



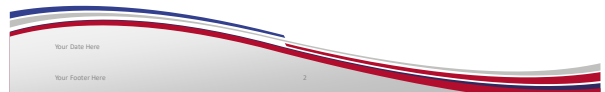
NEKAJ O PROJEKTU

Projekt je bil organiziran v okviru Ekošole Gimnazije Ledina v šolskem letu 2017/18.

Izvajal se je v prvem letniku.

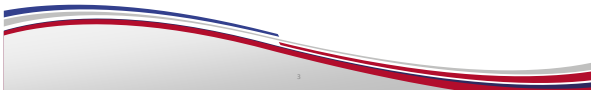
Pri pripravi in izvedbi so sodelovali razredniki in učitelji tujih jezikov.

Predstavitve projekta je potekala v okviru projektne dni.



CILJI PROJEKTA

- *Učenci znajo načrtovati zdrav zajtrk, ki vsebuje lokalno in ekološko hrano.*
- *Učenci znajo pripraviti svoj zajtrk.*
- *Učenci znajo pripraviti tipični zajtrk drugih držav.*
- *Vključitev slovenskih srednjih šol v projekt Tradicionalni slovenski zajtrk.*



UČNI CILJI

- *Učenci spoznajo tipične zajtrke drugih držav.*
- *Učenci se zavejo pomena zajtrka.*
- *Učenci kritično presodijo, kaj je zdrav zajtrk.*
- *Učenci znajo primerjati tipične zajtrke različnih držav.*
- *Usvajanje besedišča izbrane države v povezavi s hrano in priborom.*



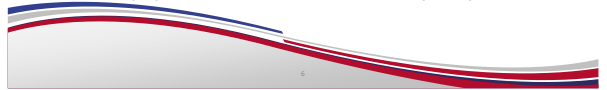
CILJNE DRŽAVE

- Nemčija
- Francija
- Španija
- Italija
- Rusija
- Anglija
- Avstrija



ZAČETEK PROJEKTA

- je bil na svetovni dan hrane, 16. oktobra 2017
- ob otvoritvi slovenističnega kabineta s tradicionalnim zajtrkom med učitelji (kabinet je novo podobo dobil v okviru 150-letnice Gimnazije Ledina)
- otvoritev projekta v 1. letnikih – Tradicionalni evropski zajtrki



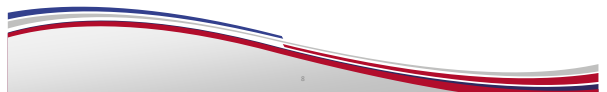
POTEK

- zbiranje sredstev za pripravo zajtrkov (ambasade ciljnih držav)
- delo po razredih (raziskovanje tipičnih zajtrkov, povezovanje z učnim načrtom, priprava predstavitev)
- izvedba zajtrkov
- predstavitev na skupnem delu



POMEN ZAJTRKA

- najpomembnejši obrok dneva
- energija in hranilne snovi
- več energije za učenje
- boljši spomin
- lažje vzdrževanje telesne teže



TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

- *črn kruh, maslo, med, jabolko, mleko*
- *ajdov kruh, med, kislo mleko ali navadni jogurt*
- *ovsen kruh, skuta, korenček, nesladkan čaj*
- *prosenka mlečna kaša s suhimi slivami in medom, hruška, nesladkan čaj*
- *mlečni zdrob z rozinami, hruška, nesladkan čaj*



- *polnozrnat kruh, maslo, marmelada, kaki, nesladkan čaj*
- *polbel kruh, umešano jajce, kisla kumarica, nesladkan čaj*
- *polenta z mlekom, slive ali kaki*
- *ovseni kosmiči na mleku z mletimi lešniki, narezano sezonsko sadje, voda*



PROJEKT TRADICIONALNI ITALIJANSKI ZAJTRK V 1. D

- izbira italijanskega zajtrka je temeljila na drugem tujem jeziku v tem razredu
- dijaki so se razdelili v skupine med naslednja področja proučevanja: geografska predstavitev države, prehranjevalne navade v državi, načini prehranjevanja nekoč in danes, pomen ekološke predelave hrane, anketiranje o pomenu zajtrka med dijaki
- v razredu smo izbrali tudi skupino za dekoracijo zajtrka in izbrali dijaka fotografa, določili dijaka za računalniško predstavitev



UGOTOVITVE PROJEKTA

- italijanski zajtrk je sladek in dišeč
- temelji na osnovi mleka, kave, keksov, sladkega kruha
- v Italiji ima večji pomen kot zajtrk kosilo ali večerja
- italijanski zajtrk je bolj sladek, ima manjšo vrednost živil, pri katerih izstopajo sladkor, ogljikovi hidrati in maščobe
- 85 % dijakov v razredu redno zajtrkuje



PRIMERJAVA

Italijanski zajtrk je bolj sladek, ima manj sadja in manjšo vrednost živil.



Slovenski zajtrk je zelo raznolik, vsebuje veliko živil in veliko sadja.



- pecivo,
- krofi,
- rogljički,
- piškoti z mlekom ali kavo,
- kapučino,





HVALA ZA
POZORNOST