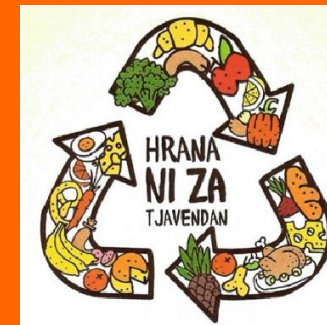
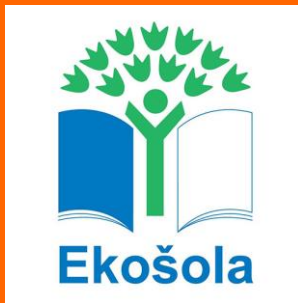


HRANA NI ZA TJAVENDAN - SPLETNA DELAVNICA



Marjetka Kolbl, OŠ Brinje Grosuplje
12. 11. 2020



Naša šola sodeluje v projektu EKOŠOLA
že od 2004 – trenutno 800 / 715 učencev



- Projekt Ekošola se izvaja na matični šoli **OŠ Brinje Grosuplje**, na **podružnični šoli Polica** in podružnični **šoli s prilagojenim programom**.
- Matična šola in POŠ PP sta v isti stavbi in praktično nista ločeni z drugim kakor z imenom. Vsi smo zelo povezani, uporabljamo isto jedilnico, sodelujemo pri ureditvi šole in eko kotička,...
- Marta Zupančič je vodila projekt na OŠPP, skupaj sva sodelovali pri urah GOS na OŠPP, jaz pa sem vodila projekt na matični šoli.







AKTIVNOST: Merjenje zavržene hrane

Učenci 6. in 7. razredov so ob torkih, 20 tednov zapored, merili količino zavržene hrane med malico.

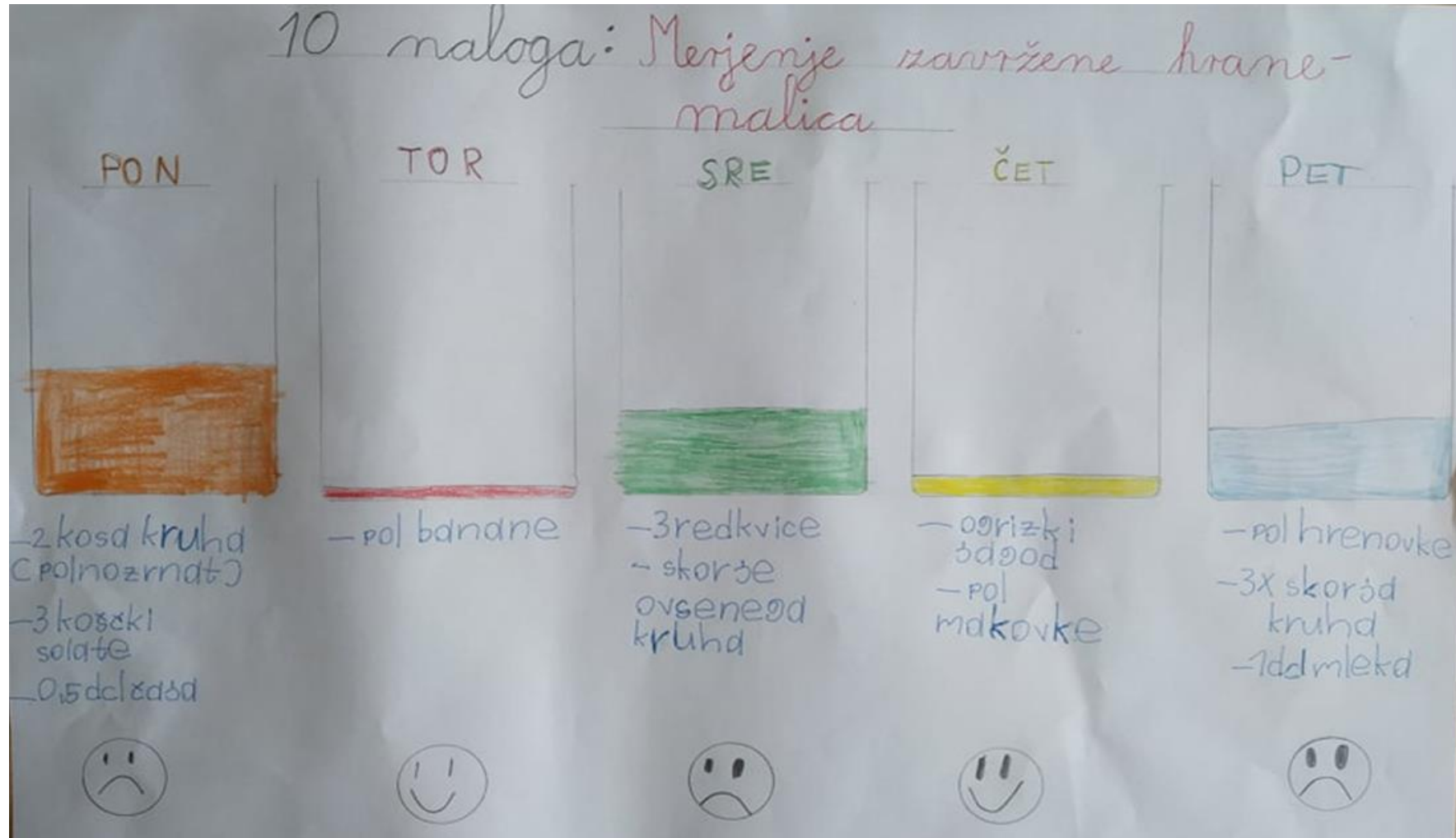
Ugotovitve: Ostankov malice je **zelo malo**. Že v **kuhinji** dobro preračunajo kakšne količine hrane se bodo pojedle. Tako ne dobimo recimo 2 štruc kruha ampak eno celo in še $\frac{3}{4}$ (28 učencev v razredu).

