

# **NARAVOSLOVNE IN DRUGE DELAVNICE ZA OSNOVNOŠOLCE**

## **Predstavitev delavnic**



## **NARAVOSLOVNE IN DRUGE DELAVNICE ZA OSNOVNOŠOLCE**

Spoštovani učitelji in učenci,

v našem centru že vrsto let izvajamo NARAVOSLOVNE DELAVNICE ZA OSNOVNOŠOLCE na različnih področjih kot so živilstvo, kmetijstvo, vrtnarstvo, cvetličarstvo. Celotno ponudbo vam predstavljamo na naslednjih straneh. Na koncu brošure najdete tudi nekaj zanimivih tečajev za učitelje.

Poleg naravoslovnih delavnic za skupine osnovnošolskih otrok, zanje organiziramo tudi druge delavnice v popoldanskem času. Za najmlajše med 4. in 8. letom starosti organiziramo KONJIČKOVE URICE, nekoliko starejši otroci pa se že lahko vključijo v JAHALNE TEČAJE in si pridobijo nazive Jahač 1 in 2. Skozi celo leto med vikendi nudimo tudi možnost PRAZNOVANJA ROJSTNEGA DNE V DRUŽBI KONJ.

V času poletnih počitnic organiziramo POČITNIŠKE DELAVNICE ZA OSNOVNOŠOLCE. V dopoldanskem času se otroci lahko pridružijo vrstnikom na konjičkovih delavnicah, v popoldanskem času pa preizkusijo svoje kuharsko-slašičarske spretnosti na kuharsko-slašičarski delavnici.

Vabljeni, poučno in zabavno bo!

Peter Ribič,  
org. nef. izobr. odr.

### **Več informacij in prijave:**

Kontaktna oseba: Peter Ribič, org. nef. izobr. odr.

T: 04 277 21 20

M: 041 499 934

E-naslov: [peter.ribic@bc-naklo.si](mailto:peter.ribic@bc-naklo.si)

[www.bc-naklo.si](http://www.bc-naklo.si)

Cene delavnic so objavljene na spletni strani centra.

**Možna je tudi organizacija delavnic glede na vaše potrebe in interese.**

## PODROČJE ŽIVILSTVA

### Izdelovanje jogurta in masla

Otroci na delavnicah spoznajo vlogo mleka in mlečnih izdelkov v vsakodnevni prehrani, lastnosti mleka, ki je osnovna sestavina za izdelavo fermentiranih mlečnih izdelkov in masla ter načine pridobivanja mlečne maščobe, ki je osnovna sestavina za izdelavo masla. Pri praktičnem delu udeleženci sami izdelajo navadni jogurt, sadni jogurt in maslo.

### Priprava zdravega zajtrka

Učenci bodo na delavnici sestavili zdrav obrok za zajtrk z vsemi hranilnimi snovmi, ki so potrebne za aktiven začetek dneva. Izdelali bodo različne namaze na osnovi skute in surovega masla ter pripravili jedi iz polnovrednih živil, kot so palačinke iz ajdove in polnozrnate pšenične moke, proseno kašo z jabolki, jogurt s sadjem. Pripravljene jedi bodo postregli in pojedli.

### Izdelovanje in dekoriranje piškotov

Na delavnici se bodo otroci naučili izdelovati različne vrste testa (krhko, brizgano, kroglice), izdelali piškote, jih spekli, dodali različna polnila (npr. marmelado) ter jih dekorirali za posebne priložnosti (s čokolado, perlicami ipd.) Na koncu se bodo z njimi tudi posladkali.



### Izdelovanje testenin in omak

Testenine so priljubljene povsod po svetu. Pripravljamo jih iz različnih vrst mok: bele, polnozrnate, ajdove, koruzne, ržene moke in drugih. V okviru delavnice bomo spoznali sveže, domače jajčne testenine z različnimi dodatki, torej bomo izdelali zeliščne, špinačne, čokoladne in druge testenine različnih oblik in velikosti. Tudi polnili jih bomo z raznimi nadevi in tako pripravili znane italijanske torteline in raviole. Ko jih bomo prelili z omako, ki jo bomo pripravili sami, bo obrok popoln.

