DEDIŠČINSKI
DAROVI
VITANJA

Tematsko glasilo OŠ Vitanje
2018/2019

DEKD 2018-DEDIŠČINSKI DAROVI VITANJA

Osnovna šola Vitanje se temu nacionalnemu projektu, ki je letos posvečen dediščini za prihodnje rodove, pridružuje že drugič. Dediščinske darove Vitanja, kot smo poimenovali projekt na naši šoli, so ponazorile mnoge aktivnosti in dogodki.

Z navdušenjem smo se mentorji skupaj z učenci od 1. do 9. razreda in z zunanjimi sodelavci pri vseh predmetih posvetili različnim vidikom obravnave dediščine Vitanja.

Učenci so si ogledovali znamenitosti Vitanja in okolice, slikali najstarejše zgradbe v kraju in spoznali njihovo zgodovino. Zbirali in dopolnjevali so podatke o kapelah in križih v okolici Vitanja ter jih uredili v sistem, ki omogoča izdelavo s "vodnika".
Skupaj s starimi starši so na tehniškem dnevu izdelali igrače in spoznavali igre, ki so se jih igrali nekoč.

Učenci so pri predmetu glasbena umetnost spoznavali ljudsko glasbeno dediščino domačega okolja; seznanili so se s pesemskim gradivom, značilnimi plesi za območje in si izdelali preprosto ljudsko glasbilo.

Preučevali so orodja, s katerimi si so ljudje včasih pomagali pri delu in izdelali časovni trak orodij, uporabljenih v Vitanju .

Spoznavali so ljudsko glasbeno dediščino domačega okolja; seznanili so se s pesemskim gradivom, značilnimi plesi za to območje in si izdelali preprosto ljudsko glasbilo – lončeni bas.

DNEVI EVROPSKE KULTURNE DEDIŠČINE

Iskali so stare spominske knjige, v angleščino in nemščino so prevajali kuharske recepte, značilne za naš kraj. Z anketiranjem staršev, sorodnikov in vaščanov so raziskovali stare domače jedi značilne za Vitanjsko področje. V kuharski delavnici gospe Kuzman so se naučili pripraviti domače štruklje.

Raziskovali, katere obrti so bile včasih na Pohorju običajne in katere so se ohranile do danes.

Izvedeli, katera drevesa so bila včasih značilnica pohorskih gozdov in podatke primerjali s popisanimi in določenimi drevesi na sprehodu v bližnji gozd.

Označili so vodno učno pot ob reki Hudinji.

Naš cilj ostaja opozoriti na lepoto in pestrost dediščine okrog nas. Tudi lanski moto nas spremlja v prihodnost: vdihniti življenje bogati dediščini Vitanja!

Mojca Koban Dobnik, koordinatorka DEKD na OŠ Vitanje

1. RAZRED

Učenci 1. r so obiskali Muzej Brodej in spoznavali bogato dediščino. Naučili so se tudi ljudsko pesem Katarina Barbara, ki jo bodo na zaključni prireditvi zapeli in petje spremljali z instrumenti iz cevi. Tudi prelepo pesem Tu je moj dom bodo predstavili na zaključni predstavi projekta in pokazali še, da znajo ob njej tudi zaplesati.

Učiteljici Lidija in Vera

Od doma so prvošolci prinesli zanimive stare predmete, ki so jih v šoli ob opazovanju risali z ogljem.

3. RAZRED

Življenje nekoč

Moja babica je živela v mali hišici sredi gozda. V šolo je hodila peš. Šola je bila kar precej oddaljena od doma. Bilo je pozimi. Zjutraj je še bila tema,ko je babica že morala iti v šolo. Njena mama je na vogalu hiše prižgala luč, da ji je svetila po poti do začetka gozda. Babica je veselo šla po poti proti gozdu. Pred gozdom je bilo grmovje. Nenadoma se je začela pred babico dvigovati senca, ki se je večala in večala in postajala že večja od nje.

