HRANA NI ZA TJAVENDAN

GOSPA KUHLA

Lidl Slovenija

Ustvarimo boljši svet

Tina Hribar

Ekošola

Pazljivo preberite!

To ni navadna zgodba.

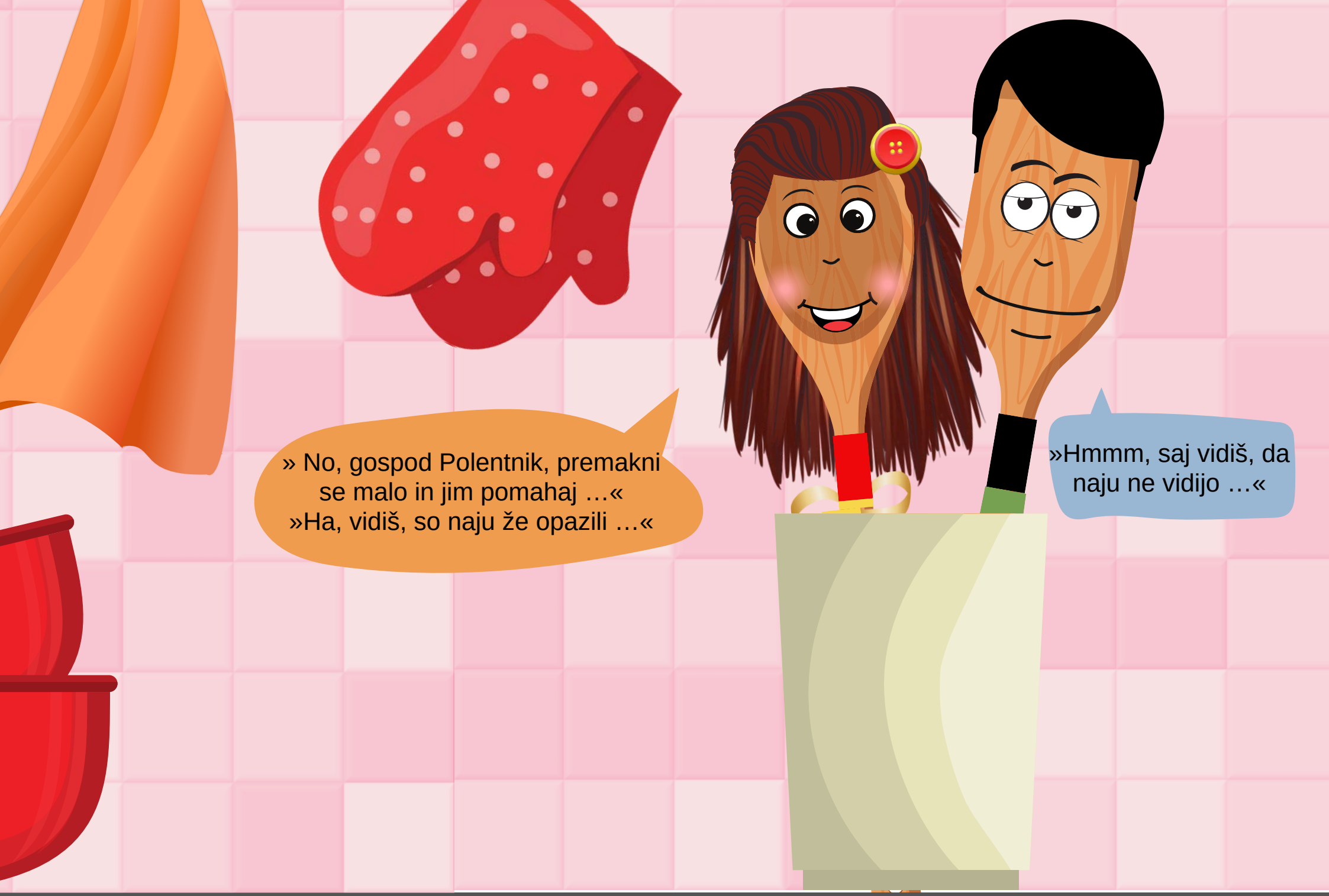
Govori o vas – otrocih, Polentniku in Kuhli.

Kuhla je nenavadna gospa. Približno tri dlani visoka. Ne, ni palčica. Ona je … no, ona je … kuhla. Ni pa čistonavadna kuhla. Oblečena je v rdečo oblekico z belimi pikami in predpasnik z velikim žepom, v katerem hrani stare recepte.
Kako bo zgodba potekala, je odvisno le od vas.

