



GOSPA KUHLA - NAVODILA MENTORJEM 2020/2021

Za mentorje vrtcev ter mentorje osnovnih šol prve triade

V OKVIRU PROJEKTA HRANA NI ZA TJAVENDAN VAS PROSIMO, DA:

- merite količino zavržene hrane v oddelku/razredu ali na vsej ustanovi (vsaj pet meritev, merilne liste si prilagodite glede na starost otrok/učencev). Količine lahko spremljate prek celotnega šolskega leta s podatki o količini odpadnih sodčkov hrane.
- izvedete **POLJUBNE DEJAVNOSTI** za ozaveščanje z ravnanjem s hrano oz. zavrženo hrano (dejavnosti - naloge v Gospe Kuhli so **le predlogi**, ki jih lahko izpeljete, lahko ne, lahko jih preoblikujete ...) in jih fotografirate oz. zabeležite tako, da jih boste lahko dodali svojemu končnemu izdelku.
- ugotovite katere dejavnosti so najbolj vplivale na zmanjšanje količine zavržene hrane.
- zaključno poročilo (obrazec se nahaja na spletni strani) vsebuje nekaj ključnih informacij o vašem projektu, oddali pa ga boste do **11.5.2021** (mail hrananizatjavendan@gmail.com ali info@ekosola.si). V nagradnem natečaju za najboljši projekt na temo zavržene hrane sodelujete z dnevnikom zavržene hrane (svojo knjižico Gospa Kuhla) v katerem predstavite dejavnosti, ki ste jih izvedli, ključne podatke ter fotografije oz. izdelke.
- Vabljeni, da se udeležite tudi nagradnega natečaja Reciklirana kuharija. Reciklirane recepte zbiramo do **31.3.2021**.
- Vsi mentorji projektov, organizatorji prehrane in vodje kuhinj ste povabljeni k sodelovanju na MALI AKADEMIJI PROJEKTA HNZZT (serija webinarjev).
- Vabljeni, da se nam pridružite na vseslovenski ekošolski akciji DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE, ki bo **23.4.2021**.
- Vse sodelujoče ustanove prejmete tudi KUHILIN DRUŽINSKI DNEVNIK ZAVRŽENE HRANE. Z njim lahko otroci/učenci spremljajo kaj se dogaja s hrano v njihovih domovih. V kolikor dnevnik oddate do **11.5.2021** na Ekošolo (sken ali original) prejmejo vaše družine posebna priznanja. Družinski dnevnik lahko združite tudi s svojim dnevnikom zavržene hrane.

POTEK PROJEKTA

Tudi v letošnjem šolskem letu poteka projekt v štirih skupinah:

- 1 Skupina: VRTCI IN UČENCI PRVE TRIADE (1. do 3. razred)
- 2 Skupina: UČENCI OŠ (4. do 9. razred)
- 3 Skupina: UČENCI, VAROVANCI ŠOL S PRILAGOJENIM PROGRAMOM
- 4 Skupina: SREDNJE ŠOLE

NAVODILA ZA PRVE TRI SKUPINE (VRTCI, OŠ, USTANOVE S PP):

V letošnjem šolskem letu bomo v vsaki skupini nagradili po 3 najkreativnejše dnevnik zavržene hrane. Ločeno bomo nagradili tudi skupno 4 video prispevke (novinarski prispevek ali oglas na temo dneva brez zavržene hrane) - od tega enega v skupini SŠ, ostale 3 pa iz drugih skupin.

Med gradivi vam je na voljo primer Dnevnika zavržene hrane in knjižica Gospa Kuhla. Edina dejavnost, ki jo je v okviru projekta potrebno izpeljati so meritve zavržene hrane (več v Navodilih za mentorje). Vse ostale dejavnosti, predstavljene v gradivu, so poljubne.

Za nagrado v projektu se potegujete z dnevnikom zavržene hrane/svojo knjižico Gospa Kuhla, ki ga boste ustvarili in oddali do 11.5.2021.

Vabimo vas, da se priključite vseslovenski ekošolski akciji DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE, ki bo 23.4.2021. Za mentorje projekta bo tudi letos organizirana MALA AKADEMIJA PROJEKTA HNZT. Z otroki/učenci pa lahko sodelujete tudi v RECIKLIRANI KUHARIJI in si prikuhate nagrado.



NAVODILA ZA MENTORJE PROJEKTA

Otroci se bodo na pot raziskovanja problematike zavržene hrane odpravili z glavno junakinjo Kuhlo (lutka iz kuhalnice, ki jo otroci lahko izdelajo). Njena posebnost je velik žep, v katerem skriva recepte starih jedi, različne nasvete, namige ... Kuhla bo s pomočjo nergavega prijatelja Polentnika otroke usmerjala v različne dejavnosti in jim zastavljala različne naloge.

Knjižico si prenesete s spletne strani projekta Hrana ni za tjavendan. Lahko jo preoblikujete posvoje – dodate fotografije aktivnosti, izdelkov, stripov, receptov, risb, prireditev, zapišete misli ali pesmic ... in spremenite oz. prilagodite besedilo, odvezmate in dodajate naloge ... Napisane dejavnosti so le predlogi, projekt prilagodite sebi, zmožnostim otrok in času, ki ga imate na voljo.