Babici je začelo srce močno biti. Senca, ki je bila pred njo, temna in zelo velika, je predstavljala grozno pošast. Babica se je ustavila. Ni vedela, kaj naj naredi. Naj kriči ali kliče svojo mamo. Vedela je, da je hiša predaleč, da bi jo mama lahko slišala. Umirila se je, gledala v senco pred sabo. Ugotovila je, da ko se je ona ustavila, se je tudi senca nehala večati. Babica je stopila korak naprej in senca se je zopet malo povečala. Takrat pa je babica začela razmišljati, da to senco, ki nastaja pred njo povzroča njena postava in luč, ki sveti za njo. Naredila je korak, dva nazaj in senca se je zmanjšala. Zopet korak, dva naprej in senca se je povečala. Babica si je zelo oddahnila. Nasmehnila se je svoji domišljiji in veselo odšla naprej v šolo.

Tega dogodka ne bo nikoli pozabila in še danes se nasmehne, ko se spomni, kako se je bala sama sebe.

Živa Djaković, 3. a

Potovanje po Vitanju skozi čas

V 3. razredu smo se po Vitanju podali,
dediščino raziskovali
in veliko novega spoznali.

Vitanje je kraj,
ki v soteski leži,
okoli njega pa se več hribov smeji.

Skozi kraj Hudinja teče,
je čista reka, da se reče,
včasih na njej veliko mlinov in žag je bilo,
sedaj pa ni več tako.

Na levem in desnem bregu Hudinje
gradova stojita,
na njih gams in lovec stojita in
se bratoma smejita,
ker sta se na mostu za dekle bojevala,
nato pa v deroči reki pristala.

V župnijski cerkvi

Župnijska cerkev
je zelo stara,
kot vitanjska fa-
ra,
je obokana in s
freskami okraše-
na,
takšna ni drugje
nobena.
Na steni zunaj
sončno uro ima,
po njej se lahko vsak ravna.

Lep razgled s Hriberce

Mlajša cerkvica
na hribčku stoji,
v novi preobleki
se ljudem smeji,
vabi k maši jih
poleti,
takrat se ni treba
s kurjavo greti.

Na Hudinji smo si Beškovnikovo kaščo
ogledali,
na hribu pa cerkev sv. Vida zagledali ,
v kašči hranjeni so stari predmeti,
ki so jih predniki nam zapustili pred leti.

Ogled Beškovnikove kašče na Hudinji

V Vitanju, kjer pošta je
bila,
Milan Pogorevc tudi
svoj zaklad ima,
v Vili Svitanje veliko
zanimivih je stvari,
zelo lepo še gramofon
zveni.

Vila Svitanje

V Noordung centru,
smo si razstavo ogle-
dali,
Izidor Fijavž povedal
nam je
veliko zanimivih stvari,
čeprav vsega nismo
razumeli mi,
na strehi stavbe smo
bili,
in z višine Vitanje in
okolico videli.

Na strehi Noordung centra

Tretješolci radi že raziskujemo
in načrte kujemo,
mogoče kdo izmed
nas,
bo čez leta postal pra-
vi as.

Pri izdelovalcu violin je bilo zabavno in poučno

Takšen zagotovo je
Pavel Skaza,
ki svoj atelje ima
in se na violine dobro
spozna.
Zato njega smo obi-
skali,
veliko novega o violinah spoznali
in s težavo se nazaj v šolo odpeljali.

Svenova violina

Če končamo naše »potovanje«,
vidimo, da to niso bile sanje,
skromno, delovno in pošteno,
v našem kraju se je živelo,
tako se je le smelo.
V Vitanju prijazni smo ljudje,
to vsak ve.

Učenci 3. a in učiteljica Ida

Patrik je raziskoval
o Vitanju.

4. RAZRED

Lestenec, spleten iz rož iz krep papirja.

Na poti iz Vitanja v Ljubnico.

G. in ga. Rotovnik sta nam predstavila zgodovino hiše.

Obnovljena koča.

