

O SVETEM MIKLAVŽU

CILJ: *Otrok izve, kdo je bil sveti Miklavž in kaj je počel.*

PRIPOMOČKI IN POTREBEN MATERIAL ZA UČNO URICO:

- predstavitev o svetem Miklavžu,
- bel list A4 velikosti ali drug darilni papir te velikosti,
- škarje,
- lepilni trak ali spenjač,
- okrasni trak za zavijanje daril.

POTEK UČNE URICE:

1. Predstavitev svetega Miklavža

Z otrokom se usedemo na kavč ali preprogo. Če imamo knjige, v katerih so slike svetega Miklavža, jih lahko vzamemo in odpremo. Nato otroka vprašamo, ali ve, kdo je ta mož na sliki. Otrok naj pripoveduje, kar o svetem Miklavžu že ve. Nato mu ga predstavimo še mi in dopolnimo, kar otrok ni vedel.

Veliko stvari o svetem Miklavžu je mogoče otroku še nepoznanih. Da bi to, o čemer mu pripovedujemo, lažje razumel, mu pripovedujmo ob slikah.

- Otroka vprašamo, ali mogoče ve, kdo nas bo prav kmalu obiskal. Povemo mu, da ta sveti mož pride le enkrat na leto, v začetku decembra. Na svoj god obdari pridne otroke. To je sveti Miklavž.
- O svetem Miklavžu se ne ve prav veliko, vendar je tisto, kar je znano, dovolj, da ga imajo otroci in odrasli še danes radi. V mestu Mira, ki se nahaja v današnji Turčiji (če imamo možnost pokažimo Turčijo na sliki ali zemljevidu), sta živela mož in žena. Bila sta srečna in zadovoljna, nista pa mogla imeti otrok. Ko sta bila že nekoliko stara, sta dobila otroka – fantka, ki sta ga poimenovala Nikolaj – po naše je to Miklavž.
- Starša sta otroka imela zelo rada, a sreča ni trajala dolgo. Dečku je najprej umrla mama, nato pa še oče. K sebi ga je vzel gospod, ki je zanj skrbel dokler ni odrasel. Miklavž je bil že kot otrok dober in vseskozi je želel postati duhovnik. To je tudi postal. Kot duhovnik je pomagal ljudem v Miri, ki so bili takrat zelo revni in ubogi.
- Zgodilo pa se je, da je v Miri umrl škof. Po njegovem pogrebu so se zbrali vsi škofje dežele, da bi se dogovorili, kdo bo postal novi škof. Ker se niso mogli dogovoriti, so sklenili, da bo novi škof ta, ki bo naslednjega dne prvi stopil v cerkev.