Knjižico začnite brati na začetku, ko pridete do naloge, pa se odločite, kako nadaljevati. Svoje rešitve, risbe in fotografije dodajte v knjižico. Na koncu lahko preberete povsem svojo zgodbo
– od začetka pa vse do konca. Prijetno branje in reševanje nalog!

»Psssssssssssst …«
»Hej, vi!«
»Juhuuuuu!«
»Poglejte sem …«
»Tukaj sva!«

»Poglejte bliže …«
»Še bližeeeee …«
»Naju opazite?«


» No, gospod Polentnik, premakni se malo in jim pomahaj …«
»Ha, vidiš, so naju že opazili …«
»Hmmm, saj vidiš, da naju ne vidijo …«

»Pozdravljeni, otroci!«

»Moje ime je gospa Kuhla, tu zraven pa stoji moj najboljši prijatelj, gospod Polentnik.«

»Stara sva že več kot 60 let. Nikoli ne bi uganili, kajne? Babica Tilčka naju je dobila za poročno darilo od svoje mame. Ohhhhhh, babica Tilčka … To vam je bila kuharica. Med tednom smo skupaj pripravljali prežganko, kislo zelje in žgance. Ob žetvi ajdove štruklje, ki so se kar stopili v ustih. Ob največjih praznikih pa je na mizo postavila potico. Ob večerih se je družina zbrala in povečerjala prerezan krompir in kislo mleko …«

»Kuhla, kar ustavi se … Tile otroci že ne jedo kuhanega krompirja v oblicah in kislega mleka. Verjetno še nikoli niso slišali za žgance … Njihovi dedki in babice so gotovo jedli le pico, ocvrte zrezke in čufte.«

»To pa že ni res, gospod Polentnik. Otroci poznajo marsikatero jed, ki so jo pripravljale že njihove babice, kajne?«

»Ne verjamem. Preprosto nemogoče!«
»Otroci, raziščite, kaj so jedli vaši dedki in babice za zajtrk, kosilo in večerjo.«

»Čompe, žlikrofi, matevž, aleluja, ričet, zaseka, pa ajdovi krapci, špehovka, tolkovec in prekrasni dražgoški kruhki … V vsem tem so bile babice prave mojstrice.«

»Hja, one že. Današnji otroci pa prav gotovo ne bi znali speči potice ali izdelati dražgoških kruhkov. O tem sem popolnoma prepričan.«

»Dragi Polentnik, majhni spretni prstki zmorejo marsikaj. Otroci, specite katero od slovenskih tradicionalnih peciv ter se posladkajte.«

»Hmmm, moram priznati, da tile otroci res niso od muh.«

»Ja, zelo so spretni, kot naša Jurček in Ana, Tilčkina vnuka.«

»Ne omenjaj Jurčka. On res ne ve, kako pri kuhanju uporabiti tako imeniten polentnik, kot sem jaz. Raje z menoj tolče po starih piskrih in na glas tuli. In Ana me je zadnjič oblekla v pisano oblekico ter mi na glavo nadela pentljo. Zoprno, ti povem. Še trepalnice bi mi narisala, pa bi bil prava dvorna dama. Fuj, fej!«

»Hi, hi, hi … Ja, zares si bil čeden … No, vidiš, Jurček in Ana znata veliko reči. Jurček bo očitno glasbenik, Ana pa modna oblikovalka.«

»Ampak, draga Kuhla, nečesa pa vendarle ne znata! Ne znata ničesar skuhati, vse jima pripravi njuna mama! Ne samo to, niti pogrinjkov ne pripravita. Ko mama postreže z dišečo zelenjavno enolončnico, se spakujeta in zavijata z očmi. Videl sem, kako so se orosile oči babice Tilčke, ko je bila na zadnjem obisku in videla, koliko hrane sta otroka pustila. In mama? S težkim srcem je vrgla stran skoraj četrtino sobotnega kosila. Priznaj Kuhla, tudi ti si bila žalostna, prav tako kot Tilčka … In o gobici za pomivanje vnučka še slišati nočeta ničesar. Kot da bi bila reč z drugega planeta! Z enim dotikom gobice se prav gotovo spremenita v … v … krastačo!«

