

2.4 Medpredmetno in timsko poučevanje ter obravnava tradicionalnih jedi na Slovenskem

Pogosto slišimo izraz narodna, tradicionalna, tipična slovenska jed. Pri tem imamo v mislih jedi, ki so naša dediščina in so značilne za posamezne pokrajine, zato je »bolj pravilno govoriti o značilnih krajevnih oz. regionalnih jedeh, ki so lahko vsakdanje, postne ali praznične in se zaradi tega med seboj tudi zelo razlikujejo /.../ Raziskovalci prehrane pišejo, da bi lahko Slovenijo razdelili na šestdeset kulinarčnih regij, ki se ločijo po značilnih jedeh, a tudi po uporabi osnovnih živil za pripravo jedi in nekaterih značilnih dodatkov k jedem, npr. različnih vrst zabele, začimb.«¹

Na prehrano slovenskega prebivalstva so v preteklosti vplivala kulturna raznolikost in geografske značilnosti slovenskih pokrajin, vplivi drugih krajev in dežel, prav tako pa tudi družbeno-gospodarski položaj družine.

Glede na geografsko raznolikost slovenskega ozemlja ločimo štiri prehranjevalne tipe, ki so povezani s pogoji za gojitev doma pridelanih živil. Panonsko ozemlje je nudilo možnost gojitve žita, zato so tudi v prehrani pogosto uporabljali moko. Značilne jedi za panonsko ozemlje so pogače, zlivanke, gibanice. V osrednjeslovenskem prostoru so pomanjkanje moke nadomeščali z uporabo kaš, najpogosteje prosene in ajdove, ki so jo pripravljali s kislim zeljem, suhim sadjem ali z repo. Na tem prostoru so jedli tudi krompirjeve jedi. Za alpsko ozemlje je bila značilna živinoreja in z njo povezano planšarstvo, zato je bilo v prehrani veliko mleka, sira, skute. Na tem prostoru je dobro uspevala koruza, zato so jedli koruzne žgance. Sredozemsko ozemlje je omogočalo gojitev oljk, zato se je v prehrani uporabljalo olivno olje. Jedilnik je vseboval veliko zelenjave, sadja, morskih rib in koruzno polento. Slednja je nadomeščala kruh, zato so jo narezano jedli k mlečnim jedem, juham, omakam.²

Z odkrivanjem daljnih dežel so se začela na jedilniku vsakdanjih jedi uveljavljati nova živila: krompir, koruza, riž, kava.

Prehrana zgornjih družbenih plasti se je v 19. stoletju bistveno razlikovala od večinskega – kmečkega prebivalstva. Gosposka kuhinja je imela na jedilniku vsakdanjih jedi tudi meso s številnimi prilogami, predjedmi, poobedki, sladkarijami, pecivi, pijačami ter sladoledi. Razlikoval se je tudi način priprave hrane, saj se je zgledovala po mednarodni evropski gastronomiji.

Prav tako sta bili v 19. stoletju in tudi pozneje v zavesti večinskega prebivalstva na Slovenskem ostro ločeni vsakdanja in praznična jed. Na jedilnik vsakdanjih jedi kmečkega prebivalstva so sodili močnik, razne podmetene juhe, žganci oziroma polenta, razne kaše, kruh, krompir, kisl zelje, kisl repa, bob oziroma fižol in mleko. Vsakdanja hrana je bila enolična, vendar pa so že obstajale najrazličnejše kombinacije naštetega.

Jedi za praznične in posebne priložnosti so se od vsakdanjih razlikovale po izvoru in načinu pripravljanja. Med praznične jedi so sodile mesne jedi, pšenična moka in peka ali cvrtje pa

¹ Godina - Golja, M. (2006). Prehranski pojmovnik za mlade. Maribor: Aristej, str. 103 in 105.

