

EKOŠOLSKI LIST



EŠL- št. 9/26. maj 2020

GREMO NAPREJ



Petek je dan, ki se ga veselimo, saj je pred vrati vikend. 15. maja pa je bil prav poseben petek, saj so se sprostile omejitve, vzpostavljene zaradi epidemije COVID-19. Pretekla sta dva meseca od popolnega zaprtja in vnovičnega delnega odprtja vzgojno-izobraževalnih ustanov. V tem času ste se posebej vzgojitelji, učitelji, profesorji in drugi zaposleni v vseh slovenskih vzgojno-izobraževalnih ustanovah soočili z vrsto izzivov, ko ste poučevanje iz ustaljenega načina preusmerili na virtualno-digitalni način. Nekateri na takšen način nadaljujete, nekateri pa se navajate na nove razmere. Znašli smo se v nepredvidljivem času, ki je spremenil način življenja in tudi način dela. A vsebine, ki ste jih predajali otrokom, učencem, dijakom in študentom, so ostale iste, predvsem pa tudi zavzetnost za delo. Iskreno veseli smo, da ste v svoje delo vključevali tudi vsebine in aktivnosti programa Ekošola.

Izdelki in poročila, ki jih pošiljate ob zaključevanju tega izrazito nenavadnega šolskega leta, kažejo, da ste okoljske vsebine in trajnostni način življenja spodbujali tudi pri učenju na daljavo. Skupaj in vsak posebej ste ustvarjali, se pogovarjali, delili nasvete, spodbujali drug drugega.

Vsak izziv in vsaka nova izkušnja sta dragoceni – ker skozi spoznavamo sebe, svoje bližnje, svojo skupnost. Ohranimo pozitiven odnos, saj s tem zagotovo prispevamo k pozitivnim dejanjem.

Srečno!

Vsebina:

Reciklirana kuharija 2



Spletna izobraževanja in gradiva 3



Projekt
Ekošola meri odtis CO₂
sofinancirata
Eko sklad in MOP

EkoPortal 4-6
Recepti letošnjega natečaja 'Reciklirana kuharija'



KOLENDAR DOGODKOV:

Prilagojeni zaključki projektov in dogodki za šolsko leto 2019/2020

- | | | |
|--------------|---|----|
| 29. maj | Rok za oddajo prispevkov za zbornik Zgodnje naravoslovje Več | ?? |
| 31. maj | Rok za oddajo poročila (4.korak) za šolsko leto 2019/2020 v Ekoportalu za vse ustanove (razen fakultet) | |
| 31. maj | Rok za oddajo predstavitev (ppt) za Spletno Mednarodno konferenco »Z lokalno pridelano hrano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« | |
| 3. junij | Webinar MPO: kako pripraviti in objaviti video prispevek ob 19.30 - PRIJAVA | |
| 4. junij | Webinar o astronomiji ob 19.30 - PRIJAVA | |
| 6. junij | Rok za prijavo slušateljev na Spletno Mednarodno konferenco »Z lokalno pridelano hrano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« | |
| 8.–11. junij | Spletna Mednarodna konferenca »Z lokalno pridelano hrano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga« | |
| 9.–11. julij | 2. srečanje koordinatorjev programa Ekošola in članov projekta Erasmus+ HOB's Adventure, Terme Čatež. Več | |

Odpovedano

Ekokviz za OŠ: državno tekmovanje, OŠ Jurija Vege Moravče

Prestavljeno

Maj 2021 XIV. srečanje koordinatorjev vrtcev Slovenije, Vrtec Otona Župančiča, Slovenska Bistrica

Koledar dogodkov bomo po potrebi prilagajali glede na prihodnja dogajanja in odpravljanje ukrepov. Prosimo, da spremljate spletno stran programa Ekošola [Napovednik in Aktualno na spletni strani programa Ekošola](#).

127 receptov v natečaju 'Reciklirana kuharija'

V letošnjem nagradnem natečaju Reciklirana kuharija je sodelovalo 47 izobraževalnih ustanov, mladi kuharski mojstri so nam pod okriljem skrbnih mentorjev poslali kar 127 recikliranih receptov.

12 izbranih receptov letošnjega šolskega leta bo prejelo praktično nagrado podjetja Lidl Slovenija v vrednosti 30 evrov in objavo v knjižici Reciklirana kuharija.

Ostali recepti letošnjega nagradnega natečaja bodo objavljeni v posebni številki Ekošolskega lista. Za sodelovanje se zahvaljujemo vsem mentorjem, otrokom, učencem, dijakom in varovancem. Vse recepte, ki nam jih boste posredovali do konca šolskega leta, bomo shranili in jih vključili v nagradni natečaj 'Reciklirana kuharija' v prihodnjem šolskem letu 2020/2021.