V vsaki kategoriji bomo nagradili po 3 najkreativnejše dnevniške, ki jih boste ustvarili skupaj z otroki in gospo Kuhlo.

Skupno bomo nagradili tudi 4 video prispevke (novinarski prispevek ali oglas na temo dneva brez zavržene hrane).



Stran, na katero lahko vstavite fotografije, risbe, misli otrok ... Če potrebujete več prostora, vstavite dodatno stran. Če katere naloge ne boste izvedli, strani odstranite. V knjižico lahko zapišete tudi svoja navodila in naloge.

OŠ TREBNJE, POŠ
ŠENTLOVRENC



VRTEC OTONA ŽUPANČIČA,
ENOTA ZGORNJA POLSKAVA



VIZ RADOVLJICA,
ENOTA RADOVLJICA



1. NALOGA:

Zajtrki, kosila in večerje naših babic in dedkov

Predlogi dejavnosti: Katere obroke poznajo otroci in kaj pri posameznem obroku jedo (kolaž, miselni vzorec, tabela z izrezanimi sličicami), najljubše jedi otrok (lahko predstavite s tehniko kaširanja na papirnatih krožnikih, izdelate kolaže, slike, ustvarjate z maso das ...), kaj so jedli dedki in babice (lahko priredite čajanko, na kateri vam gost – dedek/babica pove kaj o svoji zgodovini in jedeh, ki so jih jedli, o delih, ki so jih opravljali) ...



VRTEC CICIBAN



VRTEC MOJCA



OŠ VRANSKO - TABOR, POŠ TABOR



VRTEC VITANJE



OŠ POLZELA, ENOTA VRTEC



POŠ BILJE



OŠ POLJANE, VRTEC AGATA



Raziskovanje slovenskih tradicionalnih jedi, priprava katerega od slovenskih tradicionalnih peciv

„Compe, sîbrîrî, mîstîrî, slăluie, rîiet,
 tîsăuă, pî sîdîrî krapî, tîpîbîrî.
 Sîbrîrîe sî pîrîsîrî drăgîstîrî tîrîbîrî.
 Vî sîm tîm sî bîlî bîlîcîe pîrîrî
 mîstîrîcîe.”

„Mî, cîm sî drăgîstîrî tîrîbîrî pîrî pîrî
 tîm sî mîlî sîpîlî pîrîrî sîlî sîlîrîtî
 drăgîstîrî tîrîbîrî. O tîm sîm
 pîpîlîcîm pîrîpîrîcîm.”

„Drăgî Pîlîstîrî, tîrîbîrî sîpîrî pîrîrî
 mîstîrîe mîrîbîrî. Tîrîbîrî, sîpîrî tîrîbîrî
 sîlîmîrîtîrî tîrîbîrîtîrîtîrî pîrî tîm
 pîlîstîrîcîe.”

An open notebook with a red cover, showing two pages of a project. The left page features a collage of food images, including a bowl of green salad, a bowl of brown soup, and a plate of food. Below the collage is a small photo of a person. The right page contains text, a list of ingredients, and several small photos of food items. The notebook is placed on a wooden surface.

SESTAVINE:

PIRE

SMETANE

NADEV:

POSTOPEK:

1. Vmesoda damo moko.

2. Dodamo jajce.

3. ...žlico kisle smetane...

4.

5. DOBER TEK

6.

7. Choke kuhani v slanem kroplju 20min.

8. Zabelimo z drobtinami.

...in zmešamo v gladko testo.

...Pire krompir...

4. NALOGA:

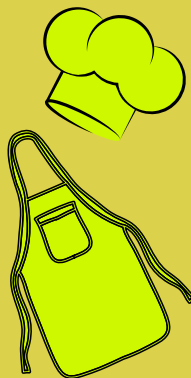
Izdelava ali poslikava predpasnikov, kuharskih kap

Predlogi dejavnosti: Izdelava/poslikava kuharskih kap/rut, majic, predpasnikov ...

Kaj vse kuharji potrebujejo za pripravo in kuhanje jedi?



OŠ POLZELA, ENOTA VRTEC



PŠUIOPP TOLMIN

OŠ POLJANE, VRTEC AGATA



VRTEC ŠOŠTANJ



VRTEC CICIBAN



VRTEC CICIBAN



OŠ BRINJE GROSUPLJE



OŠ I. MURSKA SOBOTA



5. NALOGA:

Priprava pogrinjka

Predlogi dejavnosti: Otroci lahko na list v velikosti A4 narišejo risbico in ji po želji dodajo misel. Liste pozneje lahko plastificirate ter tako pogrinjke uporabljate vse leto. S tehniko mozaika lahko izdelate podstavke za posodo, skodelice ... Ustvarite likovne izdelke na temo bontona pri mizi/pravil šolske prehrane, ki jih pozneje obesite po učilnici/jedilnici. Z otroki lahko pripravljate pogrinjke za različne priložnosti. Izdelujete vaze, lončke, krožničke, pribor ...