² Prav tam, str. 51.

so bili največkrat znak boljših jedi. Med praznična jedila so sodili razni štruklji, polnjeni cmoki, pogače, potice, gibanice, mlinci, krapi, krušne rezine itd.³

Nekatere jedi so bile sestavni del šeg, povezanih s koledarskim in življenjskim ciklusom. Tako so v šegah »nekatera jedila dobivala pomene znaka, darila ali rekvizita«. ⁴ Jed (npr. kruh) je bila lahko znak dobrodošlice ali sprejema osebe v novo skupnost. Srčki, krajčki, lect, pirhi so imeli pomen daril in so izražali naklonjenost in ljubezen med dekleti in fanti. V šegah so imela jedila pomen rekvizita kot npr. razni kruhi (bosman – ženitovanjski kruh, poprtnik – božični kruh).⁵

Nekatere jedi, ki jih danes označujemo kot tradicionalne slovenske, so bile razširjene le v določenih pokrajinah ali pa v večjem delu slovenskega ozemlja, vendar v različnih oblikah in v različnih družbenih slojih. Med kulinarične značilnosti Slovenije tako uvrščamo naslednje jedi zaradi svoje razširjenosti ali svojevrstnosti: prežganka, aleluja, mavželj, polnjeni želodec, močnik, kaša, bujta repa, krompir, žlikrofi, gibanica, štruklji in potica.⁶

Prehrano lahko obravnavamo kot samostojni učni sklop ali v povezavi s šegami in navadami, saj je hrana neločljiv del le-teh. Obravnavamo jo lahko tudi timsko in medpredmetno (geografija, slovenščina, gospodinjstvo). Predstavljam primer medpredmetnega in timskega pouka zgodovine in gospodinjstva.⁷

Načrt učnega sklopa

Tema in vsebina iz učnega načrta⁸	<ul style="list-style-type: none"> • Izbirna širša tema: Kulturna dediščina • Vsebina: Prehrana nekoč in danes
Učni sklop iz učnega načrta	Tradicionalne jedi na Slovenskem
Standardi znanja iz učnega načrta⁹	<p>Zgodovina</p> <p>Vsebinska standarda znanja sta, da učenec/učenka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>na primerih opiše, katere so tipične slovenske jedi,</i> • <i>primerja način prehranjevanja nekoč in danes.</i> <p>Procesno-proceduralni standardi so, da učenec/učenka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razvije spretnosti časovne in prostorske predstavljenosti, • razvije spretnost zbiranja in izbiranja informacij in dokazov iz različnih zgodovinskih virov in literature v različnih medijih,

³ Makarovič, G. (1991). Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. V: Slovenski etnograf XXXIII XXXIV. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej, str. 128.

⁴ Prav tam, str. 173.

⁵ Prav tam, str. 173–175.

⁶ Godina - Golja, M. (2006). Prehranski pojmovnik za mlade. Maribor: Aristej, str. 106–112.

⁷ Tematski sklop pri gospodinjstvu: Mehanska in toplotna obdelava živil. Dostopno na: http://www.mss.gov.si/fileadmin/mss.gov.si/pageuploads/podrocje/os/prenovljeni_UN/UN_gospodinjstvo.pdf; str. 15–16 (dostop: 17. 11. 2011).

⁸ Učni načrt, str. 9.

⁹ Prav tam, str. 29, 39 in Tematski sklop pri gospodinjstvu: Mehanska in toplotna obdelava živil; dostopno na: http://www.mss.gov.si/fileadmin/mss.gov.si/pageuploads/podrocje/os/prenovljeni_UN/UN_gospodinjstvo.pdf str. 15–16 (dostop: 17. 11. 2011).

