzame iz pečice in ga pokrije s prtom, da se ohladi in omehča. Nestrpno preverjam, če je že dovolj ohlajen, da ga lahko odrežem kos. A babica je vedno na preži. A ne tako skrbno, da ne bi mogla odščipniti kakšnega koščka ali dva.

Mnjammm! Topel domač kruh z maslom in medom. To je hrana za bogove.

Babica vedno pazi, da kruh speče prej, preden ga zmanjka. Če pa je prehitra s peko, pa iz preostalega kruha naredi cmoke. Pri nas doma s kruhom ravnamo spoštljivo, saj mi babica med peko ponavadi pripoveduje o časih, ko kruha ni bilo. Velikokrat mi pravi:«Dokler imaš le košček kruha, se vsaka težava lahko razreši.» Ona že ve.

Rada imam svojo babico in tudi ona me ima rada. Tako rada, da mi peče najboljši domači kruh.

Lucija Ojsteršek, 7.B, srebrno priznanje

OD SEMENA DO KRUHA

Danes bom pisala o kruhu. Pa ne o belem, ajdovem, polnozrnatem. Pisala bom o tem, kako iz semena, ki je začetek, dobimo slasten hlebček kruha.

Namesto nas, nekateri nimamo prostora, drugi nimajo žilice za kaj takega, kmetje v jeseni posejejo seme v sveže zorano in pognojeno zemljo. Pozimi seme in zemlja počivata, spomladi pa vzklijejo nežni zeleni lističi, ki se do poletja razvijejo v pokončen in težek klas.

Ko kmet ugotovi, da je žito »zrelo« za žetev, ga požanjejo. Včasih je bila žetev prilika, da so se ljudje družili, si pomagali med seboj in si ob koncu dneva privoščili zabavo. Poleg tega je bila žetev vesel dogodek, saj so vedeli, da bodo imeli kruh. Danes vse delo opravijo stroji, ki hrumijo, teptajo in uničujejo zemljo. Zemljo, ki ječi pod železjem. Čeprav je opravila dobro delo. V svojih nedrjih je varno skrivala seme, da je spomladi lahko vzkliklo in se razraslo v klas.

Zrnje je potrebno izluščiti in to so včasih opravljali mlatiči s cepci. Mladi so se med seboj preizkušali, kdo je večji mojster v tem. In tudi pogledi brhkih deklet so se pogosteje ustavljali na najbolj spretnem mlatiču.

Toda danes tega ni več. Le še na kakšnem prazniku lahko vidimo, kako je to potekalo.

Ker doma ni bilo mlinov, so žito odpeljali v najbližji mlin ob vodi. Vsak mlinar si je za plačilo vzel del moko. Moko so odnesli domov in jo spravili tako, da so jo lahko uporabljali skozi vse leto.

Kruh danes večinoma pečejo v pekarnah, kjer je vse avtomatizirano.

Pri nas doma pa kruh peče babi. Zato vem, kako se pripravi. Babi pripravi moko, sol, vodo, mleko in kvas in v pravilnem zaporedju zamesi v mehko in voljno testo. Včasih mu doda orehe, kakšna zelišča ali krompir. Oblikuje hlebčke in jih položi v peharje, kjer vzhajajo kar nekaj časa.

Zareže po površini kruha in ga potisne v ravno prav ogreto krušno peč. Ko je skorja lepo zlatorumeno zapečena, ga vzame ven, pokrije s prtom, da se ohladi.

Včasih je babica, ko je odrezala prvi kos, na spodnji strani kruha naredila križ. Šele takrat se je lahko začel jesti nov hlebec kruha.

Najraje imam babičin kruh. Ker vem, koliko truda in ljubezni vloži v pripravo in peko kruha. Kos kruha iz njenih rok je najslajši.

Marsikdo pa vsega truda ljudi, ki so potrebni, da lahko s police v trgovini vzamemo kruh, ne zna ceniti. In zato imamo toliko kruha v smeteh.

