

PROGRAM KULTURE U STUDENOM 2018.

7. studenog 20018. učenici Škole u bolnici bili su u kinu. Bolnički prostor bio je na sat vremena prepravljen u kino dvoranu. Prisjetili smo se kako se gledatelji trebaju ponašati te pozdravili gošće iz udruge Djeca susreću umjetnost. Gospođa Martina Jakobović Komorski predstavila je projekciju crtanog filma „Kuća“, jednog od filmova s platforme Film u bolnici za koju su učenici dobili aktivacijske kodove te mogu gledati i druge filmove kad se registriraju. Nakon projekcije filma učenici su razgovarali s Anjom Pletikosa, dramaturginjom. Saznali su što ona radi i osnovne značajke crtanog filma. Usljedila je zanimljiva rasprava o filmovima koji učenike zanimaju, likovima te o životu u selu i gradu.



14. studenog 2018. ugostili smo Branku Šulc, voditeljicu projekta „Glazbene minute“. Dan prije obilježili smo Svjetski dan ljubaznosti te smo nastavili biti ljubazni jedni prema drugima uz glazbu. Slušali smo pjesme po izboru učenika, pjevali, svirali i smišljali koreografije i pokrete uz glazbu. Glazbene minute opet su bile radosne minute u Školi u bolnici.



28. studenog 2018. održali smo edukativno-kreativnu radionicu kako bismo izradili božićni nakit za bor u Veleposlanstvu Australije u Zagrebu. Odlučili smo najljepše radove poslati na Natječaj. Zadatak je bio napraviti nakit za bor koji će sadržavati nešto hrvatsko i nešto australsko. Razgovarali smo o hrvatskoj tradiciji i o značajkama Australije. Učenici su ukrasili licitarska srca točkicama po uzoru na aboridžinski način slikanja. Bili su zadovoljni svojim radovima i ponosni što su pridonijeli ovogodišnjem božićnom i novogodišnjem ugođaju Veleposlanstva Australije u našem gradu.



MALI KREATIVCI U STUDENOM 2018.

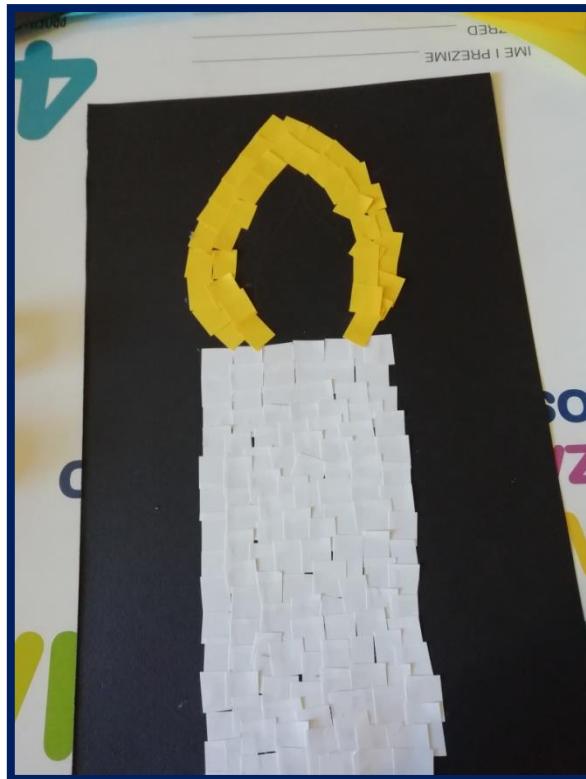
7. studenoga 2018. – Današnju radionicu nazvali smo „**Mućni glavom**“. Kako je godišnja tema naše škole Brojevi odlučili smo se za brojevne mozgalice. Na samom početku radionice trebalo se opustiti i razbistriti glavu kako bismo lakše rješavali postavljene zadatke. Iz tog razloga smo nekoliko minuta slušali glazbu za opuštanje ugodno sjedeći na stolicama. Nakon toga zajedno smo rješavali mozgalice. Bilo je tu raznovrsnih rješenja, puno smijeha i veselja. Na pitanje „Želite li još ovakvih radionica?“ svi sudionici radionice su odgovorili kako bi voljeli rješavati što više ovakvih zadataka jer su im jako zabavni i nisu tako jako teški. ☺ ☺

	$+$		\cdot		$=$	6
	$+$		$+$		$=$	12
	$+$		\cdot		$=$	30
	$+$		$+$		$=$	36
	$+$		\cdot		$+$	

$1 + 4 = 5$
$2 + 5 = 12$
$3 + 6 = 21$
$8 + 11 = ?$

	$+$		$+$		$=$	30
	$+$		$+$		$=$	18
	$-$		$=$	2		
	$+$		$+$		$=$???

14. studenoga 2018. – Svake godine, 18. studenoga obilježava se **Dan sjećanja na Vukovar**. Tog dana, u cijeloj Hrvatskoj, odaje se počast svim sudionicima obrane Vukovara – grada simbola hrvatske slobode. Mali kreativci su prigodno obilježili taj dan odigravši Kahoot kviz s pitanjima vezanim uz Vukovar. Na kraju smo imali malu likovno – kreativnu radionicu u kojoj smo izradili svijeće tehnikom kolaža (mozaik). Radovima smo prigodno oplemenili prostor naše male učionice i još jednom ukazali na važnost obilježavanja ovog datuma.