	<ul style="list-style-type: none"> • razvije zmožnost preproste analize, sinteze in interpretacije uporabnih in verodostojnih informacij in dokazov iz različnih zgodovinskih virov in literature, • razvije spretnost iskanja zgodovinskih virov in literature z IT, • razvije zmožnost kritične presoje zgodovinskih dogodkov, pojavov in procesov z uporabo večperspektivnih zgodovinskih virov in literature, • razvije zmožnost oblikovanja samostojnih sklepov, pogledov, mnenj, stališč, izvirnih predlogov in rešitev, • razvije sposobnost samostojnega izbiranja in odločanja ter svoje poglede na zgodovino, • razvije dovednost za različne poglede na zgodovino oz. interpretacije zgodovine ter razume, zakaj se pojavijo, • razvije spretnost različnih oblik komunikacije (ustno, pisno, grafično, ilustrativno, z IT), • navede in pojasni značilnosti slovenskih državnih simbolov, • pojasni značilnosti simbolov Evropske unije, • oceni pomen ohranjanja in varovanja slovenske, evropske in svetovne kulturne dediščine ter okolja, • navede in pojasni značilnosti političnih sistemov, ki so izvajali zločine proti človeštvu, genocide, holokavst in druge oblike množičnega kršenja človekovih pravic, • na primerih pojasni pomen delovanja evropskih ustanov, ki se ukvarjajo z varovanjem človekovih pravic, • na primeru napiše načrt ukrepanja v okviru evropskih ustanov v primeru kršenja človekovih pravic. <p>Gospodinjstvo</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna osnovne kuharske postopke.
<p>Operativni procesni cilji učnega sklopa (vključujejo vsebine, spretnosti, zmožnosti, odnose, miselne procese)</p>	<p>Zgodovina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Učenec na primerih opiše, katere so tipične slovenske jedi. <p>Gospodinjstvo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pri svojem delu zna uporabljati kuharske knjige, recepte, • pripravi in postreže hrano. <p>Zgodovina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zbere in *izbere informacije in *dokaze iz različnih zgodovinskih virov in literature v različnih medijih, • kaže spretnosti različnih oblik komunikacije (ustno, pisno, grafično, ilustrativno, IT), • zna poiskati zgodovinske vire in literaturo z IT. <p>Zgodovina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oceni pomen ohranjanja in varovanja slovenske kulturne dediščine na primeru tradicionalnih jedi, • poudari pomen pozitivnih kulturnih vplivov v okviru slovenskega naroda in s sosednjimi narodi na primeru kulinarčnih vplivov.

Ključni koncepti	<p>A Temeljni zgodovinski koncepti: kulturna dediščina, kulinarika, gastronomija;</p> <p>B koncepti za globlje razumevanje: ugotavljanje sprememb in kontinuitete, podobnosti in razlike;</p> <p>C koncepti, ki izhajajo iz naravne zgodovinske vede: orientacija v zgodovinskem času in prostoru, iskanje podatkov in dokazov v zgodovinskih virih,</p>
Medpredmetne povezave	Gospodinjstvo.
Kroskurikularne teme	<ul style="list-style-type: none"> • Informatika: delo z IT, • KIZ: iskanje ustrezne literature v šolski knjižnici.
Učna diferenciacija in individualizacija glede na učne stile (A, V, K)	<p>Avditivni učni stil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poslušanje razlage in navodil učitelja, • glasno branje besedila in navodil, • delo po korakih (kuhanje). <p>Vizualni učni stil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bere kuharske recepte za jed iz prosene kaše, • bere navodila na delovnem listu. <p>Kinestetični učni stil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhanje jedi iz prosene kaše.
Didaktični pristopi (strategije)	<ul style="list-style-type: none"> • Medpredmetno povezovanje (zgodovina in gospodinjstvo), • aktivne učne oblike: timsko delo.
Oblike preverjanja znanja	Ustno.
Oblike ocenjevanja znanja	Pri tem učnem sklopu izdelek pri zgodovini ni predviden.
Literatura in viri	<p>Literatura</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Godina - Golja, M. (2006). Prehranski pojmovnik za mlade. Maribor: Aristej.</i> 2. <i>Makarovič, G. (1991). Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. O življenju in kulturi večinskega prebivalstva na Slovenskem v 19. stoletju. V: Slovenski etnograf XXXIII XXXIV. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej, str. 127–205.</i> 3. <i>Šlibar, V. (2003). Kuharica ali kako so kuhale gospodinje na Celjskem v drugi polovici 19. in prvi polovici 20. stoletja. Celje: Pokrajinski muzej.</i> <p>Spletni viri</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. <i>Prosta spletna enciklopedija Wikipedija (slikovno gradivo za prosto uporabo in objavo): http://sl.wikipedia.org/wiki/Prekmurska_gibanica; http://sl.wikipedia.org/wiki/Seznam_slovenskih_narodnih_jedi (dostop: 15. 3. 2013).</i> 5. <i>Vladni portal za otroke in mladino (kulinarika Slovenije): http://www.otroci.gov.si (ikona »Slovenija, moja država«) (dostop: 15. 3. 2013).</i>