»Oh, ne pretiravaj, Polentnik. Če nečesa ne znamo, se lahko to naučimo!«

»Japajade! Tile otroci pred nama hodijo v vrtec in šolo. Imajo nekaj, čemur pravijo pouk. Pa si jih že videla kuhati kakšno čorbico? Ne. Zanje kuhajo strici in tete s smešnimi kapicami na glavi.«

»Gospod Polentnik, otroci se v vrtcih in šolah učijo marsikaj. Tudi tega, da si je pred jedjo in po njej treba umiti roke, ustvarjajo različne pogrinjke, sami razdelijo obroke, ki jih zanje pripravijo … Hmmm, saj res, kdo neki jim kuha?«

»Otroci, kdo vse skrbi, da želodčkiv vašem vrtcu ali šoli niso lačni?«

»Kaj, ko bi si tudi vi naredili svojo kuhinjsko obleko? Boste izdelali predpasnike? Okrasili stare predpasnike? Poslikali svoje kuharske majice? Izdelali kuharske kape? Komaj čakam, da vidim, kaj boste izdelali.«

»Kuhla, kosilo! Poglej, kako sem pripravil pogrinjek za naju.«
»Zelo lepo, Polentnik. Poglej, kakšne pogrinjke so ustvarili otroci!«
KUHLA

»Veste, kaj sem se ravnokar spomnila? Da je babica Tilčka pripravljala različne jedi, ki so se od sezone do sezone spreminjale. Pozimi smo kuhali zelje in krompir, poleti smo jedli krhko zeleno solato in trgali slastne maline. Tilčka je uporabila sadje in zelenjavo, ki ju je sama pridelala. Imeli smo tudi njivo s pšenico, ki so jo v sosednjem malnu zmleli v moko. Iz moke je nastajal dišeč kruh, majhni štrukeljci za v močnik in slastna pehtranova potica.«

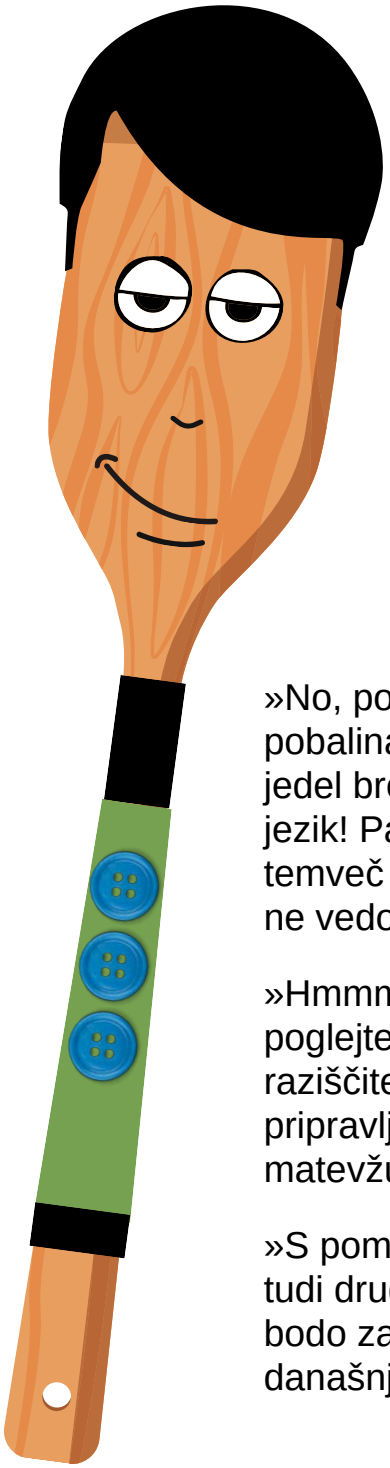
»Kje pa danes dobivate hrano?Ali imate tudi vi šolski vrt? Imate morda celo koledar sezonskega sadja in zelenjave, ki ste ga sami izdelali? Ne boste verjeli, otroci iz sosednje vasi so reciklirali plastenke in ustvarili pravi mali vrt z dišavnicami in začimbami – kar v razredu!«

»Ja, Kuhla, prosim te lepo. Kje si pa videla otroke saditi semena, pleti in skrbeti za rastline? Prav gotovo jih je na smrt strah deževnikov.«

»Krepko se motiš, Polentnik! Kar oglej si vrtove in pridelke otrok!«

»Otroci, ali veste, kaj imate ta teden za malico in kaj za kosilo?«

»Mama je Ani in Jurčku kar na hladilnik prilepila, kaj bodo jedli ta teden. Kje pa imate obešen jedilnik v vašem vrtcu oziroma na vaši šoli? Ste za to, da skupaj sestavimo zabavni jedilnik, ki bo pritegnil poglede drugih mimojedočih otrok? Le kakšen bo vaš jedilnik? Poln pisanih barv? Sličic jedi? Morda boste zapisali nanj kakšno misel ali kakšen verz?"