Kje je tisti pregovor, ki je učil lepega odnosa do kruha:«Če pade kruhek ti na tla, vzemi in poljubi ga!»

Tadeja Selič Mlakar, 7.B

KRUH IN KOŠČKI SLANINE

Najraje jem bel kruh ali kruh s semeni. Moja mami in babi pečeta kruh doma. Takšen kruh je najslajši.

Včasih so jedli črni ali soržični kruh, ki ni bil najboljšega okusa. Sploh soržični, ker je med moko vedno ostalo nekaj«pikajočih» ostankov ovojnice zrna. Jedli so več dni star kruh in otroke so prepričevali, da je to zdravo.

Danes pa jemo vsak dan sveže pečen kruh in veliko kosov konča v smeteh.

Pri nas pa je že od nekdaj drugače. Moja babi peče tako imeniten kruh, da je še nekaj dni kot svež. Če pa je le že malo trd, pa mami naredi izvrstne kruhove rezine ali cmoke. Rada imam sladke ali slane kruhove rezine in k sladkim dodam marmelado ali kompot. Pri nas kruh nikoli ne pristane v smeteh.

Pred časom pa nas je babi presenetila s posebnim kruhom. Na mizo je položila košarico s kruhom in rekla:«Dober tek.»

Malo smo jo čudno gledali, saj ni bilo zraven nobene salame, masla ali marmelade. Babi se je nasmehnila in rekla:«Ta kruh ne potrebuje salame, da bi bil boljši okus. Je sam dovolj okusen. Kar poskusite.» Kruh je namreč imel dodano slanino. Bil je izvrsten in od takrat ga imam najraje.

Naj vam izdam recept in mogoče se ga boste lotili tudi sami.

Testo pripravimo po ustaljenem načinu. Mesnato slanino narežemo na kocke, jo raztopimo in ohladimo. Ohlajeno slanino vgnemo v testo za kruh. Testo damo na toplo, da vzhaja, ga potresemo z moko, vzamemo iz skled in še

enkrat pošteno zgnetemo. Oblikujemo hlebček, ga damo na namaščen pekač na toplo in pustimo, da še enkrat vzhaja. V površino hlebca zarežemo nekajkrat 1 cm globoko in poštropimo z vodo ali premažemo z jajcem. Postavimo v pečico in pečemo od 40 do 50 minut na 200 do 225 °C.

Ko je kruh zlatorumeno zapečen, ga babi vzame iz pečice in pokrije s prtom. Komaj čakam, da si ga odrežem kos, saj se mi že pošteno cedijo sline.

Mihaela Cigole, 8.B

BUČE in MAK

Nisem poseben ljubitelj sladkih jedi. Če so na mizi, posežem po njih, če jih pa ni, pa tudi ni krize.

Kadar mi pa pod nos pridiši babičin štrudelj, je pa konec heca. Takrat pa moram biti zelo hiter, da ga kaj dobim. Rok, ki pridno posegajo po slastnih koščkih, je pri naši hiši kar precej.

Moja najljubša sladica je bučni štrudelj, Saj bi napisal zavitek, ampak ob tej besedi se mi pred oči prikaže vitrina v trgovini in v njej že narejeni zavitki. No, štrudelj je narejen doma. Z večletnim znanjem in ljubeznijo ga naredi moja babica. Glavni sestavini sta buče in mak. Najraje ga imam, kadar je zelo zapečen in moja babi pravi, da je »s čokolado oblit«. Okrog in okrog je hrustljava skorja, znotraj pa je mehak zelen nadev. Najbolj dober je, ko je še topel. Ko je že ohlajen ali zamrznjen in nato pogret, dobi čisto nov okus. In je še vedno zelo okusen.

Recept za bučni štrudelj je že zelo star. Poznali so ga že v 18. stoletju in prihaja iz Nemčije.

Ste za pustolovščino? Specite ga sami in uživajte!