Načrt aktivnosti, ki so vezane na organizacijo pouka

AKTIVNOSTI UČITELJA	AKTIVNOSTI UČENCEV
Uvodna motivacija	
<p>Učencem razdeli fotokopije (delovni list 1) z osmerosmerko (naloga 1), v kateri iščejo sedem tipičnih slovenskih jedi. Če dejavnost vzame preveč časa, učencem povemo imena jedi, le-ti pa te jedi poiščejo v osmerosmerki.</p> <p>Vodi pogovor (nalogi 2 in 3):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Katere od teh jedi ste že jedli? (naloga 2) 2. Katere od teh jedi niste še nikoli jedli? (naloga 3) 	<p>Iščejo imena jedi v osmerosmerki, sodelujejo v pogovoru, rešujejo naloge na delovnem listu.</p>
Osrednji del ure	
<p>Vodeni pogovor in usmerjanje pri zapisovanju odgovorov na delovni list (naloge 4–8).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. V čem se jedi iz osmerosmerke med seboj razlikujejo? (nalogi 4, 5) 2. Kako bi pojasnili besedno zvezo »tradicionalne ali tipične slovenske jedi?« 3. Katere jedi so še »tipične ali tradicionalne slovenske?« (naloga 6) <p>Na platno projicira spletno stran http://www.otroci.gov.si (ikona »Slovenija, moja država«, kulturna dediščina, jedi). Z učenci prebere navedene tradicionalne slovenske jedi in jih razvršča po pokrajinah oziroma naravnih geografskih enotah ter v nemo karto v vsako naravno enoto vpiše vsaj po eno tipično jed. (naloga 7)</p> <p>Učence vpraša, katere jedi imajo najrajši in od kod so.</p> <p>Razloži, da so tudi v preteklosti na prehrano in prehranjevalne navade vplivali tuji vplivi in dežele. Pove, kako so odkritja daljnih dežel in stiki s tujimi deželami vplivala na prehrano (krompir, koruza, riž, kava).</p> <p>Usmerja učence, da na puščice v nemi karti vpišejo vplive sosednjih dežel na slovensko kulinariko.</p>	<p>Sodelujejo v pogovoru, zapisujejo odgovore na delovni list, poslušajo učiteljevo razlago in dodatna pojasnila.</p> <p>Odgovarjajo na vprašanja.</p>
Sklep	
<p>Povzame učno snov.</p> <p>Pove navodila za domačo nalogo (naloga 9 za vse učence in naloga 10 za učence z višjim standardom znanja).</p> <p>Razloži povezavo z gospodinjstvom in nadaljnje dejavnosti pri pouku gospodinjstva.</p>	

Cilj obravnave učnega sklopa je v medpredmetni povezavi s poukom gospodinjstva in v timskem poučevanju. Poudarek je tudi na medpredmetnih temah (KIZ in informatika), s čimer naj bi učenci razvijali spretnosti zbiranja in izbiranja informacij iz različnih zgodovinskih virov in literature v različnih medijih s poudarkom na uporabi interneta.

Uvod v delovni list 1

Za uvodno motivacijo učenci iščejo v osmerosmerki sedem tipičnih slovenskih jedi. Če učitelj presodi, da bo dejavnost vzela preveč časa, lahko pove imena jedi, učenci pa jih v osmerosmerki le poiščejo. Za nalogo 7 je priporočljivo, da učitelj projicira spletno stran <http://www.otroci.gov.si>, na kateri so našteje tradicionalne slovenske jedi. Nalogi 9 in 10 sta predvideni za domačo nalogo.

Delovni list 1

Katere so tradicionalne slovenske jedi?