»Kaj je lepo, pametno in očarljivo?«
»Polentnik, seveda!«

»No, poglej, poglej! Vidiš? Vidiš tistega pobalina? Kuharju je rekel, da ne bo jedel brokolijeve juhe, in mu pokazal jezik! Pa juha sploh ni brokolijeva, temveč špinačna. Otroci danes sploh ne vedo, kaj imajo na krožnikih!«

»Hmmm, morda imaš prav … Otroci, poglejte jed na svojem krožniku in raziščite, iz katerih živil je ta jed pripravljena. Ste vedeli, da se v matevžu skrivata fižol in krompir?«

»S pomočjo sličic, risb in kolažev lahko tudi drugim pokažete, katera živila bodo zavrgli, če v koš stresejo današnje kosilo.«

PIŠČANČJA JUHA

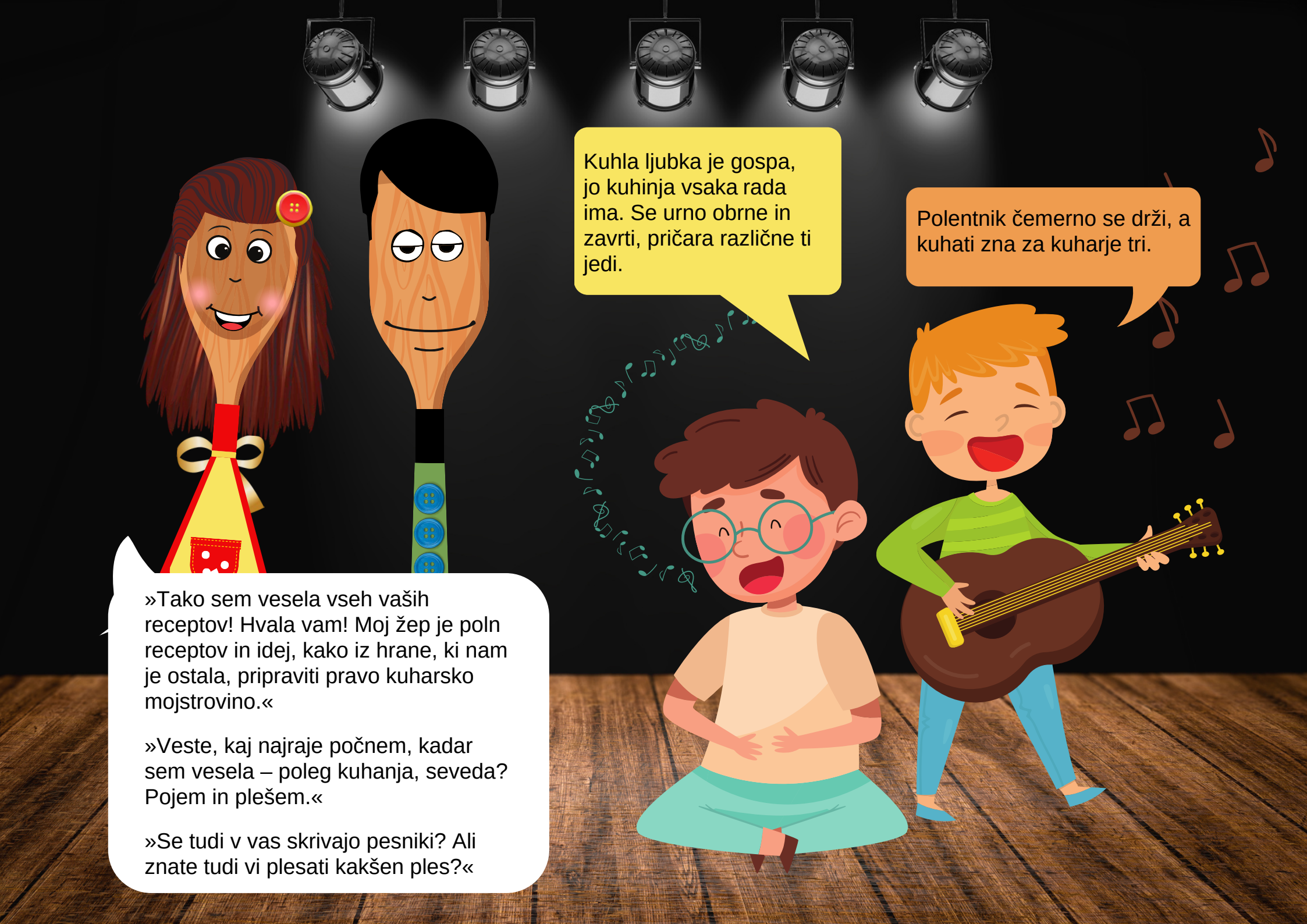
»Nekatera živila so k nam pripotovala od zelooooo daleč. Eden od razlogov je tudi ta, da v Sloveniji nekaterih rastlin ne moremo pridelati. Ste vedeli, da jeste pomaranče iz sončne Španije?
Ko ste enkrat ugotovili, katera živila sestavljajo vašo jed, raziščite, od kod vse so pripotovala.
Katero živilo smo pridelali v Sloveniji?
Katero živilo je k nam pripotovalo najdlje?
Svoje ugotovitve lahko predstavite na velikem zemljevidu, izdelate plakat ali piktograme. Lahko pa ustvarite tudi čisto svojo igro – od semena do pridelka.«