Zmagovalni recepti natečaja Reciklirana kuharija za šolsko leto 2019/2020:

| | |
|----------------------|--|
| KUHARČKI | Vrtec Pobrežje Maribor, Enota Kekec (Palačinke iz prosene kaše) Vrtec Slovenske Konjice, Enota Tatenbachova (Kruhov narastek s skuto in jabolki) OŠ Dob, PŠ Krtina (Zojin baby kozarček) |
| VODJE KUHINJ | OŠ Lovrenc na Pohorju (Polnjeni žepki) OŠ Tržišče (Spomladanski mošnjički) JVIZ OŠ Dobropolje (Govedina v zelenjavni omaki s svaljki) |
| KUHARSKI MOJSTRI | SŠGT Maribor (Krompirjeve skodelice z lososovo peno in avokadovo kremo) OŠ Ivana Škvarče (Reciklirani štruklji/recikliran hamburger) OŠ Polzela (Arančini ali po domače pohan rajž in bela omaka z rolicami) |
| KUHARSKI USTVARJALCI | OŠ Franceta Bevka Tolmin, PŠ IUOPP (Špinačna rolada) CUDV Radovljica (Pečeni kruhovi cmoki s porovo omako) OŠ Brinje Grosuplje (Čokoladne skodelice z bananino kremo) |



MLADI POROČEVALCI ZA OKOLJE POROČAJO TUDI OD DOMA!

#MPOostanedoma, #YREstayshome

Mladi poročevalci za okolje so zelo aktivni tudi od časa šolanja od doma v sklopu kampanje #MPOostanedoma oziroma #YREstaysathome. Pridružite se jim! V sklopu kampanje bodo podeljene tudi nagrade v več kategorijah.



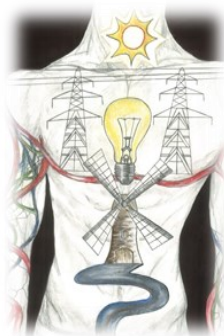
Prispevke mladih poročevalcev za okolje zbiramo do 7. junija!

Prispevke mladih poročevalcev za okolje za letošnje šolsko leto zbiramo do 7. junija 2020. Še je čas, da prispevke pripravite tudi doma, v pomoč vam je vrsta namigov in nasveti iz webinarjev. Najboljši prispevki v vseh starostnih skupinah in zvrsteh bodo uvrščeni tudi v mednarodno tekmovanje. Vabimo vas, da izkoristite to priložnost!

Koristni webinarji o fotografiranju, družbenih omrežjih, podcastih – za poročevalce in mentorje

V času šolanja od doma je program Mladi poročevalci za okolje (Young Reporters for the Environment) pripravil vrsto brezplačnih webinarjev, namenjenih pripravi prispevkov tudi od doma, med njimi: kako pripraviti kampanjo, kako fotografirati v notranjih prostorih, kako postati mladi vplivnež na družbenih omrežjih, pisanje naslovov in spremenega besedila k fotografijam in drugi. Celoten seznam je na voljo na [TEJ POVEZAVI](#). Na njej je tudi napovednik prihodnjih webinarjev obrazec za prijavo

Posnetki webinarjev o ENERGIJI



12., 13. in 14. maja smo v sodelovanju z družbo GEN Energija izvedli tri webinarje o energiji, prilagojene trem starostnim skupinam. Predavatelj Garsia Kosinac je predstavil pomen energetske pismenosti, učinkovito rabo energije in obnovljive vire energije, ter predstavil možnosti, ki jih ponuja [Svet energije](#) za izvedbo različnih tematskih dni.

Posnetke vseh treh webinarjev si lahko ogledate na spodnjih povezavah:

VRTCI in PRVA TRIADA : <https://vox.arnes.si/p8f2m6930y5/> [Kakšen čudovit travnik](#)

DRUGA IN TRETJA TRIADA: <https://vox.arnes.si/p8k19ood9h5/>

SREDNJA ŠOLA: <https://vox.arnes.si/p7xckhprhgv/>

EKOŠOLA MERI ODTIS CO₂:

Spletni seminar o podnebnih spremembah in merjenju ogljičnega odtisa



Program Ekošola je v sredo, 13. 5. 2020, sodeloval v posebnem spletnem seminarju o podnebnih spremembah, ki ga je organiziral CMEPIUS v okviru programa eTwinning in predstavil aktivnosti ter orodja za spodbujanje izobraževanja o tej temi. Prvič smo predstavili testno orodje za merjenje ogljičnega odtisa (Kalkulator merjenja odtisa CO₂ v šolah) ter kako okoljske vsebine vključiti v vzgojno-izobraževalni proces. Posnetek spletnega dogodka si lahko ogledate [TUKAJ](#).