Včasih nam takrat, ko imamo kosmiče **ostane nekaj mleka** saj imajo učenci na voljo mleko in jogurt. Iz mleka nato pri urah GOS z OŠPP naredimo jogurt ali skuto. Skuto nato porabimo v najrazličnejših receptih.



V šoli s prilagojenim programom so učenci merili količino zavržene hrane pri malici. Izdelali so plakat, ki je prikazoval količino zavržene hrane in jih opremili s smeškoti. O temi so se veliko pogovarjali.

Ugotovitve: Ostaja tista hrana, ki jim ni najbolj všeč. Dogovorjeni smo, da predno vzamejo malico, razmislijo koliko bodo pojedli. Tako zmanjšamo količino zavržene hrane.



Pri urah gospodinjstva in izbirnem predmetu sodobna priprava hrane, so se učenci poskusili v nič odstotkih zavržene hrane.

Dogovorili smo se, da vedno vsi poskusimo hrano tudi, če je doma ne jemo. Na krožnik si vsak da vsaj eno veliko žlico.

Ugotovitve: Vedno bodo poskusili hrano, saj nas lahko le ta preseneti in ni takšnega okusa kakor tista, ki nam morda običajno ni všeč.



V šolski kuhinji smo poprosili kuharje, če lahko spremljajo količino bioloških odpadkov, ki ostanejo v kuhinji (malica in kosilo) v enem mesecu.



Štirje 50 litrski
sodi s tekočino
vred na mesec.

AKTIVNOST: Izpolnjevanje družinskih dnevnikov zavržene hrane

Ugotovitve:

Največjo težavo so imeli, če so jedli pri dedkih in babicah, saj so ugotovili, da le ti nimajo mere in skuhajo vedno preveč.

ZATO: Hrane, ki je ne pojedjo takoj, pojedjo kasneje ali jo pojedjo domače živali.

Včasih jim splesni kakšen kos kruha.

