



TRUBAR IN TRUBARJEV ČAS

„Lubi Slovenci“

»Stati inu obstati«

PRIMOŽ TRUBAR



ZDRAVO, MLADI KULTURNIK

Za današnje delo potrebuješ:

- računalnik
- dostop do spleta
- kamero na fotoaparatu
- ustvarjalni navdih in raziskovanje po spletnih straneh.





ZDRAVO, MLADI KULTURNIK

Tvoji cilji: V kulturnem dnevu boš raziskoval očeta slovenske književnosti in naroda, življenje, delo in vpliv Primoža Trubarja v preteklosti in danes.

- Padec energije ti zmanjša Trubarjeva malca.
- **Navodilo:** sledi navodilom v tej predstavitvi in sproti rešuj naloge v priloženem dodatku pod zaporednimi številkami.

Zaključek: Po ogledu vseh vsebin, rešenih nalogah posreduješ svoji učiteljici izpolnjen dodatek v word obliki.

Uspešno delo z veliko zabave 😊





OČE SLOVENSKE KNJIŽEVNOSTI in NARODA



Odpri povezavo in uživaj v poslušanju pesmi.

<https://www.youtube.com/watch?v=qzOiL65H2eI>



1. Na katerem EU kovancu je portret Primoža Trubarja?



PORTRET PRIMOŽA TRUBARJA

2. S pomočjo povezav na spletu opiši portret Primoža Trubarja s svojimi besedami!

Povezave:

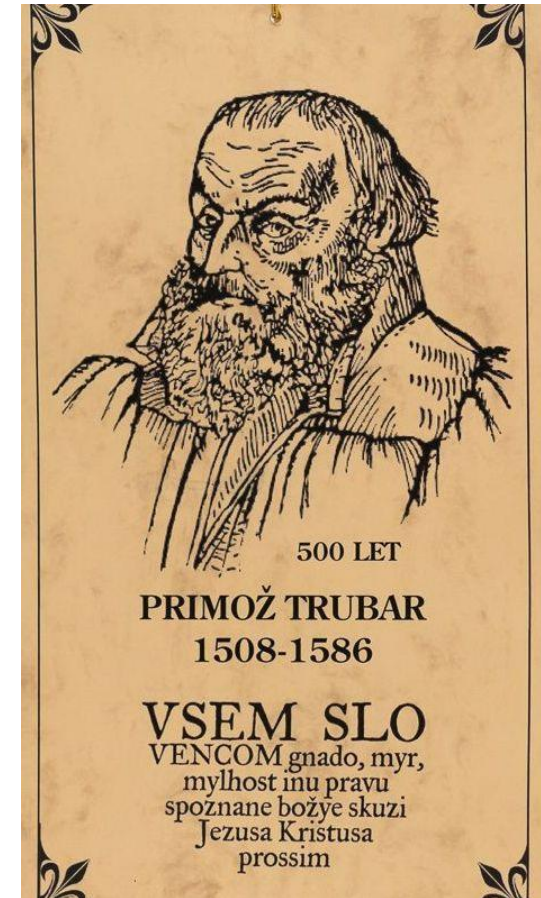
<http://www.trubarjeva-domacija.si/>

https://sl.wikipedia.org/wiki/Primo%C5%BE_Trubar

http://www.hervardi.com/primoz_trubar.php

<https://drustvo-primoztrubar.si/kontakt/>

https://dijaski.net/gradivo/slo_rfk_trubar_primoz_19





ROJSTNI KRAJ RAŠICA

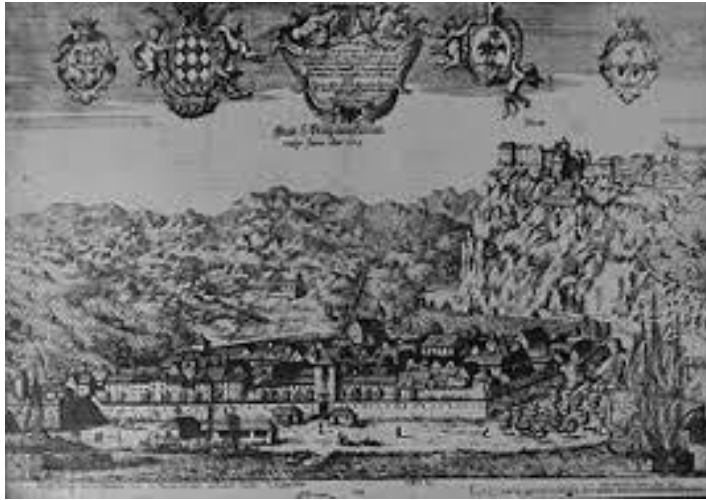


3. V kateri vasi in kdaj se je rodil Primož Trubar?
4. Ali je na sliki rojstna hiša?
5. Kaj stavba na sliki predstavlja?
6. Kaj je bil oče po poklicu?

