**TEHNIŠKI DAN (2. razred): OD PŠENIČKE DO POTIČKE**

V petek, **10. 4. 2020**, smo v 2. razredu izvedli tehniški dan. Učenci so si najprej ogledali videoposnetek, ob katerem so ob drugem ogledu tudi zaplesali. V posnetku so si lahko ogledali postopek pridobivanja žita in peke kruha, kot so jih nekoč izvajali naši predniki (sejanje žita, klepanja kose, setev žita z koso, pospravljanje snopov žita, mlatenje žita z mlatilnico, mletje žita v moko, gnetenje testa in peka kruha v krušni peči). Po ogledu so vsebino na kratko predstavili komur koli (družinskemu članu, plišasti igrački …) ter ustno tvorili povedi v povezavi z besedami iz posnetka. Nato so si ogledali različne slike, ki prikazujejo postopek pridobivanja žita in peke kruha, ter jih primerjali z videoposnetkom, ki so si ga ogledali na začetku. V zvezek so zapisali, kaj je bilo ENAKO, in kaj RAZLIČNO.

Kot glavni del je sledil **PRAKTIČNI IZDELEK**. Učenci so s pomočjo staršev pripravili/spekli kar koli v povezavi z moko. Bili so domiselni in zelo aktivni. Poslali so fotografije priprave izdelka. Za konec so prebrali še kratko poučno zgodbico kruhu.

 Zapisali: Maja Salamon in Nuška Keglovič

Foto: učenci oziroma starši