



## REKILIRAJ Z GLAVO, ZA OKOLJE ZDRAVO

Radenci, 9. maj 2019

Marija Žigart



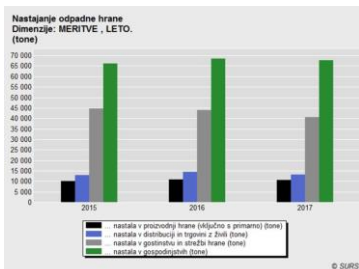
SREDNJA ŠOLA  
ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM  
MARIBOR



## PRI MATEMATIKI SLEDIMO CILJEM EKOŠOLE

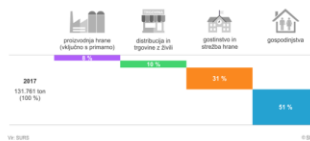
CILJI IN KOMPETENCE:

- ▶ zbere podatke, jih ureja in grupira
- ▶ predstavi podatke z diagramom in tabelo
- ▶ podatke analizira in interpretira
- ▶ zna grafično prikazati podatke (histogram, frekvenčni poligon, frekvenčni kolač) tudi s programom Excel) in podatke interpretira.



- največje količine hrane se zavržejo ravno v domačih gospodinjstvih - okrog 50 %

Na spodnji sliki so zbrani podatki o kuhih odpadnih hrane, glede na izvor, za leto 2017, Slovenija.  
Odpadne hrane po izvoru, Slovenija, 2017

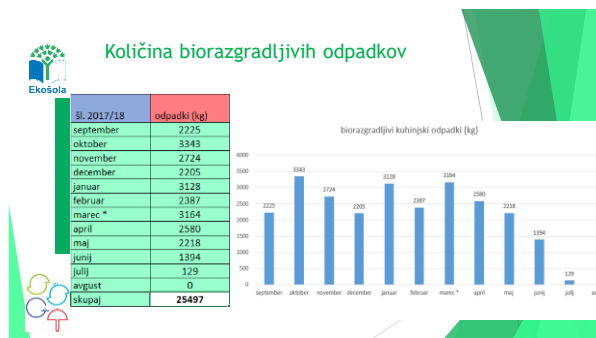


- a) Kje je nastala največ odpadne hrane in koliko odstotkov?  
b) Koliko ton zavržene hrane je ostalo v gostinstvu?

c) Izpolni preglednico:

Izvor odpadne hrane	odstotek (%)	masa (ton)
proizvodnja hrane	10	
trgovina z živi živali	31	
gostinstvo in strelžba hrane	51	
gospodinjstva		
skupaj:	100	131761

- d) Dana podatke predstavi s tortnim diagramom. Rešitev predstavi s pomočjo Excela (Uporabi KTI.)



### RECIKLIRANJE V KUHINJI

#### Hrenova omaka

**Ekosola**

#### SESTAVINE:

- 500 g kruha (najbolje belega)
- 600 ml goveje jušne osnove (lahko tudi zelenjavno jušno osnovo)
- surovo maslo
- sol in poper
- 2 do 3 žlice svežega naribanega hrena
- kislá smetana





## Pita iz posušenega kruha

### SESTAVINE:

- ▶ 1 kos suhega kruha (približno 400 g)
- ▶ 400 ml jogurta
- ▶ 400 ml kisle smetane
- ▶ 4 jajca
- ▶ 150 g mesa ali šunke, ki je ostala od prejšnjega dne
- ▶ kos sira
- ▶ malo maščobe
- ▶ sol in poper po okusu
- ▶ sezam za posip ( po želji)



Avtor: GAJ HERMAN



**RECIKLIRAJ  
Z GLAVO**