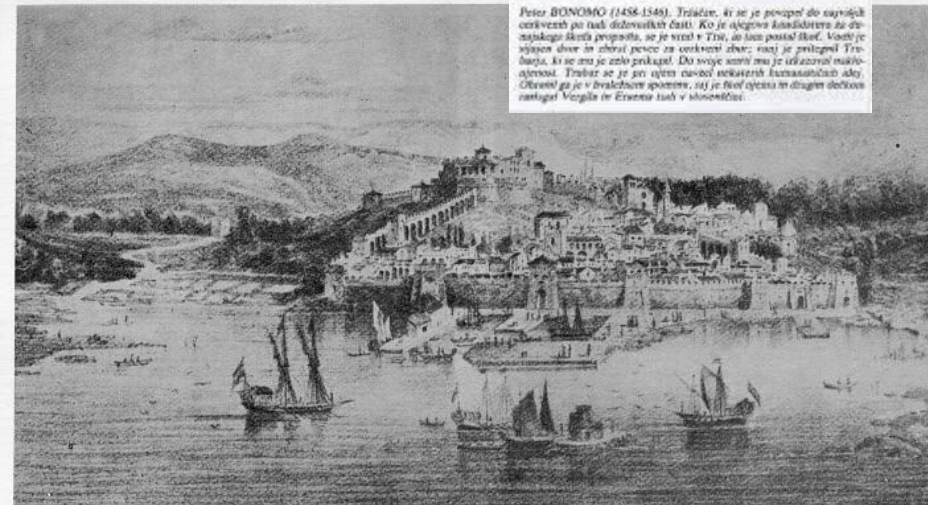
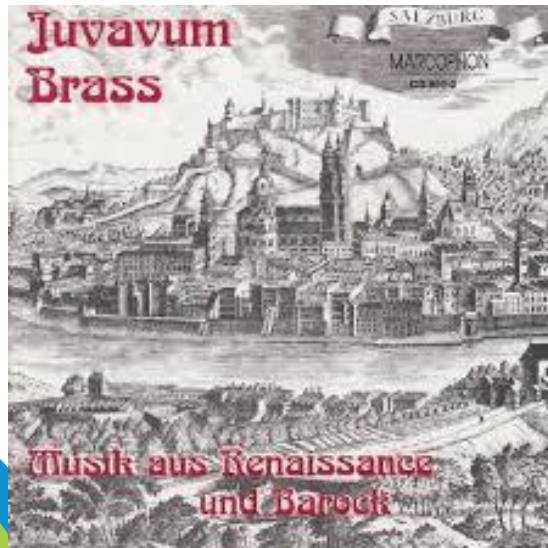


MESTA TRUBARJEVEGA IZOBRAŽEVANJA

7. V katerih mestih se je Trubar izobraževal?



Peter BONOMO (1488-1548), Tržačan, ki se je poučil do največjih cerkvenih po tuji diževskih časti. Ko je njegova ljubiteljska družba najkrajši skraj prepovila, se je vrnil v Trst, do tam postal škof. Košč je vsajen obor in zbral pesce za cerkveni zbor; nastj je prilegnil Trubaja, ki se ima je zelo prikajal. Do svoje smrti ima je učiloval multijernost. Trubar se je pri njem naučil nekaterih barokskih sklad. Članost ga je v žvalobnem govorcu, saj je bil pri njem in drugim dobrih vestiga in Evropa tuš v slovesnosti.



Trst tedaj, ko je v njem živel Trubar.