### **Izdelovanje in peka dražgoških kruhkov**

Dražgoški kruhek je izdelek domače ljudske obrti in ga v vaseh pod Jelovico še vedno izdelujejo. Učencem na delavnici na kratko predstavimo zgodovino o dražgoškem kruhku. Iz testa, izdelanem po originalnem receptu, oblikujemo kruhke v obliki srčka in jih dekoriramo s tipičnimi okraski. Dražgoške kruhke tudi spečemo in premažemo z medeno glazuro. Učenci izdelke odnesejo domov.



### **Pekarna »živ-žav«**

V tej pekarni je vedno živahno in sproščeno, saj učenci samostojno izdelujejo različne pekovske izdelke: bombice, makovke, pletenice ipd. Najprej se seznanijo z osnovnimi sestavinami za izdelavo kvašenega testa, nato pa sodelujejo tudi pri vseh postopkih izdelave tega testa: zamesitvi, deljenju in okroglenju, oblikovanju testa v želeno obliko, polaganju oblikovanih kosov na pekače, vzhajanju oblikovanih kosov in pečenju. Pečene pekovske izdelke tudi poskusijo.



### **Izdelovanje sokov, sirupov in želejev**

Sadni sok in zeliščni čaj sta surovini za sladke domače shranke ali za domiselna darila. Iz svežih zelišč in svežega sadnega soka bodo otroci na delavnici izdelali zeliščni in sadni sirup ter žele. Izdelke bodo polnili v embalažo in jih lično dekorirali.

## PODROČJE KMETIJSTVA IN VRTNARSTVA

### Analiza semena

Na delavnici bodo učenci spoznali semena kulturnih rastlin ter kakšen je pomen kvalitete semena za rastlinsko pridelavo. Določali bodo absolutno in hektolitrsko maso semena, določali bodo čistost semena ter kalivost semena.

### Škodljivi organizmi na rastlinah

Na delavnici bodo učenci spoznali škodljive organizme na rastlinah in se naučili razločevati med boleznimi rastlin in škodljivci. Na podlagi simptomov bodo določili škodljiv organizem in pod lupo in z mikroskopom opazovali zgradbo škodljivcev.

### Rastlinjak in razmnoževanje rastlin

Na delavnici bodo učenci spoznali zakaj rastline gojimo v rastlinjaki, kaj sploh je rastlinjak in kdo dela v njem. Spoznali bodo življenjske razmere za rast rastlin (merjenje temperature, zračne vlage in svetlobe v rastlinjaku, substrati, gnojila,...), spoznali bodo vegetativni in generativni način razmnoževanja rastlin preko konkretne učne situacije. Učenci bodo tudi botanično opisali rastlino, naredili potaknjenc in posadili svojo rastlino, ki jo bodo odnesli s seboj domov.

### Spoznavanje in uporaba zelišč

Na delavnici bodo učenci spoznali kaj so zelišča, zakaj jih uporabljamo in od kod izvirajo. Učenci bodo obiskali šolski zeliščni vrt in opazovali različna zelišča, jih tudi otipali in povonjati ter pripravili in degustirali zeliščne napitke. Izdelali bodo tudi naravni vazelin za ustnice.



### Polje

Delavnica, na kateri bodo otroci spoznavali različne poljščine in njihove botanične opise.

### Življenje na kmetiji (ogled ekološkega posestva in živali)

Učenci se bodo sprehodili po ekološkem posestvu Biotehniškega centra Naklo in se seznanili z ekološko pridelavo vrtnin in kulturnih rastlin, živinorejo, predelavo mleka v mlečne izdelke, sadjarstvom in čebelarstvom, pri tem pa opazovali živali kot so govedo, konji, oslički, ovce, prašiči, kokoši in gosi.



## PODROČJE CVETLIČARSTVA IN ARANŽERSTVA

### Aranžiranje cvetja

Na delavnici se učenci naučijo izdelovati cvetlične aranžmaje, venčke ali šopke na določeno tematico, npr. božič, valentinovo, materinski dan, velika noč, pomlad ipd. Svoj izdelek odnesejo s seboj domov.



### Aranžiranje daril in izdelava darilne embalaže

Na delavnici se učenci učijo različnih načinov aranžiranja daril ter izdelajo darilne vrečke ali škatlice, ki jih odnesejo s seboj domov in jih uporabijo pri obdarovanju svojih prijateljev.

### Izdelovanje voščilnic za različne priložnosti

Na delavnici se učenci učijo iz različnih materialov izdelovati voščilnice za različne priložnosti kot so rojstni dan, novo leto ipd., ki jih odnesejo s seboj domov in z njimi ob priliki razveselijo svoje sorodnike in prijatelje.



