

ROKODELSKA SHEMA

Rokodelska panoga	MEDIČARSTVO, LECTARSTVO IN SVEČARSTVO
	a) MEDENJAKI b) LECT c) VELIKONOČNA SVEČA

PEDAGOŠKO-ANDRAGOŠKO USPOSABLJANJE	Predlagano število ur pedagoško-andragoškega usposabljanja
Psihologija: – temeljni dejavniki za razvoj osebnosti (adolescenca, puberteta, tipične značilnosti mladostnika, biološke in socialne potrebe), – učni stili, – motivacija. Komunikacija: – potek komuniciranja (delež v komuniciranju, poslušanje, nebesedno komuniciranje, pogoji za uspešno komunikacijo, prvo srečanje, razgovor in dober vtis, poslovni bonton, komunikacija z udeležencem). Ergodidaktika: – ergonomija (najpomembnejši vplivi okolja na človeka v delovnem procesu, pridobivanje znanja v urejenem okolju, dejavniki, ki vplivajo na varno delo, pomen varovanja okolja, podjetniško vedenje v delovnem okolju).	Teoretični del: 6 ur

Načrtovanje procesa praktičnega usposabljanja: – temeljni dejavniki praktičnega usposabljanja z delom, – mentor (bistveni poudarki odnosa mentor – udeleženec, osnovne naloge mentorja, lastnosti dobrega mentorja, načrtovanje izvajanja rokodelske naloge). Načela uspešnega usposabljanja: – postopno in sistematično usvajanje znanj, nazornost, aktivnost, povezanost teorije in prakse, individualizacija, – kako pridobivamo znanje in spretnosti.	
Metode praktičnega usposabljanja z delom: – temeljni dejavniki praktičnega usposabljanja z delom (strokovni in vsebinski del, pedagoški in metodični del, materialno-tehnični del priprave), – metode za izvedbo praktičnega usposabljanja (besedne metode, metoda demonstracije, metoda posnemanja, metoda štirih stopenj). Vrednotenje pričakovanih izidov: – preverjanje znanj in spretnosti.	Delavnice: 6 ur

VSEBINE PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA: – priprava testa za medenjake in lect, – peka medenjakov in lecta, – polivanje sveče ter priprava mešanice parafina in voska, – dekoracija lecta.		Predlagano število ur praktičnega usposabljanja: 16–35 ur
Materiali in njihove lastnosti <i>(prednost imajo lokalna gradiva):</i>	a) – pšenična moka, – ržena moka, – sladkor, – gozdni, kostanjev ali ajdov med (20 %), – soda bikarbona, – jelenova sol (amonijev hidrogen karbonat), – koler (naravno barvilo za medenjake – prežgani cukur). b) – koler, – pšenična moka, – ržena moka, – sladkor, – gozdni, kostanjev ali ajdov med (5 %), – soda bikarbona, – jelenova sol (amonijev hidrogen karbonat).	Čas priprave materiala: a) 10 min, b) 10 min, c) 10 min.

	c) – parafin, – čebelji vosek, – stenj (različnih debelin).	
Orodja in naprave <i>(prednost imajo ročna orodja za tradicionalne tehnike izdelave):</i>	a) – lesene/plastične banje za mešanje testa, – večja kuhalnica za mešanje testa, – peč, – valjar, – modeli za izrezovanje testa. b) – lesene/plastične banje za mešanje testa, – večja kuhalnica za mešanje testa, – peč, – valjar, – modeli za izrezovanje testa. c) – škarje, – svečarski nož, – lesena špatula za oblikovanje vrha sveče.	

Tehnologija izdelave (prednost imajo tradicionalne tehnike izdelave):	a) – Sladkor, med in vodo segrejemo na 40 °C. – Pustimo en dan, da se ohladi. – Naslednji dan vlijemo v posodo, dodamo moko, jelenovo sol in sodo bikarbono ter koler. – Pustimo najmanj 24 ur (dalj časa kot pustimo, boljše je testo). – Testo razvaljamo na 5–7 mm. – Razvaljano testo zrežemo na poljubne modele z noži (posebni valjar z noži). – Pečemo na 190–200 °C. – Pečemo 6 min. – Pustimo, da se ohladi. – Zapakiramo hladne medenjake.	<i>Čas izdelave izdelka: 1 ura</i>
---	--	---

	b) – Sladkor, med in vodo segrejemo na 40 °C. – Pustimo en dan, da se ohladi. – Naslednji dan vlijemo v posodo, dodamo moko, jelenovo sol in sodo bikarbono ter koler. – Pustimo najmanj 24 ur (dalj časa kot pustimo, boljše je testo). – Testo razvaljamo na 5–7 mm. – Razvaljano testo zrežemo na poljubne modele z noži (posebni valjar z noži). – Pečemo na 190–200 °C. – Pečemo 6 min. – Pustimo, da se ohladi. Ko je testo pečeno: – pobarvamo z rdečo barvo (želatinasta barva), – pustimo en dan, da se posuši, – okrasimo (beljak in sladkor), – sušimo 2–3 dni (odvisno od vlage v prostoru).	<i>Čas izdelave izdelka: 5 ur</i>
--	---	--

	c) – Pričnemo razstavljeni parafin in vosek. * Vedno moramo biti previdni, da imamo vsaj za 2–3 cm vode okoli posode s parafinom, saj se ta lahko vžge, ko ga segrevamo, voda pa je v tem primeru izolator. – Parafin raztopimo pri 90 °C (glede na trdost parafina). – Pripravimo mešanico 80 % parafina in 20 % čebeljega voska. – Ohladimo na 60–70 °C. – Začnemo polivati po stenju. – Polivamo tako, da imamo pri koncu stenja za polovico tanjšo svečo glede na debelino, ki jo želimo imeti (za polovični ϕ). – Nato svečo obrnemo in ponovimo postopek do enake debeline po celi dolžini stenja. – Pustimo viseti 5 min. – Nato svečo na mizi zvaljamo, da dobi patino. – Svečo razrežemo na poljubno dolžino in ji ošilimo vrh. – V spodnjem delu naredimo luknjo z lesenim vrtalom za svečnik.	<i>Čas izdelave izdelka: 3–4 ure</i>
--	--	---