»Babica Tilčka hrane pravzaprav sploh ni zavrgla. Če družina ni pojedla vsega, je hrano shranila za naslednji obrok ali pa je z ostanki nahranila živali.«
»Seveda, seveda. Najpomembnejše si izpustila. Nikoli, res nikoli ni zavrgla polente … Me prav zanima, koliko hrane zavržejo današnji otroci. Gotovo morajo zavrženo hrano vsak dan odpeljati s kar tremi vozovi.«
»Ja, polento so imeli ljudje res zelo radi. Ena, dve, tri in ni je bilo več.«
»Otroci, morda bi lahko kako izmerili, koliko hrane zavržete v enem tednu? Le katero živilo se največkrat znajde med odpadki?«

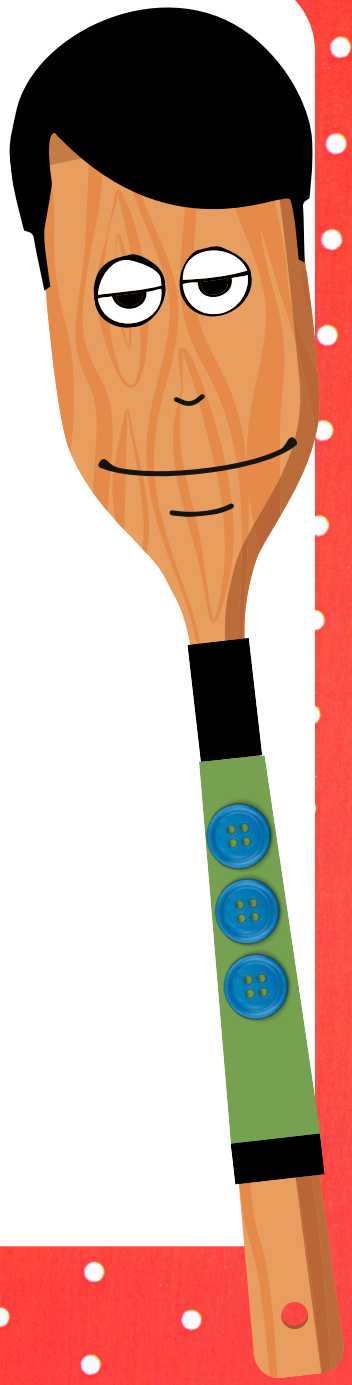
»Znate zadržati skrivnost? Res? Dobro si oglejte moj predpasnik. Ali vidite velik žep? V tem žepu sem skrivala stare recepte babice Tilčke. Ampak zadnjič, ko sta se Jurček in njegov prijatelj Nejc igrala viteze ter naju s Polentnikom uporabila za meča, se mi je zgodilo nekaj groooooznega. Veter je iz mojega žepa odpihnil večino receptov. Zelo, zelo sem žalostna.«

