



**UČITNIŠKA
USTVARJALNICA**

KAJ TE ČAKA TA TEDEN?

UČENJE



RAZISKOVANJE



GIBANJE



USTVARJANJE



UČENJE



Kaj vpliva na uspešnost učenja?

1. PROSTOR ZA UČENJE naj bo:

- *vedno enak* (miren, nekoliko odmaknjen, soba, jedilnica, ...),
- *pospravljen* (samo potrebščine, ki jih potrebuješ za trenutno učenje),
- *oblepljen s slikami*, matirali, ki motivirajo in spodbujajo učenje.
- *svetel* in dobro *prezračen*.

2. PREBUJENI MOŽGANI

Prebudimo jih lahko:

- *s telovadbo za možgane* (učitniška ustvarjalnica 3),
- z vajami za raztezanje in ogrevanje telesa,
- PAZI, da se ne utrušiš pri tem gibanju.

3. ČAS UČENJA

- določi *kdaj* se boš učil (ura dopoldne, popoldne),
- določi *koliko časa* bo trajalo učenje,
- učne obveznosti naj bodo vedno končane.

4. MOTIVACIJA

- *razišči kaj dobrega ti prinaša učenje* oz. znanja,
- *nagradi se*, ko uspešno opraviš naloge in naključiš učenje (ne z materialno nagrado ampak s tem kar te zelo veseli in rad ustvarjaš. Ne pričakuj nagrade od staršev, nagradi se sam).

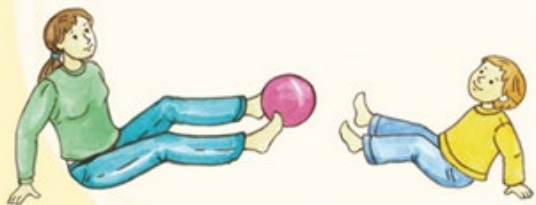
5. DOBRA VOLJA JE NAJBOLJA

- če si dobre volje si največ zapomniš in se najhitreje naučiš,
- Tudi, če ti ne gre vse po načrtih vztrajaj in bodi dobre volje.

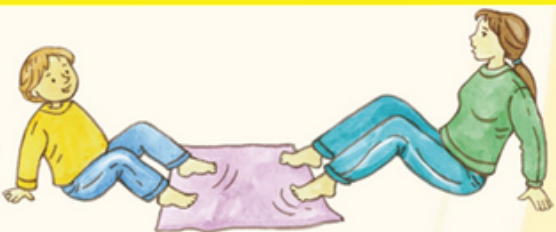
GIBANJE



Žoganje z nogami.



Vlečenje odeje z nogami. Kdo je zmagal?



10X poskoči.



Riši in slikaj z nogami.



10X se močno iztegni.



S prsti na nogah pobiraj barvice.



Prestopaj iz prstov na pete.



RAZISKOVANJE



Poišči regrat in opazuj različne faze njegovih cvetov!

- Ti je uspelo na enem travniku najti vse faze.

RAZVOJNI KROG

regrata


Inštitut za gozdno pedagogiko
Institute for Forest Pedagogics


Mreža gozdnih
vrtcev in šol Slovenije
The Slovenian Network of Forest
Kindergartens and Schools

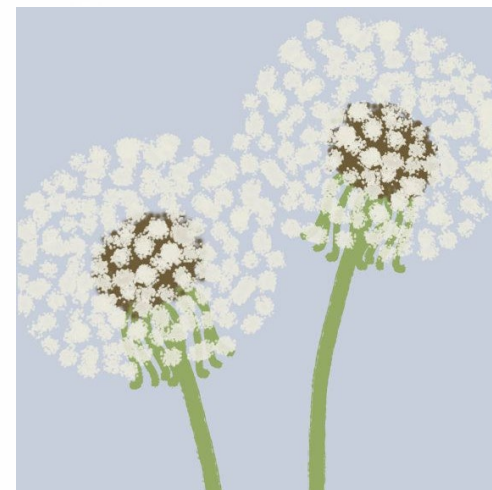


USTVARJANJE



Vir:
<https://www.pinterest.com/>

USTVARJANJE



Regratov sirup



Sestavine

za 4 litre sirupa

- 4 l prekuhane vode
- 300 g cvetov regrata
- 200 g rjavega sladkorja
- 100 g cvetov marjetic
- 100 ml cvetličnega madu
- 2 bio limoni

1. Cvetove regrata in marjetic nabiramo čez opoldanski čas. Takrat so v popolnem razcvetu.



2. Vodo prekuhamo in ohladimo. Dodamo cvetove in narezano limono.



3. Ko zavre kuhamo ob mešanju 30 minut.



4. Ugasnemo ogenj in pustimo pokrito 30 minut.




5. Odcedimo. Primešamo med in mešamo tako dolgo, da se med popolnoma stopi. Po želji še dodamo rjavi sladkor.

6. Prelijemo v steklenice in zadelamo s pokrovi. V pekač od pečice nalijemo vode za tri prste in vanj postavimo polne steklenice. Pečico vklopimo na 120 stopinj in pustimo pasterizirat 40 minut. Pečico izklopimo in pustimo, da se sok ohladi čez noč.



Vir:
<https://stefkinedobrote.si/recepti/regratov-sirup/>

Pripravila: Julijana Makovec,
OŠ Ivana Cankarja Ljutomer

- 
- A watercolor illustration of a field of daisies. The flowers are in various stages of bloom, with some showing bright yellow centers and white petals, and others appearing as soft, pale green or blue washes. The background is a mix of light blue and green, suggesting a sky and grass. The style is soft and painterly.
- Si kaj preizkusil?
 - Kako ti je uspelo?
 - Je bilo zabavno?
 - Vesela bom, če boš kaj delil tudi z mano. Pošlji mi kakšno slikico ustvarjanja ali izdelka, ki si ga ustvaril.

julijana.makovec@osicl.si

Pripravila: Julijana Makovec,
OŠ Ivana Cankarja Ljutomer