1. V osmerosmerki poišči sedem tipičnih slovenskih jedi, ki veljajo za tradicionalne.

G	V	F	D	W	V	R	A	L	C	H	I	S	R	I
M	I	I	F	W	J	C	B	A	Y	Y	C	X	L	F
Z	K	Q	Q	U	I	F	A	B	U	T	B	H	F	O
G	O	G	L	N	G	J	L	B	D	B	S	P	U	R
J	A	E	A	U	I	R	Z	M	J	R	Z	P	T	K
K	F	B	A	L	L	W	V	K	A	Š	A	W	U	I
C	I	M	O	Č	N	I	K	S	I	W	W	G	N	L
G	A	D	E	L	U	C	C	O	Z	I	Y	J	M	Ž
L	I	C	N	A	G	Ž	O	N	L	J	C	J	G	A
F	K	Y	I	R	N	Z	Z	P	O	L	N	S	R	F
I	D	C	B	T	X	N	V	M	Y	K	R	Y	P	G
U	K	Z	H	N	O	W	T	O	D	U	B	E	M	D
D	C	N	X	K	X	P	N	V	G	R	T	D	O	J
V	Y	L	F	A	F	I	T	X	J	T	R	I	S	R
R	W	Y	X	U	K	T	L	R	T	Š	A	Q	Y	L

2. Katero od teh jedi si že jedel/-la?

3. Katere od teh jedi nisi še nikoli jedel/-la?

4. *Katere od teh jedi so po tvojem mnenju bile na praznični mizi, katere pa so bile vsakdanje jedi?

Praznične jedi: _____

Vsakdanje jedi: _____

5. V čem je razlika med praznično in vsakdanjo jedjo?





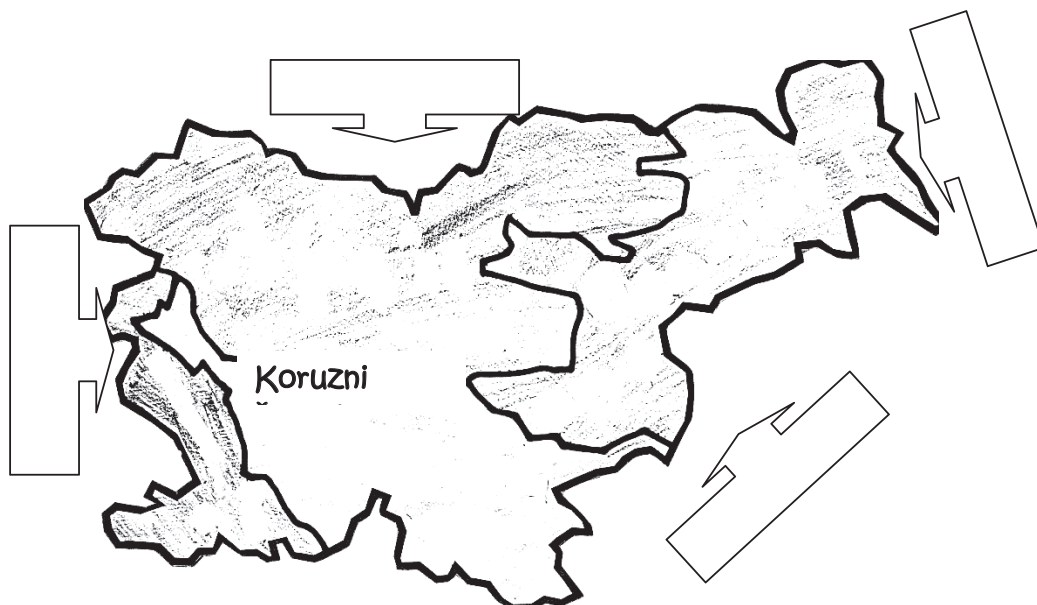
6. Zapiši vsaj še dve jedi, ki spadata v bogato slovensko kulinarčno dediščino.

7. *Pred seboj imaš nemo karto Slovenije z označenimi naravnimi enotami (panonski, alpski, predalpski in primorski svet). V vsako enoto vpiši vsaj eno značilno vsakdanjo ali praznično pokrajinsko jed. Glej primer.