»Mi lahko pomagate žep znova napolnitiz recepti?«

»Ta naloga ne bo tako preprosta, kot se zdi na prvi pogled. Ti recepti so bili nekoliko posebni – bili so reciklirani. To so recepti, po katerih lahko skuhamo jedi iz sestavin, ki so nam ostale. Na primer jedi iz starega kruha, jedi iz jušnega mesa … Recepti so svetovali, kaj lahko pripravimo, ko imamo veliko korenja ali jabolk …«


Kuhla ljubka je gospa, jo kuhinja vsaka rada ima. Se urno obrne in zavrti, pričara različne ti jedi.
Polentnik čemerno se drži, a kuhati zna za kuharje tri.
»Tako sem vesela vseh vaših receptov! Hvala vam! Moj žep je poln receptov in idej, kako iz hrane, ki nam je ostala, pripraviti pravo kuharsko mojstrovino.«
»Veste, kaj najraje počnem, kadar sem vesela – poleg kuhanja, seveda? Pojem in plešem.«
»Se tudi v vas skrivajo pesniki? Ali znate tudi vi plesati kakšen ples?«

Za konec nariši svojo super dogodivščino s Kuhlo in Polentnikom.



GOSPA KUHLA - NAVODILA MENTORJEM 2022/2023

Za mentorje vrtcev ter mentorje osnovnih šol prve triade ter PP

Lidl Slovenija

Ustvarimo boljši svet

Ekošola

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 učencev/otrok). Količine lahko spremljate prek celotnega šolskega leta s podatki o količini odpadnih sodčkov hrane. **Izračunate, za koliko odstotkov se je zmanjšala količina zavržene hrane** (podatek potrebujete tudi za obrazec zaključnega poročila).

- izvedete **POLJUBNE DEJAVNOSTI NA RAZPISANO TEMO: ZAVRŽENA HRANA IN PODNEBNE SPREMEMBE.** V pomoč in kot vir idej vam je Dnevnik zavržene hrane, ki ga najdete na spletni strani projekt ter vse drugo spletno gradivo.

- ugotovite **katere izvedene dejavnosti** so najbolj vplivale na zmanjšanje količine zavržene hrane.

- **zaključno poročilo** (obrazec se nahaja na spletni strani) - vsebuje nekaj ključnih informacij o vašem projektu, ter vaš **projekt ali projektni dnevnik ali dobro prakso**, boste oddali do **12. 5. 2023** (mail hrananizatjavendan@gmail.com). Nagradili bomo tri **dnevnike/ ozaveščevalne projekte/ dobre prakse** vsake starostne skupine na razpisano temo (Zavržena hrana in podnebne spremembe).

- Vabljeni, da se udeležite tudi nagradnega **natečaja Reciklirana kuharija**. Reciklirane recepte zbiramo do **13. 1. 2023**. Nagradili bomo 20 receptov, ter jih objavili tudi v knjižici. Ostali recepti, ki jih boste posredovali, bodo izhajali v mesečniku Ekošolski list.

- Vsi mentorji projektov, organizatorji prehrane in vodje kuhinj ste povabljeni k sodelovanju na **MALI AKADEMIJI PROJEKTA HRANA NI ZA TJAVENDAN** (serija izobraževalnih seminarjev).

- Vabljeni, da se nam pridružite na vseslovenski akciji **SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE**, ki bo **24. 4. 2023**. Vsi sodelujoči prejmete ekskluzivni dostop do spletne kuharske delavnice. Ta dan lahko planirate tudi kot zaključek vašega celoletnega projekta.

- Vse sodelujoče ustanove na željo prejmete tudi **KUHLIN DRUŽINSKI DNEVNIK ZAVRŽENE HRANE**. Z njim lahko otroci in učenci spremljajo kaj se dogaja s hrano v njihovih domovih. V kolikor dnevnik oddate do **12. 5. 2022** na Ekošolo (sken ali original) prejmejo vaše družine posebna priznanja. Družinski dnevnik lahko združite tudi s svojim razrednim dnevnikom zavržene hrane.

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, odvzemate in dodajate naloge …

Napisane dejavnosti so le predlogi, projekt prilagodite sebi, zmožnostim otrok in času, ki ga imate na voljo.

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 papirnate krožnike, 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) ...