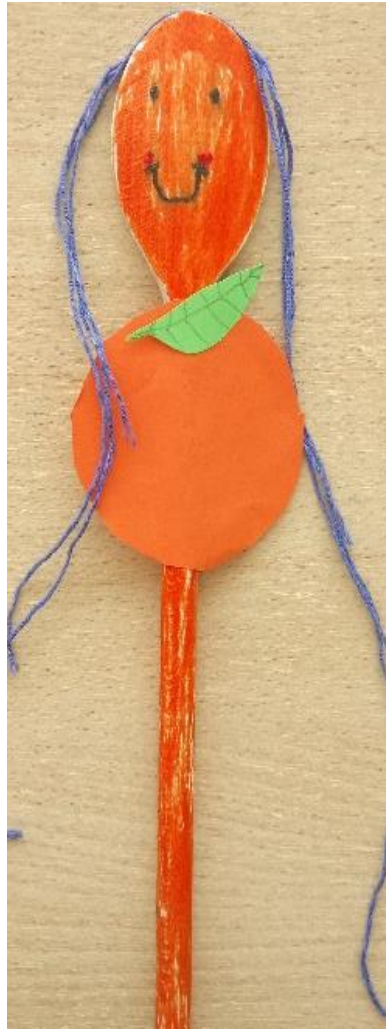
ZATO: Kruh shranjujejo v zračnih vrečkah in ga kupijo manj. Če se posuši ga pojedjo živali ali iz njega naredijo drobtine.



AKTIVNOST: Kuhla in Polentnik

- Učenci matične šole in šole s prilagojenim programom smo ustvarjali na temo Kuhle in Polentnika





AKTIVNOST: Sodelovanje s skupnostjo učencev

- Pod okriljem skupnosti učencev, ki deluje na naši šoli smo sprejeli sklep, da ob soglasju z vodjo šolske prehrane sooblikujemo jedilnike.
- Ker si učenci seveda želijo tudi manj zdrave hrane, smo se dogovorili, da lahko 1x na teden učenci posameznega razreda sooblikujejo jedilnik za ta dan. Dogovorili smo se, da če izberejo manj zdravo malico, moramo biti pozorni in oblikovati bolj zdravo kosilo ali obratno.



AKTIVNOST: Reciklirana kuharija

Radi kuhamo.

Ne maramo zavržene hrane.

Radi recikliramo.

KROMPIRJEVI SVALJKI ALI OCVRTKI



The recipe card is divided into several sections. At the top left, there are images of ingredients: potato mash, flour, eggs, and herbs. Below these are two yellow bowls showing the mixing process. The bottom left section lists the ingredients needed. The bottom middle and right sections show the steps: shaping the fritters, cooking them in oil, and the final product.

POTREBUJEMO:

- ostanke PIRE KROMPIRJA od kosila
- ostanke BLITVINE OMAKE od kosila
- dve JAJCI
- SOL
- OSTRO MOKO količino sami prilagajamo
- OLJE, če bomo svaljke ocvrtili

1. Zamesimo v gladko testo. Moko dodajamo po potrebi.

2. V veliki skledo stresemo vse sestavine.

3. Če bomo svaljke ocvrtili, pripravimo olje, če bomo svaljke skuhal, pripravimo vodo.

4. Oblikujemo v svaljek in ga narežemo na majhne koščke. Če želimo, jih lahko tudi oblikujemo.





AKTIVNOST: Nakupovalni seznam

Z učenci 6. razreda ter učenci, ki so obiskovali izbirni predmet SPH smo skupaj pripravili nakupovalni seznam za jedi, ki smo jih pred tem izbrali. Po živila gre običajno hišnik.

Ugotovitve:

Spoznali smo na kaj vse moramo biti pozorni pri nabavnem seznamu. Super se nam je zdelo, ko smo iz shrambe v gospodinjski učilnici lahko »vzeli« svoje pravilno shranjene zaloge hrane, ki nam je ostala pri prejšnjih vajah.