KATOLIŠKI DUHOVNIK

8. Naštej vsaj 4 mesta v Sloveniji, kjer je živel in delal Primož Trubar ?





PROTESTANTSKI DUHOVNIK



9. Kako je Primož Trubar povezan s kraji:
TÜBINGEN, DERENDINGEN, BAD URACH?





PRIMOŽ TRUBAR IN REFORMACIJA

Preberi kratek povzetek na str. 5 in 6 z naslovom PRIMOŽ TRUBAR IN REFORMACIJA na spodnji povezavi in odgovori na zastavljena vprašanja:

<https://www.knjiznica-celje.si/raziskovalne/4200804927.pdf>

in <https://sl.wikipedia.org/wiki/Reformacija>

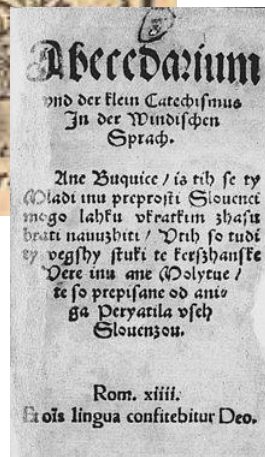
10. Kaj je reformacija?
11. Kdo je bil začetnik reformacije?
12. Kaj je bil namen reformacije? Opiši!
13. Kdo je bil najpomembnejši reformator na današnjem območju Slovenije?
14. Katera je najpomembnejša pridobitev iz časa reformacije za Slovence?



PRVA KNJIGA TISKANA V SLOVENSKEM JEZIKU



15. Kako se imenuje prva natisnjena knjiga v slovenskem jeziku?
16. Katerega leta je bila natisnjena in kje?
17. Kako se imenuje 8-listni priročnik, ki je bil natisnjen ob prvi knjigi?
18. Kako poimenuje Primož Trubar naš narod v prvi tiskani knjigi?



Odkar svet stoji se kaj takega ni
zgodilo, zakaj slovenski jezik se do
slej ni niti pisal, še manj tiskal.



19. IZDELAJ ČASOVNI TRAK

V časovnem traku prikaži najpomembnejše dogodke iz Trubarjevega življenja.

1508 leta - rojstvo Primoža Trubarja v Rašici pri Turjaku

- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .

29.6.1586 Derendingen v Nemčiji - zaključí se življenjska pot Primoža Trubarja.



20. KAJ SEM SE NAUČIL O PRIMOŽU TRUBARJU?

Dopolni manjkajoče besede!

Primož Trubar, začetnik slovenske književnosti, se je rodil v vasi _____ . Star _____ let je odšel na izobraževanje na Reko z dovoljenjem grofa _____ .

Štiri leta je delal v Trstu pri škofu _____ . V svojem življenju izobraževanja se je spogledoval s protestantizmom in tako je v času službovanja postal _____ duhovnik. Prvo slovensko tiskano knjigo je izdal leta _____ . Knjiga je bila natisnjena najprej v nemški _____ , ki pa jo je zelo hitro zamenjal z _____ . Poleg Katekizma je izdal še priročnik z naslovom _____ , da so ljudje lahko sami brali knjigo. Leta _____ je ponovno prišel v Ljubljano in postal super intendant.

Zaradi svojega naprednega razmišljanja in izdane knjige Cerkovna ordninga, je moral za vedno zapustiti Ljubljano. Od takrat naprej je živel Derendingenu pri Tübingenu v _____ .



SREDNJEVEŠKA PREHRANA

Zdrava in preprosta,
pripravljena v lončeni posodi v krušni peči.

Kmetje so poznali in gojili razna žita, grah, bob, čebulo, česen, kumare korenje, redkev, mak, buče, repo, zelje. Ajda se je pojavila koncem srednjega veka.

Niso še poznali koruze, fižola, krompirja in drugih kultur.

Nekateri kmetje so se že ukvarjali s sadjarstvom. Gojili so češnje, slive, jabolka, višnje, breskve in orehe ter vinsko trto.



SREDNJEVEŠKA PREHRANA

Slovenski kmet je imel takrat na jedilniku predvsem jedi iz kaše, mleka, sira, redkeje iz mesa in rib.

Za sladilo so uporabljali med. Začimbe so pridelali na svojih vrtovih, poznali pa so že poper in žafran, kateri začimbi sta bili zelo dragi in cenjeni.