»Pozdravljeni, otroci!«

»Moje ime je gospa Kuhla, tu zraven pa stoji moj najboljši prijatelj, gospod Polentnik.«

»Stara sva že več kot 60 let. Nikoli ne bi uganili, kajne? Babica Tilčka naju je dobila za poročno darilo od svoje mame. Ohhhhhh, babica Tilčka ... To vam je bila kuharica. Med tednom smo skupaj pripravljali prežganko, kislo zelje in žgance. Ob žetvi ajdove štruklje, ki so se kar stopili v ustih. Ob največjih praznikih pa je na mizo postavila potico. Ob večerih se je družina zbrala in povečerjala prerezan krompir in kislo mleko ...«

»Kuhla, kar ustavi se ... Tile otroci že ne jedo kuhanega krompirja v oblicah in kislega mleka. Verjetno še nikoli niso slišali za žgance ... Njihovi dedki in babice so gotovo jedli le pico, ocvrte zrezke in čufte.«

»To pa že ni res, gospod Polentnik. Otroci poznajo marsikatero jed, ki so jo pripravljale že njihove babice, kajne?«

»Ne verjamem. Preprosto nemogoče!«
»Otroci, razisčite, kaj so jedli vaši dedki in babice za zajtrk, kosilo in večerjo.«

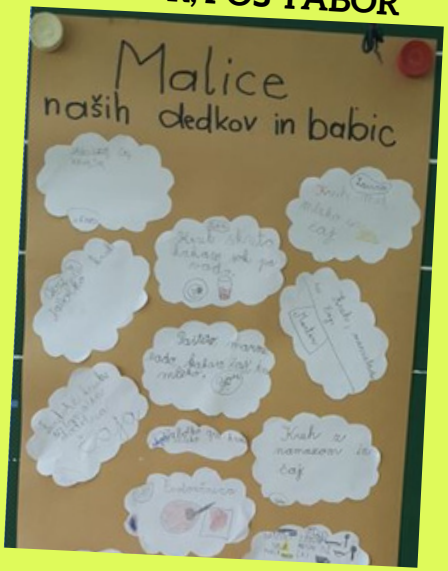
VRTEC CICIBAN

VRTEC MOJCA

VRTEC CICIBAN

OŠ POLZELA, ENOTA VRTEC

OŠ VRANSKO - TABOR, POŠ TABOR



VRTEC VITANJE

OŠ POLJANE, VRTEC AGATA

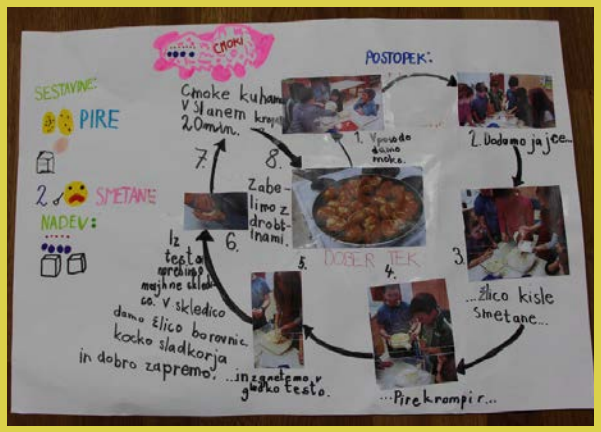
POŠ BILJE

2. NALOGA:

Raziskovanje slovenskih tradicionalnih jedi, priprava katerega od slovenskih tradicionalnih peciv

Predlogi dejavnosti: Raziskovanje starih receptov, peka slovenskih tradicionalnih dobrot (npr. potičke z različnimi nadevi, dražgoški kruhki ... povezava z ljudskimi pesmimi, starimi običaji, ljudskimi pravljicami ...). Sodelovanje z lokalo skupnostjo (društvo kmečkih žena, obisk kmetije, mlina, čebelarja ...). Spoznavanje lokalnih sort kmetijskih rastlin in avtohtonih pasem živali ...

OŠ BRŠLJIN



OŠ MIREN

VRTEC LEDINA

VRTEC ANTONA MEDVEDA, KAMNIK

VVZ KEKEC GROSUPLJE, ENOTA ZVONČEK

VRTEC VELENJE

3. NALOGA:
Spoznavanje dela kmetov, prodajalcev, kuhinjskega osebja

Predlogi dejavnosti: Kuhanje, npr. zelenjavne juhe, higiena - piktogrami, obisk kmetije ali šolske gredice, igra vlog: na kmetiji, prodajalna – tržnica, kuhinja, predstavitev šolskega kuhinjskega osebja ter opis njihovih nalog, slikanje ali kiparjenje – delavci na šoli …