OŠ TREBNJE



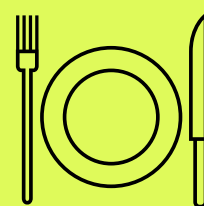
VRTEC CICIBAN



PŠUIOPP TOLMIN



OŠ VRANSKO-TABOR, POŠ TABOR



OŠ POLJANE, VRTEC AGATA



OŠ I. MURSKA SOBOTA



6. NALOGA:

Spoznajmo sezonske jedi, šolski – razredni vrt, kompostiranje, sezonski koledar živil/jedi

Predlogi dejavnosti: Delo na šolskem vrtu, obisk kmetije, vrt v razredu, semenske bombe, semenska banka, domače sorte rastlin, izmenjevalnica sadik, semen, šolski – razredni kompostnik ...



OŠ BRINJE GROSUPLJE



VRTEC PRI OŠ DUŠANA FLISA HOČE



PŠUIOPP TOLMIN



VRTCI BREZOVICA, ENOTA VNANJE GORICE



VRTEC VITANJE



VRTEC CICIBAN



VRTEC VELENJE, ENOTA VRTILJAK

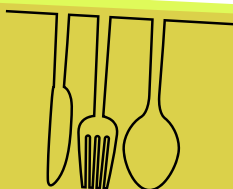


7. NALOGA: Naš jedilnik

Predlogi dejavnosti: Izdelava velikega pisanega jedilnika z risbami otrok, raziskovanje jedilnikov doma in v šoli, izdelava koledarja sezonskih jedi ali živil, izdelava pisane oglasne deske, na katero boste obešali šolske jedilnike ...



VRTEC ŠOŠTANJ



PŠUIOPP TOLMIN

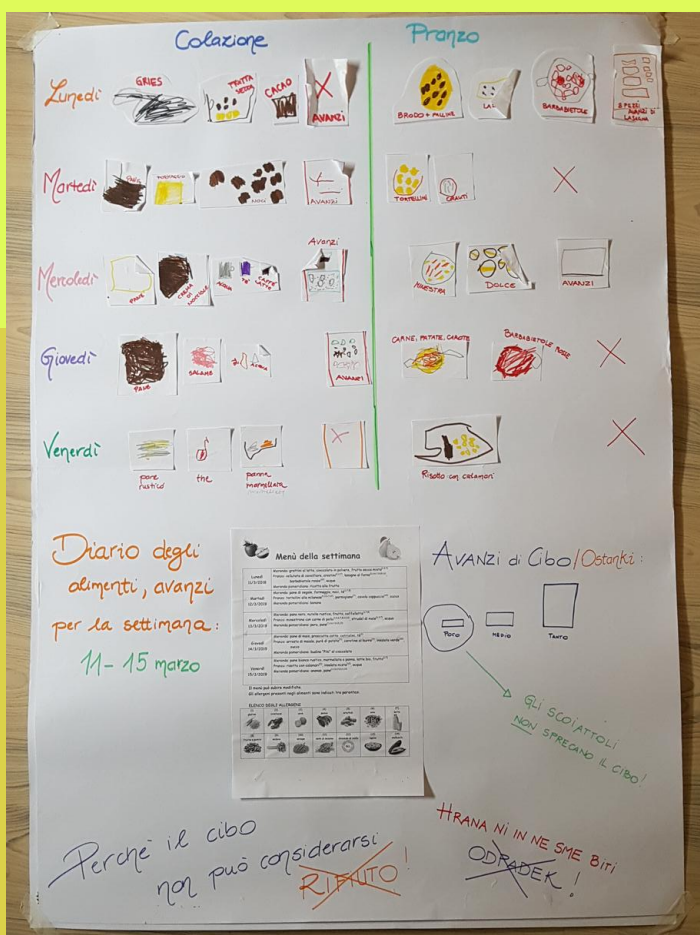
VRTEC VELENJE, ENOTA VRTILJAK



OŠ POLJANE, VRTEC AGATA



VRTEC LA COCCINELLA PIRAN



OŠ VRANSKO-TABOR, POŠ TABOR



8. NALOGA: Jedi in živila

Predlogi dejavnosti: Otroci ugotavljajo, iz katerih živil je sestavljena jed; preizkuševalnica (slepi test živil ali jedi – otrok ugotavlja, kakšnega okusa, vonja ali teksture je živilo, ter poskuša ugotoviti, kaj jedo. Jed lahko poimenuje in poskuša ugotoviti čim več sestavin, iz katerih je jed narejena). Iz reklam otroci izrežejo živila, ki so prisotna v posamezni jedi, ter jih nalepijo na velik lonec z imenom ali risbo jedi. Plastificirajte slike živil. Otroci te slike s ščipalkami nanizajo na obešene vrvice pri jedilniku in tako ugotavljajo, iz česa je določena jed. Kdo bo ugotovil največ skrivnih sestavin?



OŠ TRBNJE, POŠ ŠENTLOVRENC



VRTEC VELENJE, ENOTA VRTILJAK



VRTEC CICIBAN



OŠ I. MURSKA SOBOTA



VRTEC OTONA ŽUPANČIČA, ENOTA ŽIV-ŽAV

VRTEC VITANJE



OŠ VRANSKO-TABOR, POŠ TABOR



9. NALOGA:

Iz katerih držav prihaja hrana, ki je na naših krožnikih?

