

The 4 Cs: Creativity, Critical Thinking, Communication and Collaboration

V Firencah sva se konec junija 2018 udeležili izobraževanja z naslovom The 4 Cs: Creativity, Critical Thinking, Communication and Collaboration. Med izobraževanjem smo se seznanili z učnimi oblikami in metodami, ki razvijajo kreativnost, kritično mišljenje, komunikacijo in sodelovanje.



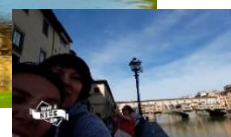
Firence

Firence (italijansko *Firenze*) so glavno mesto dežele Toskana v Italiji. Med leti 1865 in 1870 so bile Firence tudi prestolnica Kraljevine Italije.

Firence ležijo ob reki Arno; prebivalstvo je ocenjeno na okoli 400.000. Samo mesto je bilo srednjeveški center evropske trgovine in velja za rojstno mesto italijanske renesanse. Od 1.000 najpomembnejših evropskih umetnikov 2. tisočletja jih je 350 živel oz. delovalo prav tu.

Znamenitosti

Ponte Vecchio



Skupina Duomo



Skupino sestavljajo Giottov zvonik, Rajska vrata in bizantinski mozaik krstilnice ter kipi Michelangela in Donatella v muzeju v Doumu. Seveda pa je nad vsemi Brunelleschijeva kupola, čudež renesančnega gradbeništva in arhitekture.

Uffizi

Največja galerija renesančne umetnosti na svetu, napolnjena z deli Giotta, Botticellija, Michelangela, Rafaela, Leonarda da Vincija, Tiziana, Caravaggia in Rembranta.



Santa Croce



V opatiji so pokopani Michelangelo, Machiavelli, Rossini in Galileo; Giottove freske v kapeli desno od oltarja.

24. 6.
dan zavetnika Firenc sv.
Janeza Krstnika



Palača Pitti

Rezidenca iz časa med leti 1560 in 1860, ko so bile Firence italijanska prestolnica. Obdana je z vrtovi Boboli ter sedmimi muzeji, med njimi je tudi Galleria Palatina.



Izleti v okolici



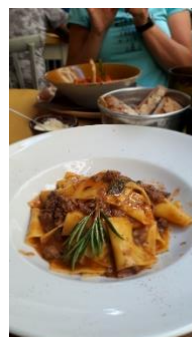
V **San Gimignano** ali srednjeveškem Manhattnu, kot mu pravijo, lahko poskusimo najboljša toskanska vina in razne mesne izdelke iz divjih svinj, ki nagačene stražijo vhode majhnih trgovin.

Siena

Trg v obliki školjke



Hrana in pijača



Tipične toskanske jedi so sestavljene iz svežih sezonskih sestavin, enostavno pripravljene in okusne. Kuhinja je dobra v tistih restavracija, kjer jedo tudi domačini. Po celovitem italijanskem obroku, ki se sestavljen iz *antipasti* oz. predjedi, sledi mu *primo*, ki je ponavadi juha ali testenine, nato pride *secondi* - meso ali ribe z zelenjavo ali solato. Na koncu lahko izbiramo med sadjem, sirom ali sladico. Ob tem lahko naročimo espresso, pogosto skupaj z digestivom. Rezina pice ali panini.

Renata Flander in Katarina Tadić

25. 6. 2018 – 30. 6. 2018