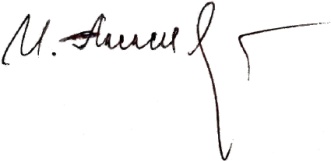
**И З В Е Ш Т А Ј**

**о реализацији угледног часа народне традиције од 22. септембра 2015. год.**

**у III5 одељењу**

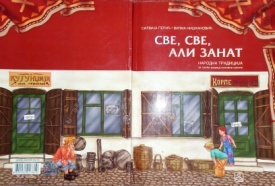


Увођење најмлађих нараштаја кроз одговарајућу наставу усмерену на оживљавању традици-

је, један је од начина да се спречи убрзано одумирање многих важних елемената традицијске

културе и њихов нестанак из начина садашњег нашег живљења.

Док се настава у првом и другом разреду своди-

 ла на то да питамо своје баке и деке о обичајима, ра-

довима у пољу, фолклорним празницима, биљу, ку-

ћи и покућанству; у трећем се и даље ради на про-

ширивању знања стечених код куће или на часови-

ма у школи, али се уводи нови мотив - традициона-

лни занати.

Традиционалних заната има много па учитељ

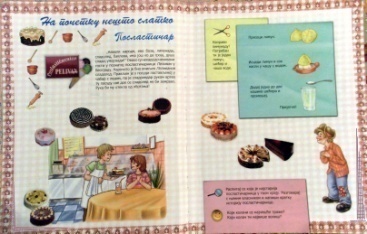
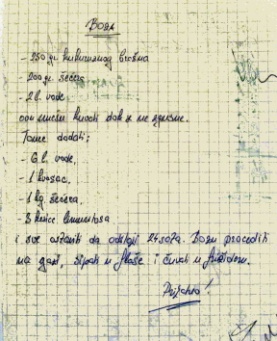
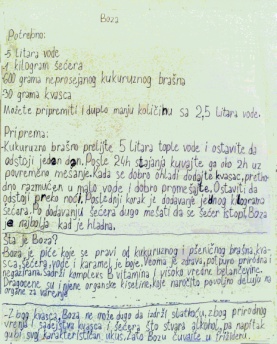
може наставу овог изборног предмета концепци-

јски да усмери на локалну народну традицију, одно-

сно старе занате у окружењу, зависно од њихових

постојања. Изучавањем традиционалних заната ученици упознају један сасвим другачији начин

живота који је већини њих, а често и генерацији њихових родитеља, данас непознат.



На овом часу, на један другачији начин, упознајемо типично традиционални занат - посла-

стичара. Почели смо тако што смо за викенд питали наше баке за рецепт за, већ заборављени

напитак, бозу. Прочитали смо пар рецепата и кренули у посету правој посластичарници да про-

бамо тај напитак. Успут смо се договорили да, ако нам се свиђа боза, питамо за њихов начин

припреме, а ако пак не, питамо да заменимо бозу за лимунаду.



Стигли смо и учитељ је представио одељење и циљ наше посете, а домаћица се представила

као бака Рада и веома нам се обрадовала.

Одмах смо уочили три велика стаклена балона са соковима. Бака Рада нам је рекла да је прво

лимунада, затим наранџа и да је ово последње боза и наставила да прича да се некад излазило у

посластичаре на бозу као што се данас излази на кафу или кока-колу. Готово је заборављена и

ако је, драга децо, то један од најздравијих напитака јер нема конзерванса и вештачких заслађи-

вача и што се кува док се спрема. То је прави симбол старих посластичарница.



Тако нам је бака Рада одговорила и пре него смо поставили питање о начину спремања бозе,

те смо одмах прешли на „главни део часа”, пробању бозе. Сви смо добили по чашу бозе. И учи-

тељ. Те фотографије нема, није имао ко да га слика. Ваљда!





Сви, којима се допао пријатно киселкасти, освежавајући „густи” укус бозе пили су је до миле

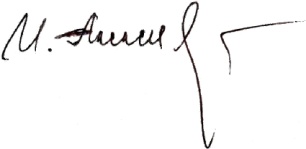
воље; а они који су, након пробе, узели лимунаду, су такође могли да је пију до миле воље. Бака

Ради је било мило што смо ту. Но, морали смо да се вратимо у школу.

Утиске ћемо сумирати на следећем часу народне традиције.

Час одржао и

 извештај припремио:



 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 И. Алексић,

учитељ III5 одељења