Pomagaj si s spletnimi stranmi:

- http://www.otroci.gov.si/index.php?option=com_content&task=view&id=97&Itemid=265&mlid=403 ali
- http://sl.wikipedia.org/wiki/Seznam_slovenskih_narodnih_jedi.

8. V kvadratke s puščicami zapiši jedi, ki smo jih prevzeli od naših sosedov.¹⁰



9. *V 19. stoletju je bila v osrednjem delu slovenskega prostora pogosta jed prosena kaša. Na internetu ali v kuharski knjigi poišči recept za jed iz prosene kaše in ga zapiši v prostor na naslednji strani. Zraven zapiši tudi postopek priprave. Jed boste skuhalo pri pouku gospodinjstva.

¹⁰
Zemljevid je narisala Sonja Bregar Mazzini.



Sestavine:

Priprava:



10. **Prosena kaša je imela v preteklosti tudi simbolni pomen. Na spletni strani ali v literaturi poišči in zapiši, pri kateri šegi ni smela manjkati na mizi, kako so jo pripravili in kakšen je bil njen simbolni pomen.

Pri pouku gospodinjstva

1. V dogovoru z učiteljico skuhajte proseno kašo po enem izmed receptov, ki ste jih našli na spletu.
2. *S pomočjo spletne strani <http://sl.wikipedia.org/wiki/Proso> zapiši v obliki miselnega vzorca dejstva o prosu. Miselni vzorec naj vsebuje podatke o izvoru, značilnosti rastline, udomačitvi, uporabi in njegovi prehranski vrednosti.
3. *Analiziraj šolski jedilnik preteklega meseca. Ali ste za malico ali kosilo imeli kakšno jed, ki bi jo lahko označili za tradicionalno slovensko?



Rešitev osmerosmerke: žganci, gibanica, kaša, žlikrofi, močnik, potica, štruklji

G	V	F	D	W	V	R	A	L	C	H	I	S	R	I
M	I	I	F	W	J	C	B	A	Y	Y	C	X	L	F
Z	K	Q	Q	U	I	F	A	B	U	T	B	H	F	O
G	O	G	L	N	G	J	L	B	D	B	S	P	U	R
J	A	E	A	U	I	R	Z	M	J	R	Z	P	T	K
K	F	B	A	L	L	W	V	K	A	Š	A	W	U	I
C	I	M	O	Č	N	I	K	S	I	W	W	G	N	L
G	A	D	E	L	U	C	C	O	Z	I	Y	J	M	Ž
L	I	C	N	A	G	Ž	O	N	L	J	C	J	G	A
F	K	Y	I	R	N	Z	Z	P	O	L	N	S	R	F
I	D	C	B	T	X	N	V	M	Y	K	R	Y	P	G
U	K	Z	H	N	O	W	T	O	D	U	B	E	M	D
D	C	N	X	K	X	R	N	V	G	R	T	D	O	J
V	Y	L	F	A	F	I	T	X	J	T	R	I	S	R
R	W	Y	X	U	K	T	L	R	T	Š	A	Q	Y	L

Kriteriji in opisniki za preverjanje in ocenjevanje znanja

Prehrana nekoč in danes

Predstavljam kriterije za preverjanje in ocenjevanje znanja z opisniki le za prvo in drugo področje (vsebinsko znanje in proceduralno znanje – spretnosti in veščine – ter znanja, ki se nanašajo na odnose). Pri tem učnem sklopu izdelek pri pouku zgodovine ni predviden.

Prvo področje: znanje in razumevanje zgodovinskih pojavov, dogodkov, procesov

Kriteriji za preverjanje in ocenjevanje znanja	Opisniki		
	Zadostno	Dobro	Prav dobro
Na primerih opiše, katere so tipične slovenske jedi.	<ul style="list-style-type: none"> Navede eno tipično slovensko jed. 	<ul style="list-style-type: none"> Navede dve tipični slovenski jedi in ju zna pokrajinsko umestiti. 	<ul style="list-style-type: none"> Navede tri tipične slovenske jedi in jih zna pokrajinsko umestiti.
			<ul style="list-style-type: none"> Za vsako naravno geografsko enoto navede vsaj eno tipično jed.