### Izdelovanje novoletnih in drugih okrasov

Na delavnici se otroci učijo izdelovati okraske za novoletne dekoracije iz različnih materialov ali pa okraske za druge posebne priložnosti.

### Izdelava butaric

Učenci bodo izdelovali butarice iz različnega zelenja, spretnejši pa bodo lahko poskusili dodati še oblance, ki so značilni za t. i. ljubljanske butarice.

## DRUGE NARAVOSLOVNE DELAVNICE

### Kako »dobra« je ta voda?

Učenci prinesejo s seboj vzorec vode, ki bi ga želeli analizirati (vodo iz domače pipe, iz šole, potoka, jezera, bližnjega izvira ...). Prejeli bodo navodila, kako vzorec vode pravilno vzeti, da bodo rezultati meritev kar se da točni. Na delavnici se bo razložilo, kaj vse se lahko nahaja v vodi in v kakšnih količinah, potem pa se bo vzorce analiziralo. Narediti bodo kemijsko in mikrobiološko analizo vode. Rezultate meritev bodo primerjali z mejnimi vrednostmi in določili, kakšna je kakovost analizirane vode in za kaj je primerna (za pitje, za kopanje, za ribe ipd.).



### Človek in okolje skozi eksperimente

Na delavnici bodo učenci preko različnih eksperimentov ugotavljali, kako nas naša čutila lahko prevarajo in kako dober merilni pripomoček je človek. Spoznali bodo na primer zakaj vidimo valovanje, ki prihaja s sonca, ne pa npr. rentgenskih žarkov ali radijskih valov; kako natančno tipamo, je pri hrani pomembnejši okus ali vonj, ali obstaja zvok, ki ga slišijo učenci ne pa tudi učiteljica ipd. V drugem delu delavnice si bodo ogledali sončno elektrarno kot primer pridobivanja električne energije iz obnovljivih virov ter raziskali, za koliko bi se dvignila gladina morja, če bi se stopil ves led na Antarktiki in Arktiki.

### Pogrinjki za različne priložnosti

Lepo je sestri za privlačno pripravljeno mizo. Na delavnici bodo učenci spoznali strežni inventar ter pogrinjke za različne priložnosti. Izvedeli bodo kdaj uporabiti določene krožnike, pribor in kozarce ter kako se kozarce pravilno drži. Preizkusili se bodo v pripravi pogrinjkov in se učili zlaganja prtičkov oz. servet na več načinov.

## DRUGE DELAVNICE ZA OSNOVNOŠOLCE

### Konjičkovi urici



Konjičkovi urici sta namenjeni mlajšim otrokom, med 4. in 8. – 10. letom starosti.

Otroci preko igre spoznavajo konja, ga vodijo, negujejo in skrbijo zanj. Pri tem se učijo potrpežljivosti do živali in posledično tudi do vrstnikov in drugih ljudi. Na posestvu spoznajo tudi druge živali kot so krave, osli, svinje, kokoši, race in psi. Učijo se tudi jahanja in s tem krepijo motoriko, ravnotežje in koncentracijo. Vse to jim pomaga spoznavati lastno telo ter krepiti samopodobo. Konjičkovi urici otroke naučita spoštovanja do narave in živali.

### Tečaji jahanja



Organiziramo začetni in nadaljevalni tečaj jahanja.

Začetni tečaj obsega pripravo konja in jahača na jahanje ter jahanje na lonži, v nadaljevalnem tečaju pa se učite samostojnega jahanja in se pripravljate za pridobitev naziva Jahač 1 ali 2.

### Rojstnodnevna zabava s konji

Na rojstnodnevni zabavi otroci spoznajo, kje živijo konji, kako počistimo hlev, kako skrbimo za njihovo dlako in kopita. Opazovali bodo kovača pri delu, konja pa bodo tudi zajahali. Poleg konj si bodo ogledali tudi druge živali na posestvu. Na zabavi jih bo čakal prigrizek in pijača, za torto v obliki konja pa bodo poskrbeli slaščičarji v šolski slaščičarski delavnici.

### Počitniške delavnice za osnovnošolce

V Biotehniškem centru Naklo ponujamo program počitniških dejavnosti za osnovnošolske otroke, stare med 6. in 12. letom. V prvih treh tednih julija in zadnjem tednu avgusta bomo v dopoldanskem času izvajali **Konjičkove delavnice**, v popoldanskem času pa bodo otroci lahko nadaljevali z aktivnostmi v **Kuharsko-slaščičarski delavnici**. Med delavnicami imajo otroci zagotovljeno tudi kosilo.