- Drugo jutro je, tako kot vsak dan, Miklavž že zelo zgodaj odšel v cerkev. Takoj so k njemu pristopili škofje ter ga imenovali za novega škofa v mestu Miri.
- Kot škof se je Miklavž še bolj trudil, da bi pomagal ljudem. Ko je nekega dne v mesto prišla huda lakota, je med uboge razdelil vse, kar je imel. Ostale so mu le tri zlate posode. Miklavž je ukazal, naj tudi te posode prodajo in denar razdelijo ljudem. Denarja je tako bilo dovolj, dokler se niso proti mestnemu pristanišču začele približevati ladje iz Egipta, ki so bile polne žita. Ljudje so se že veselili, saj je žito pomenilo konec lakote. A še preden so ladje dosegle pristanišče, so se na nebu zgostili črni oblaki, zapihal je močan veter, ki je morje močno razburkal. Ladje so se, da se ne bi razbile in potonile, začele obračati stran od mesta. Ljudje, ki so ladje opazovali, so postajali vse bolj žalostni, Miklavž pa je začel moliti, da bi se vihar pomiril. Res se je zgodilo tako. Vihar se je pomiril in ladje so varno pristale v pristanišču. Ljudi je zajelo veliko veselje. Lakote je bilo konec.
- Ko gledamo slike svetega Miklavža opazimo, da v rokah drži tri jabolka (če *imamo možnost pokažimo jabolka na sliki ali spletu*). Tudi o tem pripoveduje zgodba. V mestu Mira je živela zelo revna družina s tremi dekleti, ki so bila dovolj stara, da bi se lahko poročila. Ker pa je bil kmet zelo reven in brez denarja, je hotel hčerke, da ne bi umrle za lakoto, prodati za sužnje. Hčerka so očeta prosile, naj še počaka. Mogoče pa se bo le katera poročila in tako rešila družino. Ko so tako med seboj govorili, je nekaj padlo skozi okno v hišo. Bila je vreča. Ko je ena od hčera odprla vrečo, je v njej našla polno zlatih cekinov. Prvi vreči pa sta skozi okno sledili še druga in tretja vreča, ki sta bili prav tako kot prva polni zlatih cekinov. Družina je bila tako rešena. Kdo pa je bil skrivnostni dobrotnik, ki je družini pomagal? Čeprav ga družina ni videla, je bila prepričana, da jim je na pomoč prihitel sveti Miklavž. Tri jabolka, ki jih tako vidimo na slikah ob Miklavžu, ponazarjajo tri vreče zlatnikov, s katerimi je sveti Miklavž pomagal dekletom.
- Zgodb o svetem Miklavžu je še več. Vse govorijo o tem, kako je Miklavž rad pomagal drugim in jih razveseljeval s svojo dobroto.

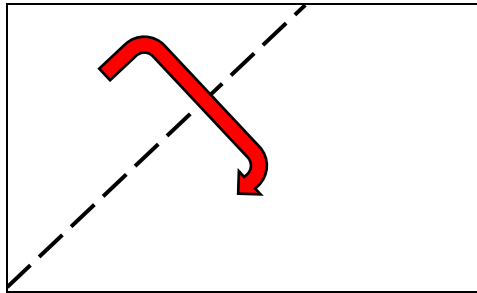
Da bi tudi mi lahko posnemali dobroto svetega Miklavža in veselje širili naprej na naše bližnje, smo pripravili spodnjo dejavnost.

2. Dejavnost:

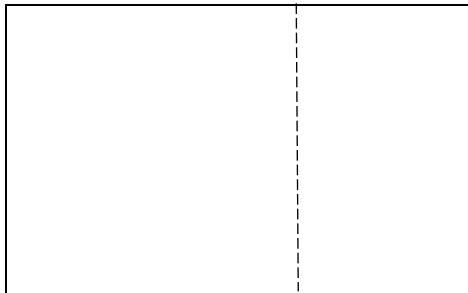
V jesenskem času se ob večerih nebo večkrat obarva v rdeče, oranžne in rumene barve. Včasih so naše babice rekly, da Miklavž peče piškote in se pripravlja, da bo obdaril pridne otroke. V današnji dejavnosti bomo skupaj izdelali papirnato košarico, v katero bomo lahko shranili piškote in jih po zgledu svetega Miklavža nekemu podarili.

Potek dejavnosti:

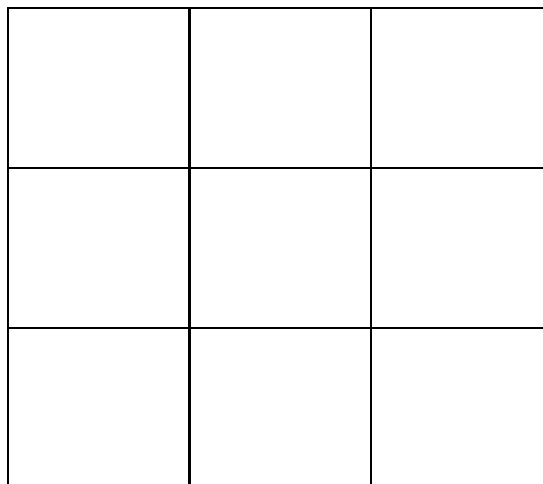
1. Vzamemo list papirja in ga prepognemo čez rob po diagonali. Nastal bo kvadrat, kot nam to prikazuje spodnja slika.