Ogledali smo si obnovljeno preužitkarsko hišo na Kokličevi domačiji v Ljubnici.

Ogled kapelice ob poti.

Omelo za krušno peč in sklednik.

Pred Hrvatovo domačijo.

Pesem je napisala **Jožica Rotovnik.**

Na rodni kraj jo veže ljubezen do doma in svojih domačih ter prelep svet vse naokrog. A o vsem tem lepe misli strne v pesem, kar je dar.

Svoje pesmi je brala na literarnem večeru v Skomarski hiši.

Izmed svojih pesmi nam je ob obisku na njihovi domačiji prebrala pesem Ljubnica

LJUBNICA

Na pobočju prelepem jaz sem doma,
vasica mala ime svoje ima:
LJUBNICA kraju se pravi,
rod očeta tu domuje stari.

Na obronkih Pohorja leži,
na jugu Stenica, na zahodu Kozjak se vidi,
v ozadju Skomarje podobo krasi,
Ljubnica pa v osrčju razpenja poti.

Zjutraj, ko sonce vse prebudi,
Paški Kozjak najprej pozlati.
Za njim potone v zarji večerni,
še prej Ljubnico pobožа žarek blagodejni.

So tukaj me starši rodili,
me skrbno ves čas učili:
Kraj rojstni, bogastvo srca,
ne najdeš v svetu tega.

Zares tukaj lepo je živet,
obdaja me travnik, ptičev klepet,
cvetlice krasijo mi pogled,
njive obdelane so popotniku vzgled.

Vem, da tukaj bom ostala,
v kraju prelepem spomine pestovala;
ko pa enkrat konča se mi pot,
v tihoti in miru odšla bom od tod.

4. IN 5. r na Pastirčkov dan

Učenci 4. in 5. razreda so se pri naravoslovnem dnevu v okviru DEKD podali na malo drugačen - pastirčkov dan. Na Ančnikovem gradišču (Tinje na Pohorju), so ta dan izdelovali pastirske klobuke, se preizkusili v pastirskih igrah, peki jabolk ter krompirja. Bili so navdušeni, kar dokazujejo spodnje slike.

Pripravila: učiteljica Melita Hrovat

Jabolka smo pekli na svežih leskovih palicah, krompir pa kar v žerjavici.

5. A RAZRED

Na tehniškem dnevu smo se ob pomoči babic preizkusili v kvačkanju in pletenju.

Ustvarili smo

Pošastke.

VITANJE

V kotlini veliki je majhna vas.
Ima sedem zaselkov ter veliko pridelkov;
krompir, paradižnik,...
Vse raste tu v prelepem našem Vitanju.

Tu reke, gozdove in mravljišča imamo.
Gradova v ruševinah sta dva,
legende so tudi tukaj doma.

V Vitanju je prebivalcev malo,
vendar se tukaj super imamo.

Mark Stošić, 5. a

5. b: Tkali in kvačkali smo Pošastka

V sredo 27. februarja 2019 smo imeli tehniški dan, kjer smo kvačkali in tkali Pošastka. Na pomoč nam je priskočila sošolčeva babica, ki nas je naučila te stare obrti. Izdelovali smo kvačkane verižice, zapestnice, pletli kužke in angelčke, učiteljica Lea pa je dobila kvačkano vrtnico. Ko smo vse pospravili smo pričeli s tkanjem Pošastka. Na prvi pogled se je zdelo zapleteno, a ko smo začeli, je vse steklo kot po maslu. Čeprav je na začetku zvenelo delo dolgočasno, smo se zabavali, še posebej na koncu, ko smo dobili lizike. V tem dnevu sem se naučila veliko novega.

Žana Ledinek, 5. b

Učenci so se kvačkanja lotili z veliko vnemo in zelo predano.

Raziskovanje gozda

Sedmošolci so pri naravoslovju raziskovali vitanjski gozd.

Legendo o sveti vitanjski smreki so sedmošolci med raziskovanjem vitanjskega gozda našli po naključju.