**INFORMACIJE**

Zavod: **BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO**

Srednja šola. Višja šola. Medpodjetniški izobraževalni center.

Naslov: Strahinj 99

Pošta: 4202 Naklo

Telefon: (04) 277 21 11

Davčna št.: SI66817994

Matična št.: 5088739000

**Oddelek za izobraževanje odraslih:**

**Vodja izobraževanja odraslih - odsotna:**

Tina KOŠIR, univ.dipl. pedagog, smer andragogika; [tina.kosir@bc-naklo.si](mailto:tina.kosir@bc-naklo.si)

Telefon: (04) 277 21 20, 041 499 934

**Organizatorica formalnega izobraževanja odraslih:**

Nada ZUPANC, univ.dipl. pedagog, smer andragogika; [nada.zupanc@bc-naklo.si](mailto:nada.zupanc@bc-naklo.si)

Telefon: (04) 277 21 04, 041 499 934

**Organizator neformalnega izobraževanja odraslih:**

Peter RIBIČ, dipl. inž. agr. in hort., spec. org. in manag., [peter.ribic@bc-naklo.si](mailto:peter.ribic@bc-naklo.si)

Telefon: (04) 277 21 20, 041 499 936

---

**MOJE BELEŽKE**

## **TEČAJI ZA POSAMEZNIKE IN ZAKLJUČENE SKUPINE**

V Biotehniškem centru Naklo organiziramo tečaje in delavnice za posameznike in zaključene skupine odraslih, ki želijo pridobiti ali izpopolniti svoje spretnosti s področja živilstva, hortikulture, kmetijstva, zdravega načina življenja itn.

**Pripravljeni smo organizirati izobraževanja za skupine učiteljev glede na vaše potrebe oz. interese.**

-----

### **Živilstvo in pekarstvo**

- Tečaji predelave mleka
- Peka kruha in potic
- Peka kruha brez kvasa
- Izdelovanje pekovskega peciva
- Izdelovanje testenin, omak za testenine in solat
- Peka pic in bureka

### **Slaščičarstvo**

- Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti
- Sveže sladice
- Mini tortice in cup cakes
- Slaščice brez pečice
- Čokoladne dobrote
- Drobno pecivo
- Biskvitno pecivo
- Sladoled, zmrzline in sorbeti
- Sladice za različne priložnosti (martinovo, božič in novo leto, valentinovo ipd.)

### **Gastronomija**

- Polnozrnati izdelki v zdravi prehrani
- Vse v eno – jedi na žlico
- Štruklji – od predjed do sladice
- Jedi iz kaš
- Pripravite si zdrav zajtrk
- Lazanje
- Različne kuhinje (mehiška, azijska, balkanska, arabska, italijanska, vegetarijanska)

### **Vrtnarstvo**

- Usposabljanje iz zeliščarstva
- Vrtnarjenje za vsakogar
- Vrtnarjenje po biodinamiki
- Permakultura v vrtu
- Moj eko vrt
- Načrtovanje obhišnih vrtov

### **Cvetličarstvo**

- Dekoracija in oskrba lončnic
- Izdelovanje prvonovembrskih aranžmajev
- Izdelovanje božično-novoletnih aranžmajev
- Izdelovanje velikonočnih aranžmajev
- Izdelovanje šopkov
- Cvetje za 8. In 25. marec

### **Zdravo življenje**

- Delavnice ajurvede
- Joga za razstrupljanje
- Tečaji in delavnice izdelovanja naravne kozmetike in parfumov
- Dietna in brezglutenska prehrana

### **Ustvarjalne delavnice**

- Kako do boljše digitalne fotografije (osnovni in nadaljevalni tečaj)

#### **Informacije in prijave:**

Peter Ribič, (04) 277 21 20, 041 499 936, [tecaji@bc-naklo.si](mailto:tecaji@bc-naklo.si), [www.bc-naklo.si](http://www.bc-naklo.si)

Če nam zaupate vaš e-naslov, vam dvakrat mesečno pošljemo **e-napovednik z aktualnimi tečaji** in vas seznanimo s pomembnejšimi dogodki v centru.

Spremljajte dogajanje tudi preko  Veseli bomo vaše družbe.