Predlogi dejavnosti: Ugotovite, od kod prihajajo živila, ki jih imajo v šolski kuhinji, ali živila (ovitke), ki jih otroci prinesejo od doma. Lahko izdelate zemljevid sveta, ki prikazuje, od kod je neko živilo pripotovalo. Z otroki ugotovite, katera živila so bila pridelana/ali bi jih lahko pridelali v Sloveniji. Lahko izdelate tudi kakšno družabno igro na temo pridelave hrane, prehranskih kilometrov, pravične trgovine ...



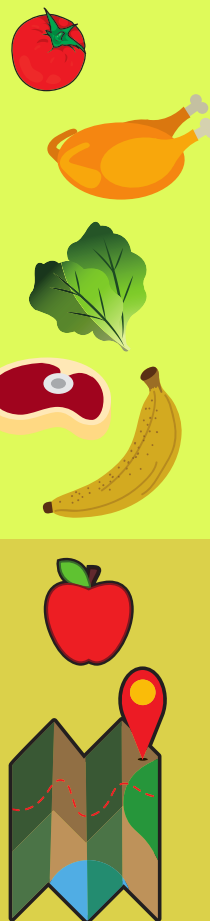
OŠ BRINJE GROSUPLJE



OŠ ZADOBROVA



OŠ VRANSKO-TABOR, POŠ TABOR



10. NALOGA: Merjenje zavržene hrane

Predlogi dejavnosti: V oddelku/učilnici pripravite projektni kotiček z mizico, na kateri boste en teden spremljali količino zavržene hrane. Količino zavržene hrane merite ves čas z isto posodo. Pripravite plakat, na katerega boste tedensko prikazovali vrsto in količino zavržene hrane v oddelku ali razredu. Trajanje spremljanja prilagodite interesu in starosti otrok. Priporočamo, da plakat razdelite na dneve v tednu in obroke, ki jih boste spremljali, npr. malica in kosilo. Pod obrok narišite/prilepite sliko prazne posode, otroci pa najpobarvajo količino zavržene hrane za posamezni obrok. Pod pobarvano posodo nalepijo/narišejo živila, ki so jih zavržli. Na koncu s pomočjo simbola (npr. smeško) ocenijo, koliko hrane so zavržli. Način merjenja lahko prilagodite starosti otrok.



PONEDELJEK	TOREK	SREDA	ČETRTEK	PETEK

Kaj boste spremljali?

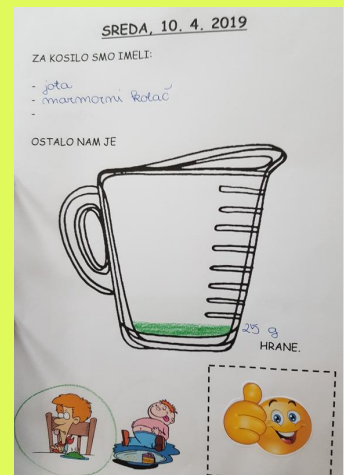
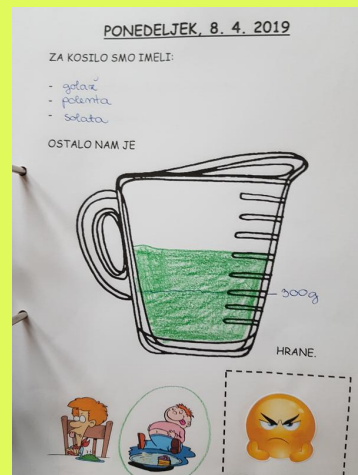
Malica/kosilo: Katera hrana največkrat pristane v košu za odpadke? Solata, juhe, kosmiči ...? Katero pijačo največkrat zavržete? Količina: Spremljajte vso zavrženo količino hrane. Sličice s prazno posodo pobarvajte do nivoja zavržene hrane tistega dne.

Odkrijte vzrok: Zakaj hrana ostaja in se meče stran? Morda otrokom ni všeč okus (slanost, sladkost ...) ali hrane ne poznajo – je še niso jedli ...

OŠ I. MURSKA SOBOTA



OŠ POLJANE, VRTEC AGATA



MOJ DNEVNIK ZAVRŽENE HRANE

IME IN PRIIMEK: Ljilja Zorica Bajtina

1. DAN	2. DAN	3. DAN	4. DAN	5. DAN
MALICA: <u>golač, kava</u> KOSILO: <u>zelenjavna juha, kosmiči</u>	MALICA: <u>golač, kava</u> KOSILO: <u>zelenjavna juha, kosmiči</u>	MALICA: <u>golač, kava</u> KOSILO: <u>zelenjavna juha, kosmiči</u>	MALICA: <u>golač, kava</u> KOSILO: <u>zelenjavna juha, kosmiči</u>	MALICA: <u>golač, kava</u> KOSILO: <u>zelenjavna juha, kosmiči</u>
Zavržla sem:	Zavržla sem:	Zavržla sem:	Zavržla sem:	Zavržla sem:
<u>nič</u>	<u>nič</u>	<u>nič</u>	<u>nič</u>	<u>nič</u>
Pojedla sem:	Pojedla sem:	Pojedla sem:	Pojedla sem:	Pojedla sem:
<u>nič</u>	<u>nič</u>	<u>nič</u>	<u>nič</u>	<u>nič</u>

OŠ JOŽETA GORJUPA KOSTANJEVICA NA KRKI



MERILI SMO KOLIČINO
ZAVRŽENE HRANE IN
KAJ JE BIL VZROK.