Za bučni štrudelj z makom potrebujemo:

- 1 kg buč
- 12 dkg z mlekom poparjenega maka
- 2 dcl kisle smetane
- 1 vanilin sladkor
- ščepec cimeta
- sladkor – po okusu

Postopek pečenja je enak kot pri peki navadnega zavitka.

Pri peki ponavadi ne pomagam. Nisem najbolj spreten v kuhinji. Ker pa me babica večkrat razveseli s to sladico, ji pomagam na druge načine.

Tadej Pušnik, 8.B

3. PROJEKT ANTON AŠKERC

V letu 2012 obeležujemo 100. obletnico smrti Antona Aškerc. Zato se na šoli odvija **Projekt Anton Aškerc**, katerim želimo spodbuditi učence k sodelovanju, ustvarjanju, poustvarjanju, prebiranju del Antona Aškerc. Tema projekta je **domovinska**.

Učenci so ustvarjali v noči branja, ob kulturnem dnevu, pri urah DOD in v okviru EKO dneva.

SLOVENIJA V PESMI

Poti speljane so
na vse strani sveta.
Ne vem še,
kam me moja pot pelja.
Vem pa,
da se bom v domači kraj vrnila,
Slovenija, k tebi, moja domovina.
Tu so gore, cvetoče polje,
tu reke so, tu je morje.
Tu pridni in prijazni so ljudje.
Tu rože najlepše dišijo,
tu ptičke lepo žvrgolijo,
tu bistri potočki šumijo,
tu pesem slovenska doni.

Slovenija, ti dom si moj!
S teboj rasla sem in otroštvo preživela.
Tu moje korenine so,
ki globoko vate segajo.
In ni na svetu stroja,
ki bi jih skopal
in morda kje v tujini
v tujo zemljo zakopal.
Jaz ostanem tu pri tebi
in če bo treba,
pognala bom še trdnejše korenine,
ker ljubezen do tebe nikoli ne mine.

Manca Jazbec, 9.r

Domovina ti
Moje življenje spremljaš
Z mano vedno boš.

Zapuščam ti vse,
Vse kar ti lahko podam,
Vedno s tabo bom.

Manca Jazbec, 9.r

NAŠA DOMOVINA

Rožica na travniku,
žito na polju,
veselje ljudi,
igranje na morju.

Nasmeh na obrazu,
sreča, zabava;
vsekakor pa mora biti
zraven bistra glava.

Domovina je eno,
tisto, kar nas združuje;
srečo v srcu
in solzico zaznamuje.

Zato imeti jo moramo
radi,
z veseljem jo obiskati,
jo objeti, se ji
nasmehnuti,
ji vedno kaj lepega dati.

SLOVENIJA

Slovenija je
zelo lepa dežela.
Tako je mila.

Sara Dvorjak

DOMOVINA

Domovina ti,
moja si Slovenija,
lepa si kot cvet!

Manca Knez

SLOVENIJA

Slovenija moj
najdražji zaklad si ti.
Boš vedno moja?

Jaka Hliš

Ti Slovenija
najlepše dni ti mi daš.
Moj najlepši dom.

Manca Knez

O, domovina,
ti prekrasna si zares.
Kot zelena pot.

Mihaela Cigole

DOMAČA VAS

Kot roža si ti
kot druga mama si mi.
Moja draga vas.

Špela Cvikl Tovornik

Najpomembnejša,
domovina si zame.
Moje bogastvo.

Lana Maksima Rumbak

O Slovenija,
majhna, a čudovita.
Češnja v cvetu.

Mitja Lesičar

EDINA

Domovina je tista,
v kateri je dom.
Moj dom je Slovenija,
tista ena, edina, čudovita,
v zeleno naravo ovita.

Na eni strani Sava potuje,
je mirna, a ne miruje.
Pri vsakem vdihu, te čaka
svež zrak.

Na drugi strani potuje
zelen trak.
Varujmo jo preden izgine,
da čudovit trenutek nikoli
ne mine.