Raziskovanje gozda

Pri naravoslovju v 7. razredu smo se odpravili na raziskovanje vitanjskega gozda. Ugotovili smo, da v gozdu raste največ smrekovih dreves, čeprav smo v literaturi prebrali, da je bila v pohorskih gozdovih včasih najpogostejša bukev.

Pri naravoslovju v 6. razredu pa smo ugotovili, da je vzrok za spremembo drevesne sestave najverjetneje potrebno iskati v obrteh, ki bile na Pohorju včasih zelo pogoste (oglarstvo, glavarstvo, apnarstvo...). Pri raziskovanju literature pa smo po naključju naleteli tudi na legendo o sveti vitanjski smreki.

DEKD pri urah MATEMATIKE in FIZIKE

Pri učnih urah matematike so učenci 6. in 7. razreda utrjevali predelano snov v obliki nalog, ki so bile prirejene tako, so vsebovale teme iz zgodovine Vitanja, rebuse, misli in pregovore,...

G. Jože Brodej

Osmošolci in devetošolci pa so si skupaj v okviru fizike ogledali Etnološki muzej Brodej, kjer je lastnik g. Jože Brodej na kratko predstavil zgodovino Vitanja in učencem odlično predstavil stare predmete iz Vitanja in okolice (iz katerega časa so in za kaj so se uporabljali). Nato pa smo z osmošolci pri urah izdelali zgodovinski trak Vitanja.

Stari predmeti, nekoč nepogrešljiv del družin v Vitanju.

Osmošolci izdelujejo zgodovinski trak Vitanja.

S sedmošolci smo na razredno uro povabili go. Petro Bukovec Mauh, da nam je na zelo zanimiv način predstavila zgodovino Vitanja in Holcerije. Prav tako smo se pogovarjali o ledinskih imenih in raziskovali ledinska imena pri učencih.

DEKD je bil lepa popestritev učnih ur.

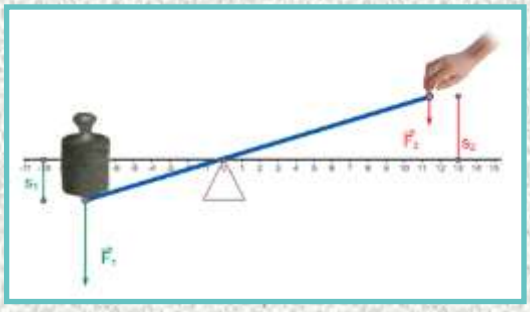
Pri izdelavi zgodovinskega traku.

Učenci so si izdelali vsak svoj številski trak.

DELO OPRAVLJAMO Z ORODJI

Pri pouku fizike smo se učili o olajšanju opravljana dela s pomočjo orodja, ki ga imamo na voljo. Stara orodja smo si tudi ogledali v etnološkem muzeju Brodej.

Vzvod lahko pogosto srečamo v vsakdanjem življenju. Je preprosto orodje, sestavljen iz droga in podpore, okrog katere se vzvod zavrti (vrtišče). Je fizikalno orodje, s katerim si delo olajšamo na račun večje dolžine ročice. Čim daljša je ročica kjer



prijemlje sila roke, tem manjša je sila, ki jo potrebujemo, da dvignemo breme. Sila bremena in sila roke prijemljeta na isti stani vrtišča. Breme obesimo čim bližje osi, z roko pa vlečemo na krajišču vzvoda.

Najbolj preprosta uporaba vzvoda je čisto preprosta palica, ki jo zataknemo pod breme, ki ga želimo prestaviti in jo podpremo bližje bremenu.

Prav tako preprosta uporaba, ki pa se je po navadi ne zavedamo so grablje. Grablje uporabljamo za ravnanje gred pred sajenem, za grabljenje trave, listja, sena… Grablje, ki jih uporabljamo za obdelavo tal, so skovane iz enega kosa in imajo od 12 do 16 zob. Uporabljamo lahko lesene grablje z lesenimi zobmi, ki pa so nekoliko manj vzdržljive. Grablje imajo daljši držaj kot vile in motike. Zaradi načina dela, ko grablje vlečemo po površini, je primerno, da je držaj dolg vsaj 1,5 m, še boljši pa je daljši. Tako bomo manj obremenjevali hrbet, delo pa bo potekalo hitreje, saj bomo lahko z enim potegom obdelali večjo površino.