HRANA MI NI BILA VŠEČ.



VIZ OŠ ROGATEC, PŠ DOBOVEC

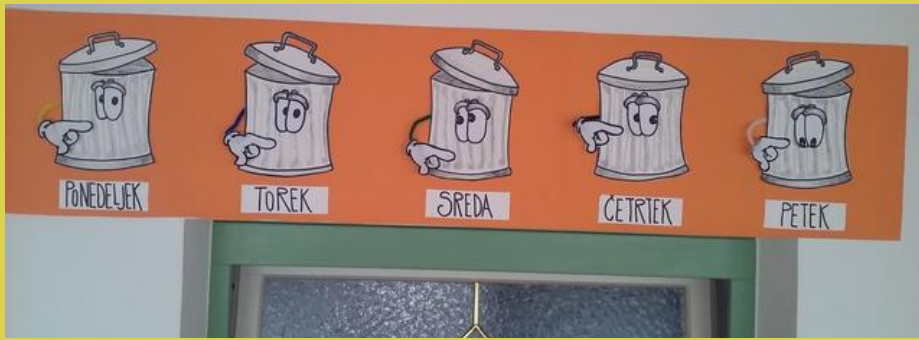


OŠ TREBNJE, PŠ ŠENTLOVRENC

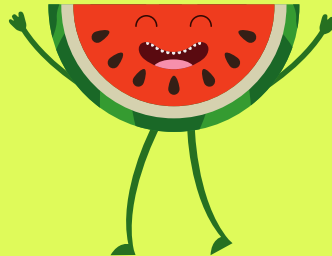


DAN/DATUM: SREDA, 14.4.2018		DAN/DATUM: ČETRTAK, 15.4.2018		DAN/DATUM: PETEK, 16.4.2018		DAN/DATUM: SONEDRČEK, 16.4.2018	
MALICA	KOSILO	MALICA	KOSILO	MALICA	KOSILO	MALICA	KOSILO
							
ČESA NISMO POIEDLI?	ČESA NISMO POIEDLI?	ČESA NISMO POIEDLI?	ČESA NISMO POIEDLI?	ČESA NISMO POIEDLI?	ČESA NISMO POIEDLI?	ČESA NISMO POIEDLI?	ČESA NISMO POIEDLI?
Nejeden je, drugi je obkoljen, tretji je umrli.	Večina je umrli in zmrli. Tretji je obkoljen, četrti je mrtel.	Le eden je umrli.	Večina je umrli in zmrli, drugi je obkoljen. Četrti je mrtel. Peti je bil obkoljen, šest je mrtel.	Le eden je umrli, drugi je obkoljen.	Večina je umrli, drugi je obkoljen, tretji je mrtel, četrti je bil obkoljen.	Četrti je umrli, drugi je obkoljen, tretji je mrtel.	Večina je umrli in zmrli, drugi je obkoljen, tretji je mrtel.
							

VIZ OŠ ROGATEC, PŠDONAČKA GORA



OŠ IG



VRTEC VITANJE



VRTEC LA COCCINELLA PIRAN



11. NALOGA:

Reciklirana kuharija

Le kako bi lahko uporabili živila, ki nam ostanejo? Ustvarite recepte za pripravo nove jedi iz živil, ki vam ostajajo. Svoje recepte lahko v kotičku delite s prijatelji, starši in zaposlenimi na ustanovi. Recepte lahko zbirate tudi prek Družinskega dnevnika zavržene hrane, ki ste ga prejeli.

Svoje recepte predstavite na čim bolj ustvarjalen način (strip, kolaž, fotostrip ...) in sodelujte v našem nagradnem natečaju. Nagrajene recepte bodo poustvarili LIDLovi kuharski mojstri, objavljeni pa bodo v knjižici Reciklirana kuharija.

NAGRADNI NATEČAJ RECIKLIRANA KUHARIJA

V okviru projekta Hrana ni za tjavendan razpisujemo nagradni natečaj RECIKLIRANA KUHARIJA, kjer vas vabimo k oddaji receptov na temo, kaj narediti iz živil, ki jih ne porabimo v celoti ali pa nam ostajajo ter jim bo potekel rok. Zbiramo originalne kuharske recepte, ki jih predstavite na čim bolj inovativen način.

RAZISKOVALNI IZZIV

Le katera hrana največkrat ostaja na naših krožnikih? Sprejmite izziv in si izmislite svoje, inovativne recepte v katerih morajo biti uporabljeni ostanki živil (npr. star kruh) ali ostanki jedi (npr. pire krompir). Ostanek živila/jedi, ki ga recikirate jasno označite.

Pri izzivu si lahko pomagata z naslednjimi vprašanji: Kako so naše mame, babice, šolske kuharice in kuharji ... uporabili ostanke jedi ali živil? Lahko recept izboljšamo, izpopolnimo? Kako lahko recept čim bolj kreativno predstavimo?

KDO LAHKO SODELUJE?

V nagradnem natečaju Reciklirana kuharija lahko sodelujejo: vrtci, osnovne šole, srednje šole, šole s prilagojenim programom, šolski centri in dijaški domovi, ki sodelujejo v projektu Hrana ni za tjavendan.