Ivana P. Lavrič

BRODNIK

Med skalami reka več ne šumi,
saj tam leži na tisoče smeti
življenje v reki zato umira.
Čolnič zaustavljen ob bregu je tam,
a človek v njem sedi sam.
Z žalostnim pogledom po reki ozira

Če bi čolnič lahko spet po reki brzel,
če bi lahko ptič zapel,
od veselja po čisti naravi.
A to je težko, človek razmišlja,
niso razumni, pametni ali dobrosrčni
Ti ljudje, ki samo za sebe skrbijo.

Molčita že reka in log,
tam onkraj zelenih polj,
ki so s smetmi pokrita.
Nekoč bogata in živahna,
zdaj žalostna in mračna,
pod pastjo odpadkov spita.

Učenci DOD

Ne maramo za naravo več,
vseeno nam je, kaj bo z njo.
Ona pa umira!
Res je pomembna
a mnogo ljudi tega na opazi!
To se ne more rešiti brez prepira!

SONČNE BESEDE IN SONČNI VERZI -

- KAJ VSE VIDI SONCE NA SVOJI POTI

IN SONCE JE NA
POT ODŠLO
IN VIDELO
SAMO LJUBO
VESELJE.

SONCU
NI VEDNO
LAHKO.

SONCE
JE ŠLO NA POT
IN VIDELO
LJUBEZEN.

SONCE
JE KOT
SREČA.

SONCE JE
MED POTOVANJEM
VIDELO RADOST
LJUDI.

SONCE LJUBO,
PO SVETU OZIRA SE.
KAKO SE LJUDEM
GODI?

SONCE
VSE
VIDI!

SONCE JE NA POTI
ZAČUTILO
TOPLOTO
LJUBEZNI.

AŠKERČEV TEDEN –4.06.-08.06.2012

Aškerčev teden je potekal od 4. junija do 8. junija. Teden, ki je bil posvečen Antonu Aškercu je bil poln nastopov, koncertov, delavnic in prireditev.

Učenci DOD pri slovenščini smo sodelovali pri razstavi, kjer smo pokazali izdelke: pesmi, sončne besede, besedno drevo, besedno sonce, ... in pri sestavi besedila in vodenju zaključne prireditve na Aškerčevi domačiji na Senožetah, ki je bila 8. junija. Vse naše delo smo povezali s pesmimi Antona Aškaerca, domovino in soncem.



Delavnica na eko dnevu: Š. Cvikel, M. Lesičar, J. Hliš, L. M. Rumbak, S. Pavčnik, S. Dvorjak, J. Kolman, I. Podbregar Lavrič, M. Cigole

4. ZGODILO SE JE

SLABE KNJIGE PA KAR PUSTITE!

V sredo, 23. 5. 2012, se je na naši šoli mudila pisateljica, pesnica, pravljíčarka in magistra etnologije Anja Štefan. Je ena redkih profesionalnih slovenskih pripovedovalk in hkrati snovalka pripovedovalskega festivala Pravlјice danes. Piše za mlade, zbira pravljјice, jih doživeto pripoveduje in očitno uživa med mladimi. Potem ko je z učenci od 1. do 5. razreda preživela podaljšano šolsko uro, saj je učenci kar niso pustili stran, pa še priznanja za BZ je morala podeliti, nam je prijazno dovolila, da ji postavimo nekaj vprašanj.

S: Kdo vas je navdušil za pripovedovanje pravljјic?

A: Hm,..za pripovedovanje pravljјic me je navdušil gospod Ashley Ramsdem,ki sem ga srečala v Angliji.

M: Kako izbirate pravljјice,ki jih pripovedujete?

A: Tako,da veliko berem,iščem po različnih knjigah,literaturi,..dokler ne pridem do vsebine,ki mi je zelo všeč. Na podlagi tega izbiram pravljјice.

S: Kako veste,da je pravljјica dobro napisana?

A: Če je pravljјica dobro napisana, se prepustim svojim občutkom. Bistveno je, da mi je vsebina všeč. Začetek in konec morata biti srečna.