Pozdravljena tajnica Katja!
Prosimo za nabavo naslednjih živil:
1x cvetača, lahko manjše
2 kg krompirja, lahko večji kosi
1 kg špagetov
0,5 kg mlete govedine
1x velika konzerva pelatov
1 velika kislá smetana
1 kg bele moke
1 zavitek pecilnih praškov (paketek kjer jih je notri več)
1 zavitek vanilijevega sladkorja (paketek kjer jih je notri več)
200 g jedilne čokolade
10 jajc
0,25 l navadnega jogurta
0,25 l mleka
1l sončničnega olja
1 x česen
1 x čebula
1x zelena solata
1 kg limon
1 kg sladkorja
če imajo, še en paketek papirnatih modelčkov za muffine – najcenejše

HVAAAALAAAA!!
SPH

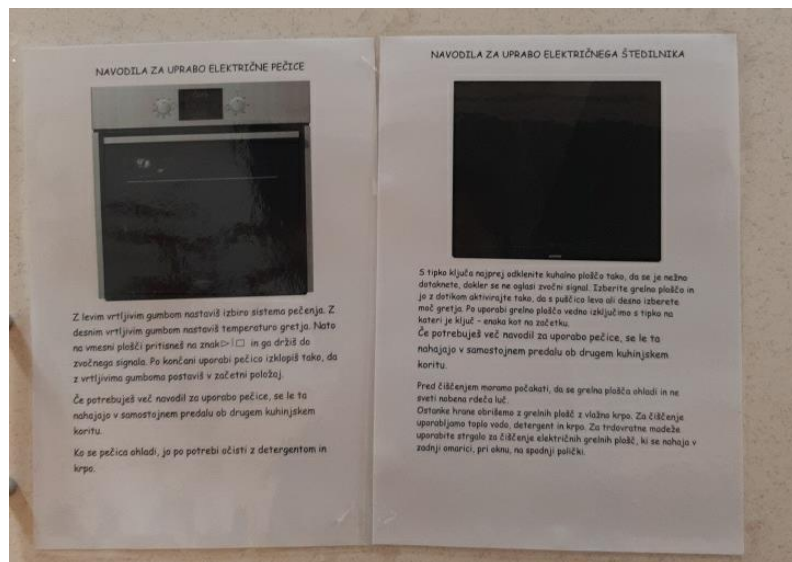


AKTIVNOST : Nakup novih gospodinjskih aparatov

Naša šola je stara okoli 20 let.

V gospodinjski učilnici sta se pokvarili obe pečici. Kot nalašč se je med tem, ko smo si po spletu ogledovali in izbrali novi pečici in kuhalni plošči pokvaril še hladilnik.

Učenci so ugotovili, da je v poplavi izdelkov težko izbrati najustreznejšega.



AKTIVNOST: Na hodnikih šole in v razredih imamo koše za ločeno zbiranje odpadkov

Na šoli imamo v razredih in na hodnikih koše za ločeno zbiranje odpadkov, ki jih vsako leto po potrebi na novo označimo.



AKTIVNOST: Oznake v gospodinjski učilnici



AKTIVNOST: Reciklirani pogrinjki in predpasniki

Takrat, ko pripravljamo hrano, prinesejo učenci svoje predpasnike.

Za pozabljivce smo izdelali reciklirane predpasnike, iz starih kavbojk in blaga, ki smo ga zarobili v trak. Izdelali smo tudi pogrinjke.

Šivali so učenci OŠPP med urami GOS.



AKTIVNOST: Zeliščni vrt, sadni vrt, zelenjavni vrt

- Za naše vrtilčke skrbijo učenci 1. triade in učenci OŠPP
- Zadnje čase nam nagaja korona virus





AKTIVNOST: Lokalno ali globalno?

Učenci šole s prilagojenim programom so ugotavljali od kod pridejo do nas BANANE, ANANASI in KIVIJI in od kod med, ki smo ga jedli za malico.