Meso so ljudje v tem času jedli poredko. Vzrejali so ovce, perutnino in svinje. Govedo pa so imeli predvsem za delo na poljih, za mleko, kože in rogove.



PREHRANA V ČASU PRIMOŽA TRUBARJA

V času Primoža Trubarja je bila hrana tisto, kar so ljudje pridelali na poljih in v vrtovih. Hrana je bila preprosta, velikokrat v majhnih količinah, vendar bogata z vitamini in minerali. Pripravljalo se je veliko pogač, kaš (prosenka kaša, ajdova kaša, ječmenova kaša), jedi iz moke in jajc, kuhane na vodi (močnik), lahko z dodatki (mleko, smetana, mast, maslo, ocvirki). V prehrani so uporabljali veliko zelenjave in sadja, poleti sveže, pozimi posušeno, ker zamrzovalnikov in hladilnikov ni bilo. Meso so pridobili od živali, ki so jih redili v hlevih ali pa jih ulovili v gozdovih. Meso se je jedlo 1x v tednu. Najbolje je bila miza obložena za praznike in praznovanja. Slovenska hrana je že v času Primoža Trubarja bila nekaj posebnega, kar je zapisal tudi v svojem Katekizmu.



ALI VEŠ?

O jedeh na kranjskem so že mnogo prej pisali v nemških kuharskih knjigah. Leta 1465 je bil narejen tako zapis o slovenskih ajdovih žgancih.

Primož Trubar prvič omenja potico v Katekizmu – »takrat so pekli povitice še neposredno na ognjišču«.

Zapis o slovenski kulinariki in pripravi jedi je bil prvič natisnjen leta 1799 v knjigi z naslovom Kuharske bukve (z nekaj recepti slovenskih narodnih jedi), urednika pesnika Valentina Vodnika.



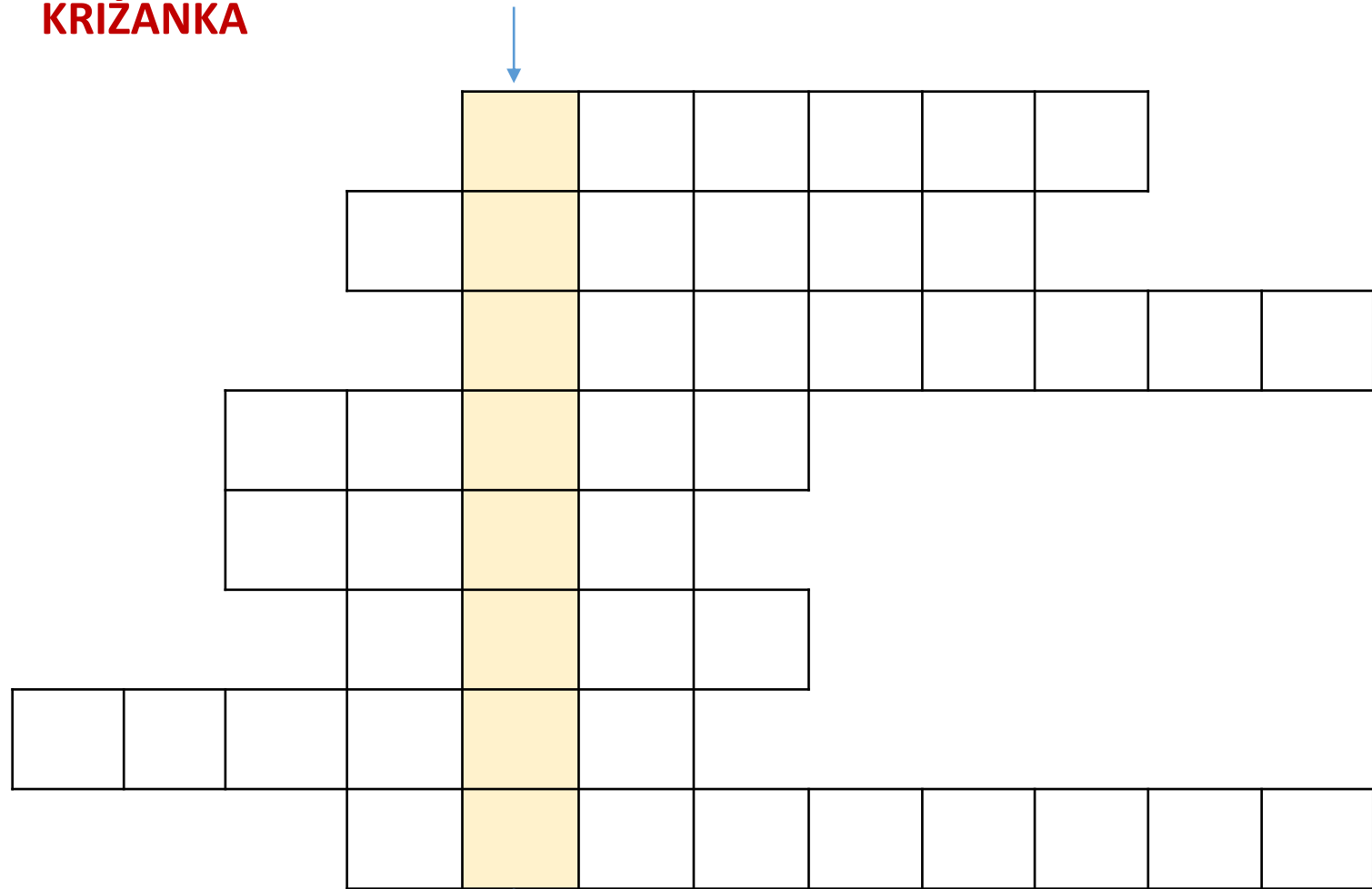
21. Reši križanko in izpiši geslo v obarvanem polju pri vprašanju pod križanko