OGLIČNI IZPUSTI IZ PROMETA

Z naraščanjem prometa naraščajo tudi njegovi pritiski na okolje. Več kot 50 % vseh emisij toplogrednih plinov v Sloveniji prispeva prav promet.

**OGLIČNI
ODTIS
PROMETA**



Onesnažen zrak negativno vpliva na zdravje ljudi, živali in rastlin.



Prometna infrastruktura negativno vpliva na ekosisteme.



Povečuje se hrup.

ZAKLJUČEK EKOŠOLSKEGA LETA 2019/2020: ODDAJA POROČILA V EKOPORTALU do 31. maja 2020

Glede na trenutne razmere, ko se v vrtnice vračajo otroci, v šole pa je izbrani razredi učencev in dijakov, bo prilagojeno tudi poročanje o aktivnosti v programu Ekošola za letošnje šolsko leto. **Rok za oddajo poročila (izpolnjevanje 4. koraka v Ekoportalu: Nadzor in ocenjevanje) je 31. maj 2020.** Predlagamo, da v poročilu navedete dejavnosti, ki ste jih izvedli do sredine marca (v šoli), in aktivnosti, ki ste jih izvedli v času učenja na daljavo. Prosimo, priložite vsebine, priloge ter fotografije, ki jih imate na voljo. Če jih imate na šolskem računalniku in do njih ne boste mogli dostopati, navedite, da vam niso dostopne (označite/pripišite 'Negativne izkušnje'). Če aktivnosti/projektov do sredine marca niste izvedli oziroma začeli izvajati (npr. Šolska vrtilnica, Altermed), prosimo, napišite, da projekt/aktivnost še ni bil/a izveden/a zaradi epidemije. Če boste neizvedene aktivnosti prenesli v prihodnje šolsko leto, to ustrezno označite (označite 'Prenesi v naslednje šolsko leto').

V Ekoportalu je treba izpolniti še korake od 5 do 7, kamor vpišete, katere aktivnosti v programu Ekošola ste vključili oz. se povezujejo s kurikulumom; v 6. koraku dodate povezave na objavo vsebine, ki ste jih objavili na spletni strani šole, v lokalnem časopisu ali kje drugje. V 7. koraku pa priložite podpisano ekolistino.

Objava dobre prakse v Ekoskladovnici

Za pridobitev znaka Zelena zastava za šolsko leto 2019/2020 je treba objaviti primer dobre prakse v Ekoskladovnici. Prosimo, da pri pripravi in objavi dobre prakse **natančno preberete in upoštevate [Navodila z obrazcem za objavo dobre prakse](#)** v Ekoskladovnici. Želimo, da zbirko polnimo z dobrimi praksami, ki so spodbuda, primer ali predloga za druge mentorje, šole. V kolikor ocenjujete, da letos zaradi epidemije niste izvedli referenčne dobre prakse, lahko vnesete tudi dobro prakso iz preteklih let.



RECEPTI LETOŠNJEGA NAGRADNEGA NATEČAJA 'RECIKLIRANA KUHARIJA'

PIŠČANČJA ŠTRUCA

Hana Trebše, OŠ Tržišče

SESTAVINE

- 250 g starega kruha (ajdov, polnozrnat, koruzni, s semeni...)
- dušeni piščančji zrezki od kosila
- paprika (zelena, rdeča, rumena)
- pločevinka koruze
- 3 jajca
- 2,5 dl mleka
- 150 g polnozrnate moke
- 100 g drobtin
- začimbe (sol, poper, česen, peteršilj)
- domača brusnična marmelada

PRIPRAVA

1. V večjo posodo damo kruh, ki nam je ostal, narezan na kocke in ga polijemo z mlekom. Ravno tako narežemo na kocke pečene piščančje zrezke, ki so ostali od kosila.

2. Dodamo vse tri vrste paprike, koruzo, jajca in premešamo. Po želji in okusu dodamo začimbe: soli se lahko izognemo, ker je vsaka sestavina slana že sama po sebi, lahko pa dodamo poper, česen in peteršilj.

3. Dodamo še moko, po potrebi drobtine in vse lepo premešamo, najbolje z rokami. Iz vsega naštetega oblikujemo štruco, jo damo v pekač (spodaj peki papir), preden pa postavimo v pečico, pa lahko štruco premažemo še z jajcem. Pečemo 30 – 40 min na 180° C. Zraven ponudimo brusnično marmelado, skledo solate, lahko pa tudi pečen krompirček.