Devetošolca Klemen Matijec in Blaž Kamenik sta posnela prikaz držanja grabelj:

Slika 1 in 2: Neugodna položaja rok za držanje grabelj.

slika 3: Takole pa z grabljami najlažje grabimo.

9. r pri PREDMETU TJA in NEM

ŠTAJERSKA SOUR SOUP

Traditional Štajerska dish, which we prepare from the remains of meat so, if you have different meat in your fridge and you don't know what to do with it then this is a great opportunity to get rid of it. On a delicious way.

Suitable for lunch way of preparation: COOKING

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 30 minutes

Together: 40 minutes

INGRIDIENTS:
(for 4 people)
- 500g pork residue
- 4 potatoes
- 2 bay leaves
- 2 onions
- 3 tablespoons of flour
- 3 cloves of garlic
- 1 dl red wine
- 3 tablespoons of tomato puree
- 0,5 cup of sour cream
- 1 tablespoon of salt
- 5 grains of black pepper

PREPARATION:

① Cut the meat into smaller pieces, put them in a saucepan and pour with a liter of water. Add a pinch of salt, bay leaves and garlic cloves, like pe the potatoes and cut them into cubes and wash. Add them in the saucepan with meat and cook for about 15 minutes on moderate fire.

② Peel and chop onions and the remaining garlic. In a larger bowl we heat the oil and glass fry chopped onion. Sprinkle with flour and mix. When flour gets brownish colour, add the garlic and pour in some. Add the contents of the saucepan to the pot and mix all well together. Remove the garlic.

Steirische saure Suppe

500g	Scweinefleisch
4	Kartoffeln
2	Lorbeerblatter
2	Zwiebeln
3	Esslöffel Mehl
3	Knoblauch
1 dl	Rotwein
3	Esslöffel Tomatensauce
0,5	Tassen saure Sahne
1	Teelöffel Salz
5	Korner schwarzer Pfeffer
1	Esslöffel gehackte Petersilie

Vorbereitung

1. Schneiden das Fleisch in kleinere Stücke, schütteln es in den Topf und gießen es mit einem Liter Wasser ein. Wir fügen eine Prise Salz, Lorbeerblatter und ein Knoblauch hinzu. Wir schalen Kartoffeln, schneiden sie in Würfel und waschen. Wir geben Kartoffeln zu Fleisch und kochen alles für etwa 15 Minuten bei mäßigem Feuer.

2. Wir schneiden die Zwiebel und den restlichen Knoblauch. Wir erhitzen in einer größeren Pfanne das Öl, und geben die Zwiebeln hinzu, dann bestreuen wir es mit Mehl und mischen. Wenn das Mehl die Farbe erhält, fügen wir den Knoblauch hinzu und gießen den Wein ein. Wir fügen den Inhalt in Topf und mischen alles gut miteinander.

3. Wir mischen am Ende in der Suppe das Tomatenkonzentrat und die saure Sahne ein. Wir würzen mit Pfeffer. Dann kochen wir die Suppe noch 10 Minuten lang und fügen schließlich gehackte Petersilie hinzu.

Izbirni predmet:
SODOBNA PRIPRAVA HRANE

Hrana nekoč in danes

V okviru prehrane smo anketirali 50 Vitanjčanov o prehranskih navadah, ki smo jih imeli včasih, ki jih imamo danes ali smo jih ohranili do danes.