V letošnjem letu iščemo 20 inovativnih receptov za reciklirane obroke:

- zajtrk/malica/prigrizek,
- predjed,
- enolončnica,
- glavna jed,
- sladica.

Prosim v receptu jasno označite živilo/jed, ki jo recikirate.



ODDAJA IZDELKA

Recept predstavite na čim bolj kreativen način (fotokolaž, risbe, video posnetek, strip ...), oddajte ga v elektronski obliki. V kolikor pošiljate video, naj bo le ta dolg do 3 min.

PROSIMO, DA SVOJIM IZDELKOM, PRILOŽITE TUDI RECEPT NATIPKAN V WORDU.

Prosim, da posredujete ime ustanove, ime in priimek mentorja, imena in priimke sodelujočih otrok/učencev/dijakov, oddelek, vrsto obroka (zajtrk, glavna jed ...).

OCENJEVANJE IZDELKOV:

Strokovna komisija bo ocenjevala inovativnost v povezavi s kreacijo in predstavitvijo recepta.

Rok za oddajo receptov za Reciklirano kuharijo je 31.3.2021.

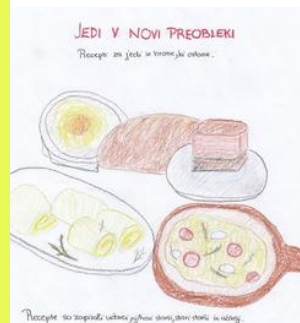
Program Ekošola, Zavrti 2, 1234 Mengeš, s pripisom "za Reciklirano kuharijo" ali na mail: hrananizatjavendan@gmail.com .



