

ROKODELSKA SHEMA

Rokodelska panoga	PEKA BOGOSLUŽNIH OBLATOV
	BOGOSLUŽNI OBLAT

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). Načrtovanje procesa praktičnega usposabljanja:	Teoretični del: 6 ur

– 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, – poznavanje lastnosti te vrste testa, – vlivanje testa, – shranjevanje testa.		Predlagano število ur praktičnega usposabljanja: 16–35 ur
Materiali in njihove lastnosti <i>(prednost imajo lokalna gradiva):</i>	Opresno oz. nekvašeno testo, ki je narejeno iz: – moke in – vode. Iz bele moke in vode se zmeša gladko testo podobne gostote kot za palačinke. Testo je treba dobro zmešati, da v njem ni grudic.	<i>Čas priprave izdelka: 60 min (testo je treba zamesti iz prej kupljene moke in segreti pekač)</i>
Orodja in naprave <i>(prednost imajo ročna orodja za tradicionalne tehnike izdelave):</i>	– oprema za pripravo testa: posoda, mešalnik, – oprema za peko oblatov: kovinske klešče/pekač, na katere se vlije testo, vosek, nož, delovna miza, – starejša, železna različica klešč (nanje se vlije testo, pridržijo se nad odprtim ognjem, kar je zahtevno in dolgotrajno opravilo),	

	– sodobnejša različica: poseben dvodelni električni pekač ali kovinske klešče, ki po peki na vliti testeni ploskvi oblata pustijo odtis s krščansko simboliko. <i>(Zaradi majhnega trga v Sloveniji ni mogoče nabaviti ustreznega pekača, prav tako je težko dobiti servis za ta orodja.)</i>	
Tehnologija izdelave <i>(prednost imajo tradicionalne tehnike izdelave):</i>	– Priprava testa Moki po občutku dodajamo vodo, da dobimo tekočo zmes, podobno tisti za palačinke. Če je zmes pregosta, so oblata po peki predebeli; če je zmes preredka, testo izteče iz pekača. Z nekaj občutka dobimo pravšnjo zmes. Testo lahko uporabimo takoj. – Vlivanje testa in peka oblatov Pekač segrejemo in premažemo s čebeljim voskom (brez dodatkov). Pri tem smo pozorni na vzorec (gravuro) na pekaču, saj se nanjo testo še posebej rado prime. Po voščenju površino pekača obrišemo s papirnato brisačo, ki vpije odvečno maščobo. Nato na sredino pekača z žlico vlijemo testo in z občutkom srednje hitro stisnemo pekač, da testo zacvrči. Če smo bili pri tem uspešni, se testo lepo razporedi po celotni površini. Če testo pogleda iz pekača, ga že med peko odrežemo z nožkom. Ves čas peke z rokama stiskamo plošči pekača. Če se iz pekača	<i>Čas izdelave izdelka:</i> <i>1 oblat se peče 3 min, peka je odvisna tudi od delovanja pekača.</i>

	kadi para, oblat še ni pečen. Ta je pečen v približno 3 min, odvisno od pekača, gostote testa itd. Če opazimo, da se masa prijema na vzorec, pekač ponovno povoskamo. – Shranjevanje testa Oblate shranjujemo v suhem in temnem prostoru, ob daljšem hranjenju v zaprti posodi.	
Pomen izdelka za ohranjanje kulturne dediščine:	<i>Peka oblatov je rokodelska panoga, ki je povezana s krščanskim bogoslužjem. V Sloveniji je razširjena po samostanih in v posameznih župnijah. Vključuje peko velikih okroglih ali ovalnih hostij s krščansko simboliko iz nekvašenega testa. Za zaužitje pri vsakodnevem evharističnem bogoslužju se iz takšnih oblatov izrežejo manjše hostije, za namen velikonočnega blagoslova pa se uporabljajo v osnovni veliki obliki in zaužijejo kot del velikonočnih jedi.</i> <i>Peka velikonočnih oblatov se je ohranila kot del velikonočnih šeg med farani posameznih župnij. V nekaterih župnijah velikonočne oblate pečejo mežnarji ali mežnarice, v drugih posamezni farani, pečejo jih tudi v samostanih (npr. na Mali Loki pri Ihanu). Znanje peke velikonočnih oblatov se prenaša na zainteresirane posameznike znotraj župnij predvsem takrat, ko nekdo ne zmore ali ne želi več peči oblatov.</i>	

PREVERJANJE PRAKTIČNE USPOSOBLJENOSTI	Merila za preverjanje kakovosti izdelka/izdelkov	Izločilna merila
Tehnološka dovršenost in kakovost izdelka/izdelkov:	– ustrezna gostota testa (testo mora imeti ustrezno teksturo), – ustrezna debelina in velikost oblata (1 mm, premer ok. 20 cm), – rahel, tanek pečen oblat brez lukenj in čipk ob robovih, – ustreznost motivike: motiv s pekača je lepo odtisnjen na oblat in jasno viden/prepoznaven. Čas izdelave izdelka: 63–65 min	– neustrezna gostota in tekstura testa, – grobo pečen oblat, – krhko pečen oblat, – neustrezen odtis/motivika oblata, – motiv oblata ni jasno viden/prepoznaven.

Soglašam:

Matjaž Han,

minister za gospodarstvo, turizem in šport