4. Pečemo 30 – 40 min na 180° C. Zraven ponudimo brusnično marmelado, skledo solate, lahko pa tudi pečen krompirček.



JABOLČNA JUHA Z ŽENOFOM

*Vrtec Antona Medveda Kamnik,
Enota Mojca*

SESTAVINE

- 3 jabolka
- 1 čebula
- 1 strok česna
- maslo
- moko
- 1,5 dl sladke smetane
- smetana za kuhanje
- Sol
- Ženof – polnozrnato gorčico

PRIPRAVA

1. Jabolka operemo, očistimo, olupimo in odstranimo peščice. Narežemo jih na večje kose. Čebulo in česen olupimo in nasekljamo.

2. V kozici razpustimo maslo. Čebulo in česen podušimo na maslu, malo pomokamo, premešamo in dolijemo malo vode.

3. V posodo dodamo še jabolka in jih podušimo. Dodamo smetano za kuhanje in sladko smetano. Čisto na koncu juhi dodamo 2 žlici polnozrnate gorčice, začинimo in pokuhamo.

Da je juha boljša, jo na koncu zmiksamo s paličnim mešalnikom.



SLANE POMARANČE

*Cris Veber,
Gimnazija Ledina*

SESTAVINE

- 500 g riža
- 50 g masla
- 100 g sira
- 2 dl omake bolognese
- 200 g slanine
- 100 g naribanega sira (za polnilo)
- 3 jedilne žlice moke
- 2 jajci
- krušne drobtine
- cca. 5 dl olja

PRIPRAVA

1. Iz riža, masla in sira pripravimo rižoto. Skuhanemu rižu dodamo maslo in sir ter premešamo, da se sestavine lepo porazdelijo.

2. Iz ohlajene rižote naredimo kroglice in v njihovo izdolbeno sredino dodamo bolognsko omako ali slanino in sir. Za vegetarijance uporabimo kot polnilo sredine kroglic sir, mocarelo in zelišča po okusu. Napolnjene kroglice prekrijemo še s plastjo rižote.

3. Pripravimo tri krožnike. Na en krožnik damo moko, na drugega jajci in na tretjega drobtine. Kroglice povaljamo najprej v moki, nato v jajcih in v drobtinah.

4. Kroglice potopimo posamično v vrelo olje za 2 do 3 minute do zlato rjave barve.

5. Velikost kroglic je poljubna. Če kroglice postrežemo kot prigrizek, naredimo več majhnih kroglic. Če jih ponudimo za kosilo, naredimo velike kroglice, ki jih postrežemo skupaj z veliko skledo sezonske solate.





FIT PALAČINKE

Natalija Šef,
SŠ gostinstvo in turizem Maribor

SESTAVINE

PALAČINKE:

- 3 jajca
- 0,5 l mleka
- 300 g moka
- 50 g proteinov z okusom vanilije
- 120 g sladkorja
- 1 pecilni prašek
- 1 vaniljev sladkor
- 4 žličke chia semen
- 1 žlička cimeta
- ščepec soli
- olje za peko

FIT NADEV:

- 2 avokada
- 200 g grškega
- jogurta (oz. več po želji)
- 2 žlici meda
- 3 žlice
- limoninega soka
- cimet

KARAMELIZIRANA BUČNA SEMENA

- 200 g bučnih semen
- 200 g sladkorja
- 1 dl vode



PRIPRAVA

1. MASA ZA PALAČINKE

Rumenjake ločimo od beljakov. Beljake stepemo v sneg. Rumenjake penasto umešamo s sladkorjem in z vaniljevim sladkorjem, nato postopoma primešamo moko, ki ji prej primešamo proteine, pecilni prašek, cimet, sol in chia semena. Prilijemo mleko, dobro premešamo in previdno primešamo še sneg. Pred peko malo počakamo, da chia semena nase vežejo tekočino in nabreknejo. V vročo naoljeno ponev vlivamo manjše zajemalke mase in na obeh straneh palačinke popečemo do zlatorjave barve.

2. FIT NADEV

Avokado izdolbemo in ga damo v mešalnik. Dodamo jogurt, med in cimet ter sestavine dobro zmiksamo.

3. KARAMELIZIRANA BUČNA SEMENA

V ponev stresemo sladkor, prelijemo z vodo in kuhamo 3 minute. Odstavimo in dodamo bučna semena ter mešamo toliko časa, da se sladkor na semenih strdi. Palačinke polagamo eno na drugo, vsako namažemo z nadevom. Na vrhu potresemo karamelizirana semena in krožnik poljubno dekoriramo.

Za popestritev okusa in izgleda ob fit palačinkah na kupček kremnega čokoladnega namaza dodamo borovnice ter narezane sveže breskve, breskve iz kompota in kivi. Postreženo sladico lahko spomladi barvno zaokrožimo z modro-vijoličnimi cvetovi navadnega pljučnika, ki ga lahko nabereмо nekaj več, da bomo posušene cvetove in liste uporabili za pripravo pljučemlagodejnega čaja.