Včasih so za zajtrk najpogosteje jedli kruh in belo kavo. Pogosto so jedli tudi pečena ali kuhana jajca in žgance. Danes najpogosteje posegamo po žgancih in jajcih. Kruh in bela kava pa sta se še vedno ohranila, čeprav ju ne uživamo več tako pogosto. Jedi, ki jih po mnenju anketirancev včasih nismo uživali in sklepamo, da so se pojavile na novo, so naslednje: pašteta, čokolino, kosmiči, jogurt, razni namazi, suhe in obarjene salame…

Za kosili so včasih prevladovale jedi s krompirjem(krompir zabeljen z ocvirki ali čebulo, krompirjeva juha, pražen krompir, kislo mleko in kuhan krompir, pražen krompir…), sledile so jedi s kislim zeljem (segedin golaž, zelje in pečenica, enolončnica s kislim zeljem, jota…) in fižolom (zabeljen fižol, stročji fižol v solati in zabeljen, boranja…). Jedilnik so bili odvisni od sezonskih pridelkov. Po analizi anketnih vprašalnikov smo ugotovili, da so današnji jedilniki manj pestri. Iz preteklosti se je do danes ohranilo tradicionalno nedeljsko kosilo, goveja juha, pražen krompir, kuhana govedina in solata.

Za večerjo so včasih posegali predvsem po mlečnih in močnatih jedeh (mlečni zdrob, mleko in kruh, poparjen kruh, bela juha, praženec, palačinke, rižev narastek…), krompirjevi juhi, solatah (fižolova, paradižnikova, jajčna…). Današnje večerje se bistveno ne razlikujejo. Poleg omenjenih jedi se danes pojavljajo še čokolino, kosmiči, klobase, sir…

Večina anketirancev meni, da so jedilniki danes bolj pestri, da pripravljamo jedi, ki zahtevajo manj časa in pogosteje posegamo po vnaprej pripravljenih jedeh.

Po našem mnenju, pa so današnji jedilniki manj pestri, saj pripravljamo jedi iz hranil, ki jih kupimo v trgovini skozi vse leto in so zato navidezno bolj pestri. Včasih so bili ljudje odvisni od naravnih danosti, jedli so sezonsko. Sezonska hrana pa lahko ostane v spominu kot manj pestra, saj se v eni sezoni pojavi enaka jed večkrat zapored. Glede na naravne danosti pa sklepamo, da je bila hrana sezonsko manj pestra, v celostnem pogledu pa mnogo bolj pestra kot danes.

Učenci izbirnega predmeta Sodobna priprava hrane in učiteljica Mojca Šegel

V šoli ozaveščamo o pomenu zdrave prehrane, zato so učenci pripravljali zdrave zeliščne namaze, ki smo jih vključili v naš jedilnik.

Po stare kuharske trike na domačijo

Kuzman-Rot

V petek, 28. 9. 2018 smo se z izbirnim predmetom prehrana, odpravili na domačijo Kuzman-Rot. Šli smo peš in po poti smo se zelo zabavali. Na poti smo srečali nekaj domačinov in vsi so bili zelo prijazni. Ko smo prispeli do kmetije pa nas je zelo gostoljubno pozdravila ga. Jožica Kuzman. Postregla nam je z domačim sokom in dobrotami. Že takoj smo lahko opazili da je zelo dobra kuharica. Vse nas je navdušila tudi urejenost celotne kmetije. Skopaj smo pripravili staro vitanjsko jed, skutine štruklje v juhi. Ga. Jožica nam je zaupala veliko trikov.

Jabolka smo si nabrali kar na bližnjem drevesu.

Pripravili smo tudi pečena jabolka. Vse kar smo skuhali, smo poskusiti. Pod lipo smo uživali v dobrotah, lepem vremenu in dobrem vzdušju. Nekateri štrukljev v juhi še niso nikoli jedli in so jih samo poskusili, drugi pa smo se do sitega najedli, saj je bilo res zelo odlično :) Malo smo se še podružili, potem pa smo se morali na žalost odpraviti domov. Na poti domov smo nabrali žir in želod, saj bomo na kostanjevem pikniku skuhali želodovo-žirno kavo. Vsi smo se strinjali, da smo se imeli res "fajn" :)

Barbara Jelenko, 9. r

Priprava nadeva.

