

Četrtek, 14. 5.

TEHNIŠKI DAN

Dom nekoč (in danes)

Pred približno 70. leti, ko so bile vaše prababice in pradedki še majhni, je bilo marsikaj drugače. Lahko jih pokličete po telefonu in jih vprašate, kakšno je bilo njihovo življenje.

Kaj so jedli? Kaj so se učili v šoli? Kako so prali svoje obleke? Kaj so lahko kupili v trgovini? Kaj vse so morali poleg domačih nalog postoriti doma?

Mi smo ti pripravili nekaj aktivnosti, ki so jih počele tudi tvoje prababice. Preizkusiš jih lahko doma.





PEKA PIŠKOTOV

V časih tvojih prababic si lahko v trgovinah kupil le najosnovnejša živila. Prodajalke so za pultom prodajale moko, sladkor in sol – vse v velikih vrečah, iz katerih so na tehtnici kupcu odmerile potrebno količino. Po kosih ali v gramih so prodajali tudi bonbone. V trgovino si šel z vrečo iz blaga in s praznimi steklenicami. Piškote pa so spekli kar doma.

Priložen imaš recept za maslene vanilijeve piškote, ki ga lahko preizkusiš tudi sam. **Pripravi vse sestavine in delovno površino, umij si roke in nadeni predpasnik.** Pomagajo naj ti starši. **Zamesi testo, ga pregneti, razvaljaj z valjarjem, v testo odtisni kozarec ali modelčke** ter piškotke položi na **pladenj.** V pečico naj jih dajo starši. Ko so piškoti pečeni, jih lahko še okrašiš.

PRANJE IN LIKANJE PERILA

Kako so prali perilo preden so iznašli pralni stroj? Na roke, seveda, in to je lahko trajalo kar pol dneva! Ženske so umazano **perilo najprej skuhale v velikih loncih**, potem pa so ga odnesle do reke, potoka ali izvira, kjer so ga na **perilnikih namilile, podrgnile** in v vodi **izprale do čistega.**

Tudi ti se lahko danes lotiš **pranja na roke**. Operi svoje nogavice in spodnje hlačke. **Zmoči** jih, **namili**, **zdrgni** z rokama, **speri v čisti vodi**, **ožmi**, **stresi in obes**i na vrvico ali radiator. Naslednji dan, ko se bodo posušili, uporabi **likalnik**, da jih polikaš, da ne bodo zmečkani. Pazi, da se ne opečeš! Včasih so jih polikali tudi zato, da so uničili vse viruse in škodljivce, ki bi še po pranju morebiti ostali na perilu. Seveda so bili likalniki čisto drugačni od današnjih. Sprva so v kovinske likalnike dajali vročo žerjavico, da so jih segreli, kasneje pa so kovinski likalnik položili na vroč štedilnik.

Kako je izgledalo **pranje ob potoku**, si lahko pogledaš na <https://www.youtube.com/watch?v=tyewrhyWQq4&feature=youtu.be> ali odpreš youtube in natipkaš Pranje v preteklosti.



ŠIVANJE GUMBOV

Kaj so naredile prababice, če se je na nogavici pojavila luknjica ali na srajci odpadel gumb? Luknjo so zakrpale in gumb prišile nazaj. Nikakor niso takoj kupile novih, saj so bile drage. Obnašali so se veliko bolj ekološko kot se mi danes.

Poskusi tudi ti zašiti luknjico na nogavicah, hlačah ali majici. Če boš to storil sam, boš lahko na to zelo ponosen.

Potrebuješ:

- šivanko
- sukanec
- škarje
- gumb
- gobico za šivanje
- strgano nogavico
- kos blaga



Kako **prišiješ gumb**, si lahko ogledaš na <https://www.youtube.com/watch?v=Zuu4CFP-7rA&feature=youtu.be> ali odpreš youtube in natipkaš Kako zašiti gumb.

Kako **zašiješ luknjico na nogavici** pa si lahko ogledaš https://www.youtube.com/watch?v=yi_J8YeQkww&feature=youtu.be

ČIŠČENJE TAL IN ČEVLJEV

Tla v hišah in stanovanjih prababic in pradedkov so bila večinoma iz grobega lesa. Ko so jih čistili, so klečali na kolenih. Za čiščenje so uporabljali sirkove krtače, s katerimi so lesena tla temeljito zdrgnili in poribali. To so po večini delali otroci ali ženske. Delo je trajalo dolge ure.

Tudi ti lahko pometaš, posesaš in pobrišeš prostore, v katerih živiš. Starša bosta gotovo vesela.

Pomisli, koliko lažje je sesat kakor drgniti umazana tla na kolenih.

Očistiš pa lahko tudi čevlje. Prav tako kot so jih čistili včasih, s krtačo in pasto za čevlje.



V tem času, ko moramo ostati doma, je še posebej pomembno, da tudi ti pomagaš pri gospodinjskih opravilih (pomagaš pri kuhanju in peki, pomiješ in pobrišeš posodo, pometeš ali posesaš tla, jih pobrišeš z mokro krpo, pobrišeš prah na policah, se naučiš dati prat perilo, ga obesiš, zložiš in pospraviš v omaro, zaliješ rože itd.).

To so veščine, ki ti bodo prišle prav, ko odrasteš, da boš lahko poskrbel sam zase.

Zavihaj rokave in zapoj kakšno pesmico!

Ob veselju vsako delo hitreje mine. :)

FOTO: Andrej Peunik

Gradivo je na voljo v času karantene zaradi epidemije koronavirusa. Gradivo je last Muzeja in galerij mesta Ljubljane. Vsebine so prilagojene uporabi in so na voljo učiteljem za namen poučevanja na daljavo.

Masleni vanilijevi piškoti

odlični krhki piškoti; keksi; primerni za izrezovanje z modelčki

SESTAVINE

količina: 7 pekačev

340 g masla sobne temperature

400 g sladkorja

4 jajca

strok [vanilije](#) ali žlička ekstrakta

625 g gladke moke

10 g pecilnega praška

5 g soli

POSTOPEK



Penasto stepemo maslo s sladkorjem in semeni vanilije. Vtepemo še eno po eno jajce sobne temperature.

V drugi posodi zmešamo moko, pecilni prašek in sol. Vsujemo k masleni mešanici in premešamo z nastavki za gnetenje. Testo naj v hladilniku počiva vsaj eno uro, če je malo razprostrto. Če je v kepi, pa še več.

Pečico ogrejemo na 200 stopinj. Testo na obilno pomokani površini razvaljamo in izrezujemo oblike. Razvaljamo lahko dosti na tanko, saj piškoti narastejo. Obreznine oblikujemo v kepo in hranimo v hladilniku. Te porabimo na koncu, da se v tem času zopet ohladijo.

Okraševanje: Del testa, ki nam je ostal pri izrezovanju oblik, po občutku zmešamo z malo vode, da dobimo konsistenco primerno za pisanje po piškotih. Če bo bolj trdo, se bo manj razlivalo. Testo

obarvamo z jedilnimi barvami, kakavom ali sadnim sirupom. Zmehčano testo predevamo v vrečko za zamrzovanje, ji odrežemo kot ter narišemo vzorec.

Pečemo 7-8 minut na peki papirju na zgornjem vodilu pečice. Gotovi so še preden porjavijo. Naj se ohladijo na rešetki. Nato jih zložimo v pločevinasto škatlo.