Emir Vehabović

27.08.2026. 10:02
Viewed: 516 times

Tradicionalno kulinarstvo

Nastavna priprema obrađuje tradicionalnu kuhinju Bosne i Hercegovine i njen značaj za očuvanje kulturne baštine. Kroz prezentaciju, grupni rad i diskusiju učenici upoznaju tradicionalna jela, njihovo porijeklo i značaj.

Tags

Predmetna nastava 5. razred

Organizacijski oblik nastave

Predmetna nastava 5. razred

Vrsta nastavnog procesa

Osnovna vrsta nastave - Redovna nastava

Suradnja škole sa roditeljima i zajednicom te razvoj školskog kolektiva

Aktivnosti sa učenicima

Trajanje

45min

Oblasti

Društveno-humanističko područje

Predmet

Kultura življenja

Ključne kompetencije

Kompetencija pismenosti

Učiti kako učiti

Građanska kompetencija

Ciljevi i ishodi učenja i poučavanja
Učenik/učennica:

- upoznaju bogatstvo tradicionalne kuhinje Bosne i Hercegovine,
- razvijaju svijest o očuvanju kulturne baštine i stiču osnovna znanja o pripremi i značaju tradicionalnih jela,
- mogu objasniti pojam tradicionalnog kulinarstva,
- navode i prepoznaju poznata tradicionalna jela u BiH,
- razumiju značaj očuvanja kulinarske tradicije,
- razlikuju tradicionalnu i modernu ishranu,
- pokazuju interes za pripremu i očuvanje domaćih jela.

Detaljan opis realizacije

Aktivnost 1

Čas počinje razgovorom kako bi se aktiviralo prethodno znanje učenika i
zainteresovalo ih za temu. Nastavnik postavlja pitanja poput: „Koja tradicionalna jela iz BiH poznajete? Koja jela se najčešće pripremaju u vašoj porodici? Da li znate iz kog kraja potiču neka jela? Zašto je važno sačuvati tradicionalne recepte?“ Učenici iznose svoja iskustva i primjere iz svakodnevnog života.

Aktivnost 2

Nastavnik povezuje njihove odgovore sa temom časa i objašnjava da
tradicionalna kuhinja predstavlja važan dio kulturne baštine Bosne i Hercegovine. Najavljuje tok časa i aktivnosti koje slijede (prezentacija, grupni rad i diskusija). Kroz PowerPoint prezentaciju detaljnije upoznaje učenike sa tradicionalnim jelima Bosne i Hercegovine, objašnjavajući njihovo porijeklo, sastojke i značaj. Navodi primjere poput: ćevapi, burek, pita (sirnica, zeljanica), dolma, sarma, begova čorba, baklava i tufahije.

Aktivnost 3

Nakon toga učenici se dijele u grupe, a svaka grupa dobija konkretan zadatak:
1. grupa: ćevapi i somun – porijeklo, sastojci, način serviranja,
2. grupa: burek i pite (sirnica, zeljanica) – vrste i razlike,

3. grupa: sarma i dolma – način pripreme i kada se jedu,
4. grupa: begova čorba – sastojci i značaj u tradicionalnoj kuhinji,
5. grupa: baklava i tufahije – tradicionalni deserti

Aktivnost 4

Nastavnik objašnjava šta je zadatak svake grupe: da ukratko predstavi jelo (ili jela), napiše osnovne informacije i, ako je moguće, nacrta ili opiše kako se servira.

Aktivnost 5

Nakon rada slijedi kratko izlaganje predstavnika grupa i zajednička diskusija, gdje učenici upoređuju jela i povezuju ih sa različitim krajevima BiH.

Potrebni resursi

- udžbenik i nastavne pripreme
- računar
- projektor i PowerPoint prezentacija
- nastavna tabla i marker
- papir
- flomasteri
- slike tradicionalnih jela ili kartice sa nazivima jela, te eventualno primjeri recepata ili ilustracije za lakše razumijevanje

Praćenje i procjenjivanje

/

Ideje za domaće zadaće (nastavak aktivnosti) i uključivanje roditelja

/

Savjeti za druge nastavnike/ce kod realizacije ove lekcije/teme

/

Metode i tehnike

Collections

Mirovna pedagogija: kompendijum priprema za čas

Lesson plan - Elementary school