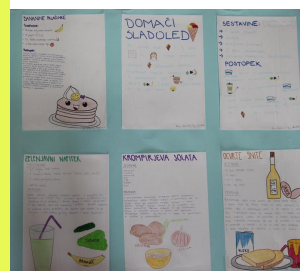
DIC



OŠ
NOTRANJSKI
ODRED
CERKNICA

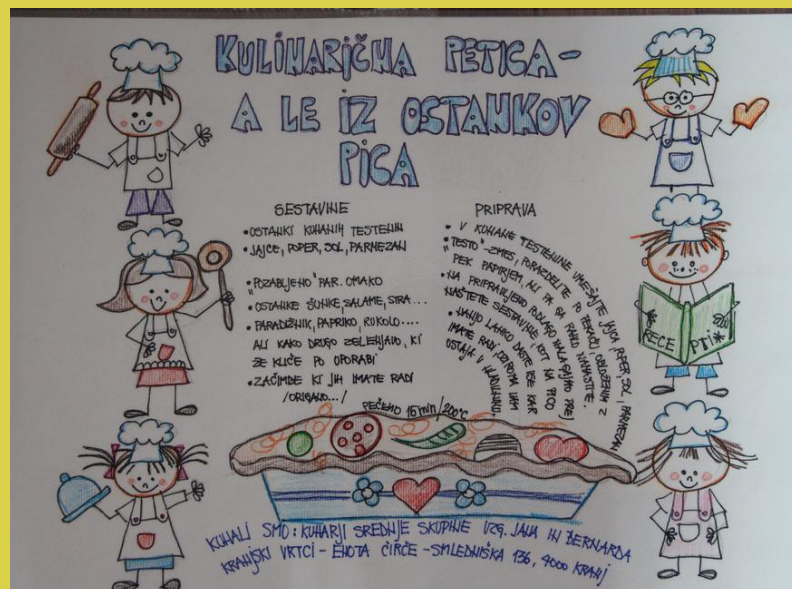


OŠ ŠMARJE
PRI JELŠAH



GSŠRM
KAMNIK

KRANJSKI VRTCI



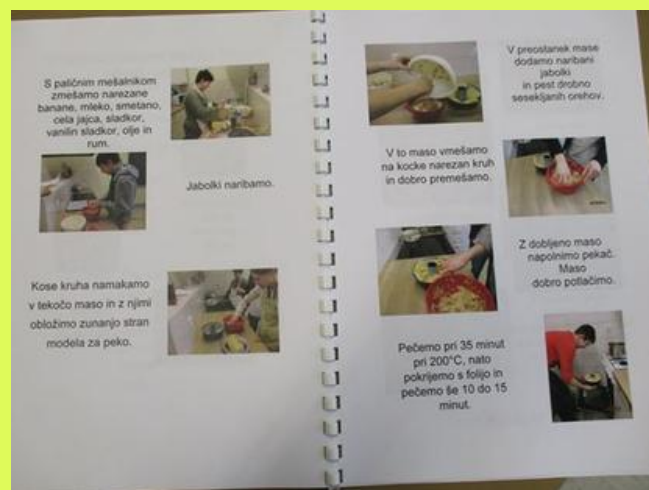
OŠ GLAZIJA CELJE



OŠ IV. MURSKA SOBOTA



OŠ IG



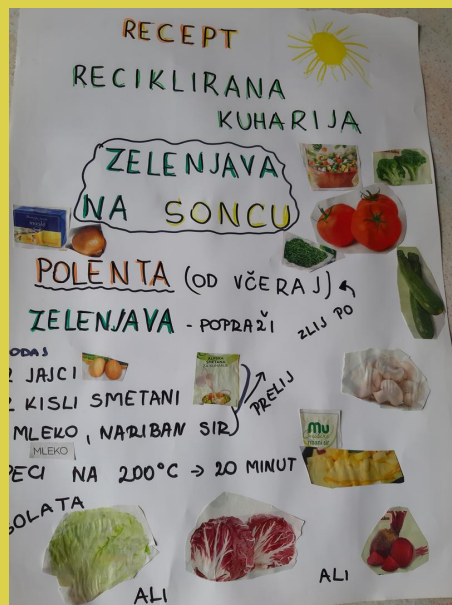
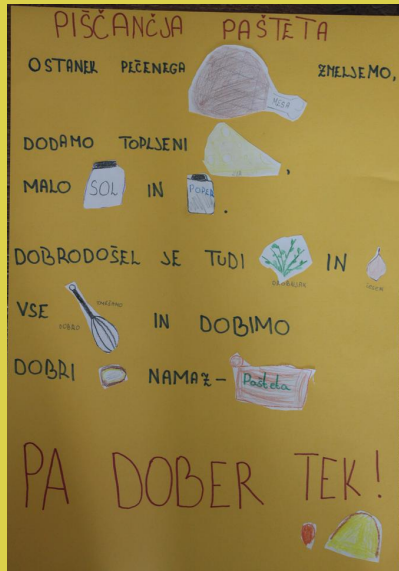
OŠ POLZELA, ENOTA VRTEC



PŠUIOPP TOLMIN

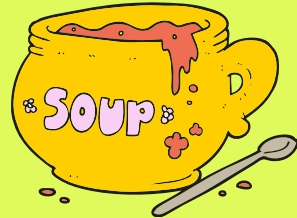


VRTEC BREZOVICA, ENOTA VNANJE GORICE



VRTEC JADVIGE GOLEŽ MARIBOR

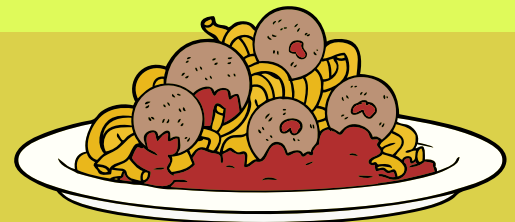
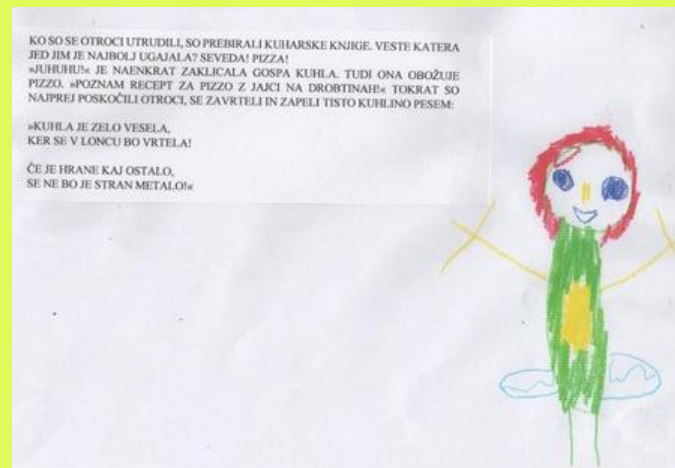
VRTEC CICIBAN



VRTEC LA COCCINELLA PIRAN



VRTEC PRI OŠ DUŠANA FLISA, HOČE

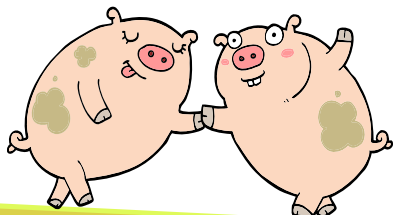


VRTEC SLOVENSKE KONJICE



12. NALOGA: Pesniki in plesalci

Predlogi dejavnosti: Pisanje rim, izštevank, plesanje plesa, izdelava lutk, igranje gledališke predstave na temo zavržene hrane ...



VRTEC CICIBAN



VRTEC VITANJE



OŠ BRINJE GROSUPLJE



PŠUIOPP TOLMIN



POŠ BILJE



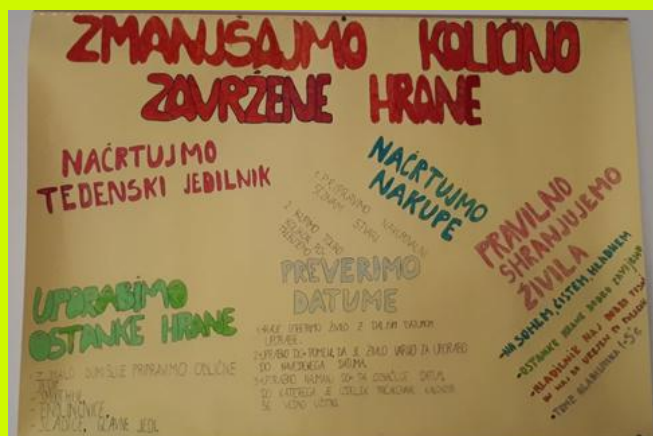
DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

23.4.2021 BO POTEKAL VSESLOVENSKI EKOŠOLSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE. PRIDRUŽITE SE NAM TUDI VI!