Pomen izdelka za ohranjanje kulturne dediščine:	<i>Medičarstvo imenujemo tudi lectarstvo, ki je ime dobilo po lectu, tj. poltrajnem dekorativnem pecivu v obliki ploščic ali figuralnih, ornamentalnih in predmetnih podobnjakov iz medenega testa, imenovanega tudi mali kruhek.</i> <i>V poznem srednjem veku je bil lect poznan pri družbeni eliti, kasneje pa je postal izdelek mestne obrti. Lect s površinskim okrasjem iz barvnega sladkorja, škroba in želatine se je pojavil v bidermajerskem obdobju.</i> <i>Medičarstvo ali lectarstvo je ena od starejših obrti, k njej pa prištevamo tudi svečarstvo. V preteklosti so medičarji od čebelarjev kot glavno surovino odkupovali polne satnice. Iz njih so iztočili med, satnice pa so po tem večkrat stiskali v stiskalnicah. Med so uporabljali za medičarske izdelke (figuralne medenjake/podobnjake iz medenega testa, ki so jih odtiskovali v modele ali izdelovali ter krasili ročno), iz tretjič stisnjenega medu pa so pripravili medico ali medeno žganje. Satje so predelali v vosek, ki so ga belili, in iz njega po zamudnem postopku izdelovali sveče. Lectarstvo na Slovenskem je del srednjeevropske tradicije, saj je dejavnost znana tudi v Avstriji, Nemčiji, na Hrvaškem, Madžarskem, Slovaškem, Češkem in Poljskem.</i> <i>Lectarstvo je bilo na Slovenskem razširjeno na več območjih, najbolj pa v mestih, kjer so delovale lectarske delavnice (npr. Ljubljana, Slovenj Gradec, Novo mesto, Celje, Murska Sobota, Škofja Loka, Radovljica ...). Lectarji so svoje izdelke največkrat prodajali na sejnih, žegnanjih, sveče pa za svečnico in ob</i>	
---	--	--

	<i>posebnih priložnostih. Ker je šlo za manjše in cenejše izdelke, so npr. na Dolenjskem obrt imenovali tudi krajcarkšeft. Vemo, da so male kruhke prodajali tudi od vrat do vrat.</i> <i>Iz medenega testa so že od 13. stoletja pripravljali pecivo različnih oblik. Kot omenjeno, ločimo t. i. lect in mali kruhek. Slednji je znan predvsem na škofjeloškem območju.</i> <i>Izdelavi malih kruhkov so se na Škofjeloškem najprej posvečale skupnosti nun, klaris in kasneje uršulink, zaradi česar je bil mali kruhek znan tudi pod imenom nunski lect. Prav klarise naj bi na škofjeloško območje prinesle znanje izdelave malih kruhkov. Najverjetneje je, da so peko malih kruhkov širše med prebivalstvo prenesle uršulinke s pedagoškimi programi in praktičnimi tečaji za dekleta. V 19. in na začetku 20. stoletja so male kruhke v večjih količinah pekle samo nekatere gospodinje, ki so recepture prilagajale svoji praksi. Največ kruhkov so napekle za sv. Miklavža, ob božiču, ob prazniku Svetih treh kraljev in za veliko noč, pa tudi za prodajo turistom.</i>	
PREVERJANJE PRAKTIČNE USPOSOBLJENOSTI	Merila za preverjanje kakovosti izdelka/izdelkov	Izločilna merila
Tehnološka dovršenost in kakovost izdelka/izdelkov:	a) – Testo mora narasti: je lepo zaobljeno z vsake strani. – Testo mora imeti enakomerne luknjice. – Pečeno testo je zlatorjave barve. – Velikost in širina sta poljubni. Čas izdelave izdelka: 1 ura	a) – Testo ni narastlo v zaobljeno obliko z vsake strani. – Testo nima enakomernih luknjic.

	b) – Pečeno mora biti na enak način kot medenjaki. – Želatina mora biti svetleča. – Okraševanje mora biti izpeljano brez popravkov. – Pisava mora biti enakomerno nanesena (estetsko). Čas izdelave izdelka: 5 ur c) – Sveča je polita enakomerno. – Površina sveče je gladka. – Sveča ima estetsko zaobljen vrh. – Sveča mora ravno stati na svečniku. Čas: 3–4 ure	– Pečeno testo ni zlatorjave barve. b) – Testo ni narastlo v zaobljeno obliko z vsake strani. – Testo nima enakomernih luknjic. – Pečeno testo ni zlatorjave barve. – Želatina ni svetleča oz. ima matiran sijaj. – Okraševanje ni izpeljano brez popravkov/popravki so očitni oz. vidni. – Pisava je nanesena neenakomerno (neestetsko nanesena dekoracija oz. pisava).
--	--	--

		c) – Sveča je polita neenakomerno. – Površina ni gladka ali je celo hrapava. – Sveča ima neestetsko zaobljen vrh. – Sveča ne stoji ravno na svečniku.
--	--	---

Soglašam:

Matjaž Han,

minister za gospodarstvo, turizem in šport



