

OSNOVNA ŠOLA

ANTONA AŠKERCA

RIMSKE TOPLICE



Prag osnovne šole v Rimskih Toplicah
so otroci in učitelji prvič
prestopili leta 1859.

To se je zgodilo 10 let pred sprejetjem tretjega
šolskega zakona,
ki je uvedel splošno šolsko obveznost za otroke
od 6. do 14. leta.

Takrat je šola postala dostopna vsem.

Osnovno šolo v Rimskih Toplicah je obiskovalo
46 vaških otrok.



100 let kasneje so šolo poimenovali "Osnovna
šola Antona Aškercia Rimske Toplice", leta 1972
pa so se otroci in učitelji
preselili v stavbo,
kjer je šola še danes.

Poleg matične šole delujejo 3 podružnične: v
Jurkloštru, Sedražu in Zidanem Mostu.
Leta 2019 je šola v Rimskih Toplicah slavnostno
proslavila svojih 160 let obstoja.

Danes jo obiskuje 334 učencev in učenk.

Junija 2021 smo na travniku ob šoli s sodelovanjem Čebelarske zveze Slovenije, Zavarovalnice Prva, Občine Laško in čebelarskega društva Laško ter močni podpori staršev, krajanov in prijateljev postavili učni šolski čebelnjak, v katerem imamo štiri čebelje družine.

Junija 2022 smo prvič točili šolski cvetlični med in iz njega pripravili slastne medenjake Antončke.



RECEPT za medenjake Antončke

SESTAVINE

- 600 g gladke moke
- 200 g sladkorja
- 200 g medu
- 150 g masla
- 3 jajca
- 2 poravnani žlički sode bikarbone
- 1 žlička začimb za medenjake (cimet, klinčki, kardamom, muškadni orešček, janež, ingver,...)



POSTOPEK

Iz vseh sestavin naredimo gladko testo in ga damo v hladilnik vsaj za 1 uro. Ohlajeno testo razvaljamo na debelino 0,5 cm in izrežemo s poljubnimi modeli za piškote.

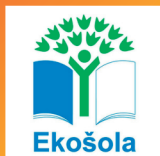
Medenjake pečemo 7 minut na 180°C. Iz pečice jih vzamemo, ko so še mehki.

GLAZURA

Stepemo beljak 1 jajca in počasi dodajamo 200 g sladkorja v prahu. Medenjake po želji okrasimo.



SODELUJEMO V PROJEKTIH



Ekošola



neon



kulturna šola
2013-2016



eTwinning



ŠOLSKA
SHEMA



Erasmus+



SOBIVANJE
Društvo za trajnostni razvoj



Članica
Organizacija Združenih narodov za izobraževanje, znanost in kulturo
UNESCO
pridružene šole



ZDRAVA ŠOLA



SIMBIOZA
ŠOLA