OŠ I. ŽALEC

OŠ BILJE: ODPRTA KUHINJA



OŠ ADAMA BOHORIČA
BRESTANICA



OŠ CANKOVA



DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

23.4.2021 BO POTEKAL VSESLOVENSKI EKOŠOLSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE. PRIDRUŽITE SE NAM TUDI VI!

OŠ LJUDSKI VRT, POŠ GRAJENA



23. 4. 2021 SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

Hrana ni odpadek.
Pridružite se nam v boju
proti zavrženi hrani!



Skupno bomo nagradili 4 videoprispevke (1 video SŠ, ostale tri iz drugih skupin). Naredite novinarski prispevek ali oglas na temo dneva brez zavržene hrane.

a) Novinarski video prispevek na temo dneva brez zavržene hrane

Novinarski prispevek lahko vsebuje anketiranje, izjave, terensko poročanje ali katerekoli druge novinarske tehnike.

Dolžina: 2 do 3 minute

Format: vsi standardni video formati (avi, mpeg4)

ALI

b) Oglas na temo dneva brez zavržene hrane

Dolžina: do 45 sekund

Format: vsi standardni video formati (avi, mpeg4)

NAVODILA IN SMERNICE

Izberete le eno vrsto videa, torej novinarski prispevek ali oglas.

Za snemanje lahko uporabite mobilni telefon ali drugo snemalno napravo. Video izdelek mora biti pred oddajo popolnoma dokončan. Nezmontiranih posnetkov ne bomo sprejeli v tekmovanje.

Ocenjevali bomo informativno vrednost, zanimivost oz. prepričljivost oglasa oz. novinarskega prispevka, ter kreativnost uporabljenega pristopa.

Projekt Hrana ni za tjavendan se mora pojaviti v videu (npr. je omenjen, izpisan ipd.).

Avtorske pravice in dovoljenja

Poskrbite, da boste od ljudi, ki se bodo pojavili v vašem videu, pridobili dovoljenje za snemanje še pred snemanjem oz. oddajo izdelka. Pazite tudi, da boste imeli dovoljenje za uporabo morebitno avtorsko zaščitene grafičnih elementov videa (fotografije ipd.).

Avtorji prijavljenega video izdelka obdržijo vse avtorske pravice, hkrati pa Ekošoli dovoljujejo uporabo, reprodukcijo, distribucijo videa za promocijske in druge namene.

Rok za oddajo je: 11.5.2021

Video izdelek pošljite na naslov: hrananizatjavendan@gmail.com



NAGRADE ZA ZMAGOVALNE EKIPE PROJEKTA

VRTCI IN UČENCI PRVE TRIADE

1. mesto: 1x Lidlova darilna kartica v vrednosti 300 EUR
2. mesto: 1 x Lidlova darilna kartica v vrednosti 150 EUR
3. mesto: 1 x Lidlova darilna kartica v vrednosti 80 EUR



UČENCI OŠ

1. mesto: 1x Lidlova darilna kartica v vrednosti 300 EUR
2. mesto: 1 x Lidlova darilna kartica v vrednosti 150 EUR
3. mesto: 1 x Lidlova darilna kartica v vrednosti 80 EUR

OTROCI, UČENCI, VAROVANCI USTANOV SPRILAGOJENIM PROGRAMOM

1. mesto: 1x Lidlova darilna kartica v vrednosti 300 EUR
2. mesto: 1 x Lidlova darilna kartica v vrednosti 150 EUR
3. mesto: 1 x Lidlova darilna kartica v vrednosti 80 EUR

SREDNJE ŠOLE

1. mesto: 1x Lidlova darilna kartica v vrednosti 300 EUR
2. mesto: 1 x Lidlova darilna kartica v vrednosti 150 EUR
3. mesto: 1 x Lidlova darilna kartica v vrednosti 80 EUR

Mentorji iz zmagovalnih šol projekt

Hrana ni za tjavendan prejmejo še Lidlovo darilno kartico v vrednosti 30 EUR
(1 darilna kartica na zmagovalno šolo).

RECIKLIRANA KUHARIJA: izbranih 20 receptov prejme praktično nagrado podjetja
Lidl Slovenija in objavo v knjižici Reciklirana kuharija.

Rok za oddajo receptov za Reciklirano kuharijo je 31.3.2021. Rok za oddajo Družinskih dnevnikov zavržene hrane, obrazca Končno poročilo, video prispevkov in Dnevnikov zavržene hrane je 11.5.2021.

Izdelke pošljite na naslov:

Program Ekošola, Zavrti 2, 1234 Mengeš ali na mail: hrananizatjavendan@gmail.com ali info@ekosola.si



Izdelajte svoj dnevnik zavržene hrane, ter v njem predstavite aktivnosti, ki ste jih naredili.

Razmislite, kakšne so možnosti za spremembe in prilagoditve, ki bi lahko vplivale na zmanjšanje količine zavržene hrane.

Skupaj pripravite predloge za boljšo ozaveščenost pri ravnanju z zavrženo hrano.