Drugo področje: analiza, sinteza, interpretacija zgodovinskih virov

Kriteriji za preverjanje in ocenjevanje znanja	Opisniki			
	Zadostno	Dobro	Prav dobro	Odljučno
Zbere in izbere informacije in dokaze iz različnih (zgodovinskih) virov in literature v različnih medijih.	<ul style="list-style-type: none"> Iz zgodovinskih virov in literature izpiše posamezne razvidne temeljne informacije. 	<ul style="list-style-type: none"> Iz zgodovinskih virov in literature izpiše večino razvidnih temeljnih informacij. 	<ul style="list-style-type: none"> Iz zgodovinskih virov in literature izpiše vse bistvene informacije. 	<ul style="list-style-type: none"> Iz zgodovinskih virov in literature izpiše vse bistvene in druge pomembne informacije.
Kaže spretnosti različnih oblik komunikacije (ustno, pisno, grafično, ilustrativno, IT).	<ul style="list-style-type: none"> Ob izdatni pomoči zapiše posamezne razvidne temeljne informacije na delovni list. 	<ul style="list-style-type: none"> Z občasno pomočjo zapiše večino razvidnih temeljnih informacij na delovni list. 	<ul style="list-style-type: none"> Zapiše vse bistvene zahtevane informacije na delovni list. 	<ul style="list-style-type: none"> Zapiše vse bistvene in druge pomembne informacije na delovni list.
Zna iskati zgodovinske vire in literaturo z IT.	<ul style="list-style-type: none"> S pomočjo poišče posamezne temeljne informacije s pomočjo IT. 	<ul style="list-style-type: none"> Z občasno pomočjo poišče večino temeljnih informacij s pomočjo IT. 	<ul style="list-style-type: none"> Samostojno poišče vse zahtevane informacije s pomočjo IT. 	<ul style="list-style-type: none"> Samostojno poišče vse zahtevane in druge pomembne informacije o temi s pomočjo IT.
Oceni pomen ohranjanja in varovanja slovenske kulturne dediščine.	<ul style="list-style-type: none"> Pomanjkljivo opiše pomen ohranjanja tradicionalne slovenske kulinarike kot dela slovenske kulturne dediščine. 	<ul style="list-style-type: none"> Opiše pomen ohranjanja tradicionalne slovenske kulinarike kot dela slovenske kulturne dediščine. 	<ul style="list-style-type: none"> Pojasni pomen ohranjanja tradicionalne slovenske kulinarike kot dela slovenske kulturne dediščine in navede en obstoječi način varovanja in ohranjanja le-te. 	<ul style="list-style-type: none"> Pojasni pomen ohranjanja tradicionalne slovenske kulinarike kot dela slovenske kulturne dediščine in navede izvorni možni način varovanja in ohranjanja le-te.

Kriteriji za preverjanje in ocenjevanje znanja	Opisniki			
	Zadostno	Dobro	Prav dobro	Odlično
Poudari pomen pozitivnih kulturnih vplivov v okviru slovenskega naroda in s sosednjimi narodi.	<ul style="list-style-type: none"> Navede en primer kulinarčnih vplivov sosednjih narodov na slovensko kulinariko. 	<ul style="list-style-type: none"> Opiše dva primera kulinarčnih vplivov sosednjih narodov na slovensko kulinariko. Navede, ali gre za pozitivne ali negativne vplive na tradicionalno slovensko kulinariko. 	<ul style="list-style-type: none"> Opiše tri primere kulinarčnih vplivov sosednjih in drugih narodov na slovensko kulinariko. Pojasni, ali gre za pozitivne ali negativne vplive na tradicionalno slovensko kulinariko. 	<ul style="list-style-type: none"> Opiše štiri primere kulinarčnih vplivov sosednjih in drugih narodov na slovensko kulinariko. Na primeru utemelji, ali gre za pozitivne ali negativne vplive na tradicionalno slovensko kulinariko.