Testo je bilo potrebno najprej dobro razvleči.

Ga. Mojca je poskrbela za to, da smo se v pripravi jedi preizkusili vsi.

Skutini štruklji v juhi in pečena jabolka.

Ana je bila vodja postrežbe.

Vse kar smo skuhali, smo tudi poskusili.

Na poti domov smo nabrali žir in želod in na kostanjevem pikniku pripravili želodovo-žirovo kavo.

Želodova kava

Na poti iz domačije Kuzman smo nabrali plodove želoda in žira. Narava nas je letos res obilno obdarila. Iz literature smo ugotovili, da so včasih gozdne plodove pobirali za krmo prašičev. Danes tega ne počnemo več ali pa mogoče le redki posamezniki. Ugotovili smo tudi, da so včasih pražen žir in želod uporabljali kot kavni nadomestek, ker je bila prava kava mnogim cenovno nedosegljiva. Danes pa se je pogled na kavni nadomestek močno spremenil, saj jo kupijo le petični uživalci.

Za 200 g želodove kave moramo odšteli 7 evrov. Lahko pa si jo pripravimo sami.

Recept:

- **sveže nabrane plodove želod in žira olupimo**
- **plodove narežemo na manjše koščke in jih prepražimo na v ponvi na zmernem ognju, da se** obarvajo temno rjavo
- **spražena zrna zmeljemo v mlinčki za kavo ali stolčemo v možnarju, do finega prahu**
- **kavni nadomestek skuhamo na enak način kot** kavo.

Želodovo moko lahko uporabimo kot dodatek moki za peko kruha in peciva. Verjetno pa se sprašujete zakaj bi se sploh tako naprezali, če pa lahko za 1 evro kupimo 100 g dobre kavne mešanice. Odgovor se seveda skriva v skrivnosti, ki jo želod in žir vsebujeta in je očem skrita. Želodova kava je zelo zdravilna, saj znižuje krvni sladkor, je dobra preventiva za borelije in uravnava delovanje ščitnice. Poleg tega jo lahko uporabimo za zaviranje glivičnih okužb, ob vnetju ustne votline pa jo redno grgramo. V kombinaciji z ječmenom je želodova kava dobra pri zmanjševanju holesterola, bogata pa je tudi z vitaminoma E in B.

Učenci predmeta sodobna prehrana

VODNA UČNA POT OD VITANJA DO RAKOVCA

V septembru smo se devetošolci z razredničarko ter učiteljem Robijem Pritržnikom odpravili peš raziskovat stare mline in žage ob Hudinji, hkrati pa smo s puščicami označevali vodno učno pot vse do Rakovca.

Razdeljeni smo bili v skupine po 3 ali 4, vsaka skupina je imela svojo nalogo. Na poti smo se najprej ustavili na izletniški kmetiji Polenšek, kjer so nam pokazali ribnike, kjer gojijo postrvi ter nam predstavili svojo ribogojnico. Naslednja točka je bila pri vodnem zajetju Hudinje, kjer imajo test neoporečnosti z ameriškimi postrvmi. Med potjo smo si ogledali še Kuzmanovo in Thurnovo žago ter Hrvačev in Poharnikov mlin, pa tudi elektrarno Hudinja. Domačini so nam predstavili zgodovino teh žag in mlinov.

Dan smo zaključili z ogledom nekdanje Rakovške šole, o kateri nam je več povedala nekdanja učiteljica ga. Nada Ošlak. V šolo smo se vrnili z avtobusom. Pri razredni uri je nato vsaka skupina v obliki plakata predstavila svojo nalogo – značilnosti mlina, žage, ribogojnice, vodnega zajetja ali elektrarne. Te plakate nameravamo nalepiti na obstoječe objekte in tako še nadgraditi vodno učno pot. Ta dan je bil za nas zelo zanimiv in poučen, saj smo spoznali del naše vitanjske zgodovine.

Ana Rošer, 9. razred