28. studenoga 2018. – Dolazi nam mjesec u godini kada ćemo sa svih strana biti obasipani slatkim poklonima pa smo današnju radionicu posvetili najslađoj stvari na svijetu – **Čokoladi**. Mnogi od nas ju vole jesti, neki su čak i ovisni o njoj, ali malo tko zna kako čokolada izgleda na samom početku, od čega se pravi, od kuda potječe,... I djeca koja su sudjelovala u današnjoj radionici nisu znala puno toga o čokoladi. Zato smo odlučili da ćemo se danas pobliže upoznati s poslasticom koja nas tako lijepo razveseli tijekom mjeseca prosinca.

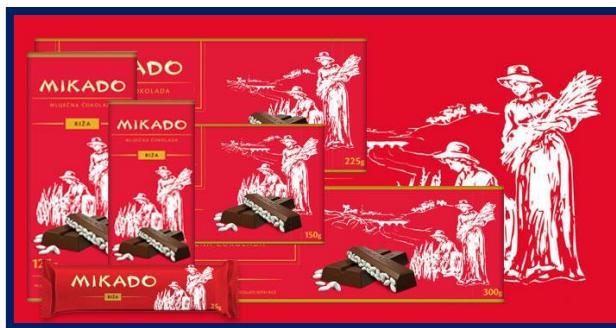


Čokolada je poslastica koja se dobiva miješanjem kakaove mase s većom ili manjom količinom šećera. Najčešće na tržište dolazi u obliku pločica. Ime potječe iz vremena kada se čokolada više pila kao napitak iz riječi *Xocóatl* ili *chocolatl* (*xoco* što znači gorko i *atl* voda). Plod drveta kakaovca (lat. *Theobroma cacao* ili hrana bogova) daje osnovnu sirovину u proizvodnji čokolade, to je kakao (u astečkom *cacaotl*), neugledna je biljka što raste u tropskoj šumi od južnog Meksika do bazena Amazone.



Pretpostavlja se da su Olmeci još prije 2.600 godina kuhalili čokoladnu smjesu. Visoko razvijena civilizacija Maya u travnju je priređivala slavlja u čast boga kakaa *Ek Chuah*, tijekom kojega bi se prinosile životinske žrtve i dijelili pokloni, a zrna kakaovca bila su prihvaćena kao sredstvo plaćanja. Sa svojih putovanja po Južnoj Americi Kristofor Kolumbo donio je na španjolski dvor i sjeme kakaovca, ali nije pobudilo nikakvo zanimanje. Tek će španjolski konkvistador Hernán Cortés kada kreće u osvajanje Južne Amerike i uništavanje tamošnjih civilizacija probati *Xocolatl*, toplu kakaovu tekućinu koju mu je ponudio astečki vladar Montezuma u goleminu zlatnim peharima. Asteci su čokoladni napitak pili zagrijan i bez trunke slatkoće, ali su dodavali začine poput vanilije i čilija, a tek će Europljani od čokolade napraviti slatkiš. Španjolski redovnici su prvi u Europi pripravljali čokoladu, još uvijek tekuću, počeli su dodavati šećer i cimet, ali tajnu nisu mogli dugo skrivati. Čokolada kakvu poznajemo danas je novijeg nadnevka i to zahvaljujući Nizozemcu Conradu J. van Houtenu, koji je 1828. g. patentirao hidrauličnu prešu koja je mrvila zrna kakaovca iz kojeg je nastao kakao prah. Englezi (Joseph Fry) su 1847. g. otkrili kako taj prah miješati sa šećerom i rastopljenim kakao maslacem te je takva nova čokolada postala ubrzo omiljena i bila je to prva čokolada za jelo. Švicarac Daniel Peter je eksperimentirao s mlijekom kao sastojkom u čokoladi i uspio je proizvesti prvu mliječnu čokoladu 1875. godine. Dalje su Švicarci usavršavali proizvodnju čokolade i godine 1879. Rudolf Lindt (Lindt je danas jedna od najpoznatijih tvornica čokolade) napravio je čokoladu koja se topila u ustima (poznata i po nazivu "chocolat fondant"). Postoje tri vrste čokolada (bijela, mliječna i gorka čokolada).

1964. tvornica Zvečeve iz Požege spojila je nespojivo i proizvela Mikado čokoladu – prvu čokoladu s rižom u svijetu.



Neke od zabluda o čokoladi:

- "Uzrokuje karijes" - Nedostatak higijene uzrokuje propadanje zuba i bilo koja hrana koja sadrži fermentirajuće ugljikohidrate, a zapravo neke tvari u čokoladi usporavaju kvarenje zuba.
- "Uzrokuje akne" - Niz istraživanja dokazao je da se jedenjem čokolade ne povećava broj akni.
- "Deblja" - Kao i svaka hrana u pretjeranim količinama i čokolada deblja, ali kockica-dvije sprečava prejedanje u krizama i zadovoljava želju, bitna je umjerenost.
- "Ima puno kofeina" - U kockici čokolade znatno je manje kofeina nego u šalici kave, čaju ili kola napitcima.
- "Povećava razinu kolesterola" - Kakao maslac, tj. masnoća iz zrna kakaa, unatoč visoko zasićenim masnoćama ne podiže razinu kolesterola u krvi. Stearinska kiselina, jedna od glavnih masnih kiselina u kakao maslacu, drugačije se iskorištava u tijelu i može sniziti razine kolesterola u krvi.
- "Izaziva ovisnost" - To nije točno, iako neki ljudi imaju jače izražen apetit za čokoladu od drugih. Često konzumiranje čokolade može postati navika koja osigurava užitak i mnogo energije, ali samo jedenje čokolade ne može postati ovisnost.

Na kraju radionice, od cijele te priče o čokoladi, naravno da nam je došlo da se počastimo jednom finom čokoladom. ☺