

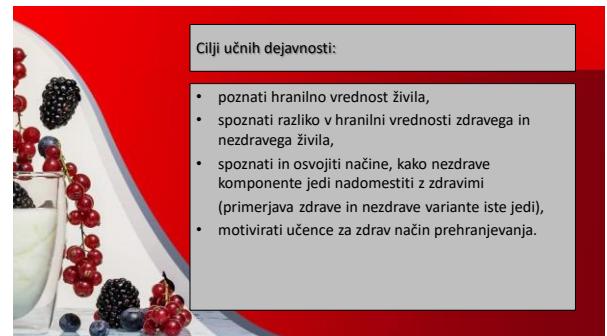


**Ekošola**

## PREHRANA, GIBANJE IN ZDRAVJE

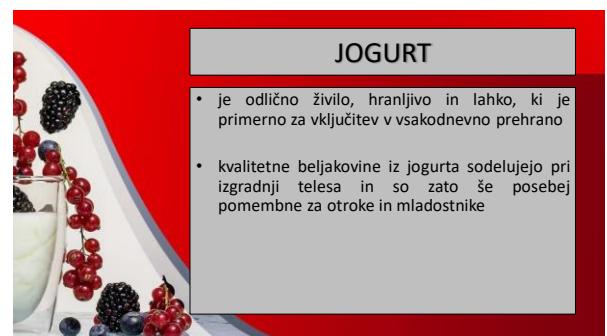
### JE ZDRAVA HRANA RES ZDRAVA?

Katarina Mezeg  
Osnovna Šola Ivana Tavčarja Gorenja vas



**Cilji učnih dejavnosti:**

- poznati hranilno vrednost živila,
- spoznati razliko v hranilni vrednosti zdravega in nezdravega živila,
- spoznati in osvojiti načine, kako nezdrave komponente jedi nadomestiti z zdravimi (primerjava zdrave in nezdrave variante iste jedi),
- motivirati učence za zdrav način prehranjevanja.

**JOGURT**

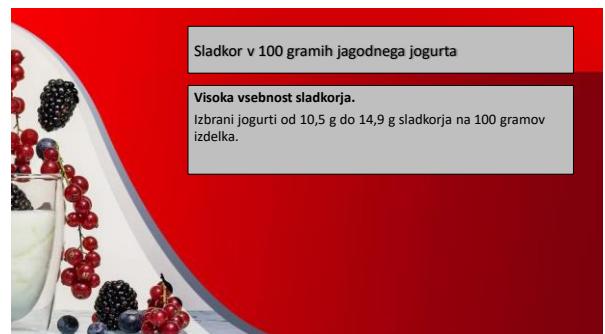
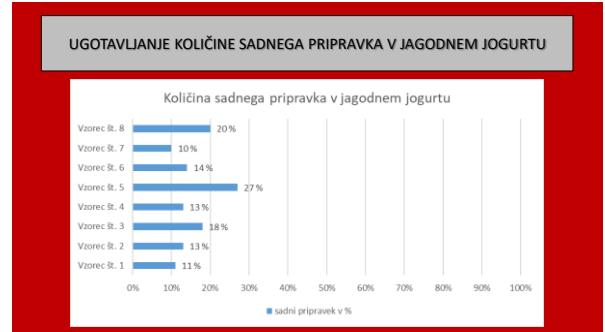
- je odlično živilo, hranljivo in lahko, ki je primerno za vključitev v vsakodnevno prehrano
- kvalitetne beljakovine iz jogurta sodelujejo pri izgradnji telesa in so zato še posebej pomembne za otroke in mladostnike

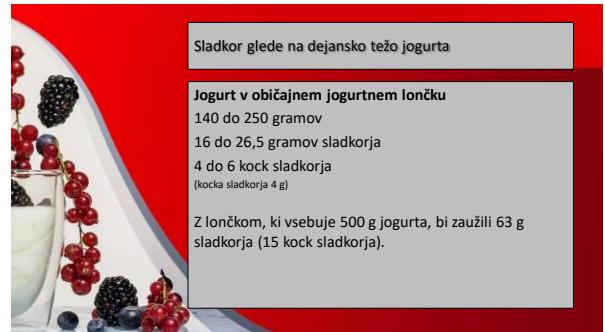
**Ugotavljanje količine sadja v jagodnem jogurtu.**



**SADNI PRIPRAVEK:**

- jagode,
- zgoščen sok črnega korena, rdeče pese, grozđja, jabolk in limone,
- sredstva za zgostitev,
- aromе,
- barvila,
- sladkor,
- bananina in jagodna kaša,
- jagodni sok,
- koncentrat limoninega soka,
- koncentrat jagodnega pireja.





1. PRIPRAVA SADNE OSNOVE JOGURTA.  
Uporaba sezonskega sadja iz lokalnega okolja.



Sadje pobrano v času dozorelosti ima bolj poln okus.



2. VIŠJA HRANILNA VREDNOST.



3. VEČ VITAMINOV IN MINERALOV, MANJ KONZERVANSOV.



4. ENOSTAVNI RECEPTI, OKUSNI OBROKI, ZADOVOLJNI UPORABNIKI.