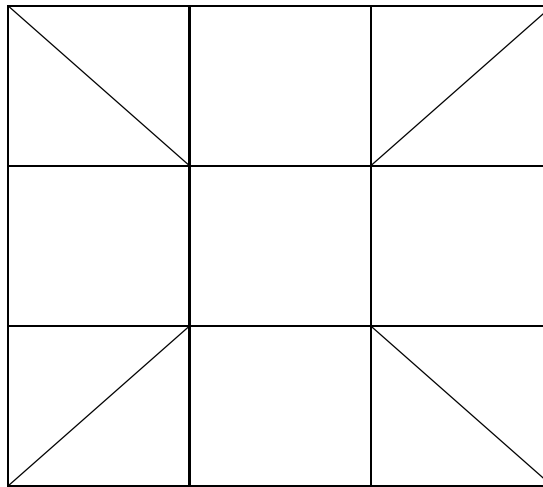
2. Kvadrat izrežemo in pri tem pazimo, da smo čim bolj natančni.



3. Kvadrat prepognemo na tretjine po dolžini in širini, kot nam to prikazuje spodnja slika.



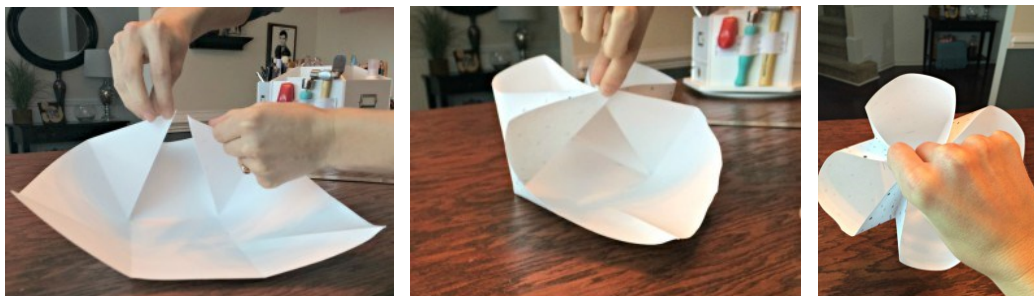
4. Od vsakega kota nežno potegnemo s svinčnikom črto proti kvadratu, ki je nastal na sredi lista.



5. Črte, ki so polne, prepognemo navznoter, kot nam to prikazuje spodnja slika.



6. Sedaj združimo vse kote našega lista ter jih skupaj prilepimo s pomočjo lepilnega traku ali spenjača.



7. Nastala bo košarica. Košarico lahko sedaj okrasimo še z okrasnim trakom.



DODATNA DEJAVNOST

Da naše košarice ne bi ostale prazne, smo vam pripravili tudi preprost recept za pripravo Miklavževih piškotov.

Kaj potrebujemo:

- 600 g moko,
- 12 g pecilnega praška,
- 300 g masla,
- 200 g sladkorja v prahu,
- 2 celi jajci,
- 2 rumenjaka,
- 1 vaniljin sladkor,
- ščepec soli.

Potek dejavnosti:

1. Najprej presejemo moko in pecilni prašek.
2. Dodamo sladkor v prahu, ščepec soli, jajca ter maslo sobne temperature.
3. Iz sestavin zgnetemo gladko piškotno testo.
4. Če se nam testo sprijema, dodamo še malo moko.
5. Testo za eno uro postavimo na hladno.
6. Hladno testo povaljamo na rahlo pomokani površini ali peki papirju na 0,5 cm debeline.
7. Iz testa z modelčki izrežemo poljubne oblike piškotov.
8. Piškote postavimo na pekač in jih pečemo približno 12 – 15 min, na 180 °C, dokler ne pozlatijo.

Želimo vam veliko veselja pri peki in obdarovanju!