M: Zelo doživeto pripovedujete pravljјice. Katere so vam najljubše?

A: Nekaj je zgodb, ki so mi zelo všeč in ki so mi najljubše. Med ljubimi so pravljјice ruskega, predvsem pravljјica o Vasilisi, in pa tudi slovenske. Predvsem pa mi je zelo všeč pravljјica o Sončevi hčeri, ki prihaja iz Sicilije.

S: Pravlјice, ki jih pripovedujete, imajo tudi žalostne konce. Kako vaši poslušalci sprejemajo to?

A: Veste, pred veliko skupino otrok zelo malokrat pripovedujem pravljјico, ki ima žalosten konec. Veliko raje jim pripovedujem takšne, za katere vem, da bodo za njih zanimive, takšne s srečnim koncem.

S: Kaj pa pravljјice drugih narodov? So našim, slovenskim, kaj podobne?

A: Da. Menim,da so pravljјice mednarodna last. Mnogo enakih motivov se pojavi pri različnih narodih.

Razlikujejo se le po okolju, v katerem se pravljјica odvija, imena so drugačna in pa običaji.

S: Kaj je za vas dobra knjiga, dober izbor?

A: To so takšne knjige, ki imajo zanimivo vsebino. Kakovost in tovrstnih izborov je odvisna od uspešnosti terenskega dela, avtorjeve odločitve, kaj bo v knjigo uvrstil in tega, kako bo posneto gradivo obdelal, razvrstil in zapisal.

M: Vaše pesmice so igrive, a imajo tudi poduk. Ste katero od njih napisali z mislijo na kak poseben dogodek z vašimi otroki?

A: Ja, gotovo pridejo moje pesmi tudi iz tega. Karkoli s svojimi otroki doživim, ima nek poseben pomen in zagotovo se kakšna dogodivščina skriva v kakšni moji pesmi.

S: Slišali smo vas peti, ali radi požete? Vaši najljubši izvajalci, pevci,..?

A: Ja, zelo rada prepevam. Predvsem pesmi, ki so igrive, vesele, ... Všeč so mi predvsem ljudske. Zdaj bi gotovo radi slišali ime kakšnega popularnega pevcu, o, joj! Rada poslušam izvajalce z dobrimi besedili. Izmed slovenskih mi pa je predvsem všeč Iztok Mlakar.

S: Veliko hodite po šolah. Ali to radi počnete? Kaj bi svetovali mladim bralcem?

A: Grem tja, kamor me povabijo. Zelo rada sem z otroki, rada jih gledam, kako vneto me poslušajo. Vam, mladim bralcem, pa svetujem, da si med sabo poveste, katere knjige so dobre, vredne branja. Tiste slabe, ki pa niso vredne branja, pa kar pustite, kjerkoli že so. Bilo bi lepo, če takih knjig v knjižnicah sploh ne bi bilo.

Zahvaljujemo se Vam za Vaš čas in za odgovore, ki ste nam jih zaupali. Upamo, da vam je bilo pri nas všeč in da nas boste še kdaj obiskali.

Sara Dvorjak, Sara Deželak in Matija Fistrič , 8.r



Anja Štefan podeljuje BZ.

5. MALO ZA ŠALO 😊

No, Mihec, povej mi kaj o psih! je rekla učiteljica biologije.

"Psi. Psi imajo radi vodo. Nekateri celo živijo v njej in tem psom rečemo morski psi."

"Gospod učitelj, oprostite ker sem zamudil, toda zunaj je taka poledica, da sem pri koraku naprej vedno zdrsnil dva koraka nazaj."

"Kako si pa potem sploh lahko prišel do šole?"

"Obrnil sem se in šel domov."

Pri uri zemljepisa:

"Janezek, pridi k meni in mi na globusu pokaži Severni tečaj!" reče učiteljica.

"To ni pošteno!" se jezi Janezek. "Še Cook ga ni našel, pa ga je tako dolgo iskal in jaz naj ga kar takoj odkrijem?"