1. Jed iz pečenega vzhajanega testa z dodatki
2. Jed iz moke, zmešane z jajcem in skuhanne na vodi ali mleku
3. Ime pesnika in urednika Vodnika, ki je leta 1799 natisnil Kuharske bukve
4. Koščičasto sadje modrikaste barve
5. Kaj gojimo v vinogradih?
6. Skupno ime za pšenico, oves, ječmen, rž
7. Zaščitena slovenska sladica, sestavljena iz vzhajanega mlečnega testa, premazana z nadevom, zavita in pečena v pečici
8. Knjiga, v kateri Primož Trubar omenja potico?





KRIŽANKA



Geslo _____





22. Kaj je kaša?

Pogosta jed v Trubarjevem času so bile različne kaše in pogače. Uporabi splet.

Poznane kaše že v Trubarjevem času:

Ajdova kaša z jurčki

Ješprenjeva kaša z zelenjavo

Pečena prosenka kaša z jabolki

Prosenka kaša na mleku

23. Napiši 5 imen živil, katerih sestavni del je kaša?





TRUBARJEVA MALCA

Pripravi Trubarjevo malco za tvojo družino in po obroku zapiši mnenja članov družine!

PROSENA KAŠA S SUHIMI SLIVAMI

Sestavine za 1 odraslo osebo, za učenca do 7 let je polovična količina?

2 zvrhani veliki žlici prosa

3 dcl vode

3-5 suhih sliv

ščepec soli

**Dodatek: tekoča sladka smetana
ali na maslu pražene drobtine.**



Proseno kašo operi v mlačni vodi, odcedi in prelij z vodo. V vodo s proseno kašo dodaj suhe slive (lahko brez koščic), ki jih lahko narežeš na koščke. Dodaj sol in ko zavre, kuhaj na rahlem ognju še 20 min, da povre vsa voda. Serviraj na krožnik. Po želji dodaj tekočo sladko smetano ali na maslu pražene drobtine. Za pribor uporabi žlico.



DOBER TEK!



Poskrbi za glasbeno ozadje ob Trubarjevi malci:

<https://www.youtube.com/watch?v=qzOiL65H2eI>

23. Fotografiraj Trubarjevo malco!

24. Zapiši mnenja članov tvoje družine o Trubarjevi malci!

25. Napiši, kako bi morda še lahko izboljšali jed?



ZA TISTE, KI ŽELIJO VEČ

Poišči na spletu, kako narediti ročno izdelano miniaturno knjigo.
Oblikuj miselni vzorec in ga in ga zapiši.

NAJLEPŠA HVALA ZA TVOJE ČUDOVITO SODELOVANJE.

Pripravila:

Andreja Tomažin, CŠOD DC Dolenjska