»Hmmm, moram priznati, da tile otroci res niso od muh.«

»Ja, zelo so spretni, kot naša Jurček in Ana, Tilčkina vnuka.«

»Ne omenjaj Jurčka. On res ne ve, kako pri kuhanju uporabiti tako imeniten polentnik, kot sem jaz. Raje z menoj tolče po starih piskrih in na glas tuli. In Ana me je zadnjič oblekla v pisano oblekico ter mi na glavo nadela pentljo. Zoprno, ti povem. Še trepalnice bi mi narisala, pa bi bil prava dvorna dama. Fuj, fej!«

»Hi, hi, hi … Ja, zares si bil čeden … No, vidiš, Jurček in Ana znata veliko reči. Jurček bo očitno glasbenik, Ana pa modna oblikovalka.«

»Ampak, draga Kuhla, nečesa pa vendarle ne znata! Ne znata ničesar skuhati, vse jima pripravi njuna mama! Ne samo to, niti pogrinjkov ne pripravita. Ko mama postreže z dišeče zelenjavno enolončnico, se spakujeta in zavijata z očmi. Videl sem, kako so se orosile oči babice Tilčke, ko je bila na zadnjem obisku in videla, koliko hrane sta otroka pustila. In mama? S težkim srcem je vrgla stran skoraj četrtino sobotnega kosila. Priznaj Kuhla, tudi ti si bila žalostna, prav tako kot Tilčka … In o gobici za pomivanje vnučka še slišati nočeta ničesar. Kot da bi bila reč z drugega planeta! Z enim dotikom gobice se prav gotovo spremenita v … v … krastačo!«

»Oh, ne pretiravaj, Polentnik. Če nečesa ne znamo, se lahko to naučimo!«

»Japajade! Tile otroci pred nama hodijo v vrtec in šolo. Imajo nekaj, čemur pravijo pouk. Pa si jih že videla kuhati kakšno čorbico? Ne. Zanje kuhajo strici in tete s smešnimi kapicami na glavi.«

»Gospod Polentnik, otroci se v vrtcih in šolah učijo marsikaj. Tudi tega, da si je pred jedjo in po njej treba umiti roke, ustvarjajo različne pogrinjke, sami razdelijo obroke, ki jih zanje pripravijo … Hmmm, saj res, kdo neki jim kuha?«

»Otroci, kdo vse skrbi, da želodčkiv vašem vrtcu ali šoli niso lačni?«

VRTEC CICIBAN

VRTEC ŠOŠTANJ

OŠ TREBNJE

VRTEC VITANJE

VRTEC OTONA ŽUPANČIČA, ENOTA ZGORNJA POLSKAVA

OŠ POLJANE, VRTEC AGATA

NA OBISK SMO POVABILI TUDI ORGANIZATORKO ŠOLSKE PREHRANE IN SKUPAJ Z NJO SESTAVILI JEDILNIK.

VRTEC ŠOŠTANJ

PŠ ŠENTLOVRENC

OŠ TREBNJE

VRTEC OTONA ŽUPANČIČA,
ENOTA ZGORNJA POLSKAVA

OŠ IVANA SKVARČE
ZAGORJE

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 POLJANE, VRTEC AGATA

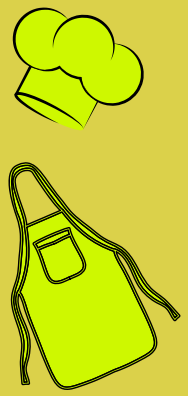
VRTEC ŠOŠTANJ

VRTEC CICIBAN

VRTEC CICIBAN

PŠUIOPP TOLMIN

OŠ POLZELA, ENOTA VRTEC



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 …

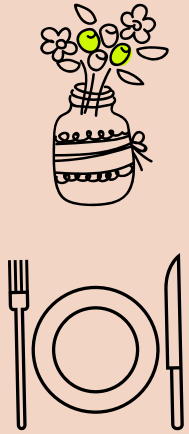
OŠ TREBNJE

VRTEC CICIBAN

PŠUIOPP TOLMIN

OŠ POLJANE, VRTEC AGATA

OŠ VRANSKO-TABOR, POŠ TABOR



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 kompostnk
...

VRTCI BREZOVICA, ENOTA VNANJE GORICE

VRTEC VITANJE

OŠ BRINJE GROSUPLJE

VRTEC CICIBAN

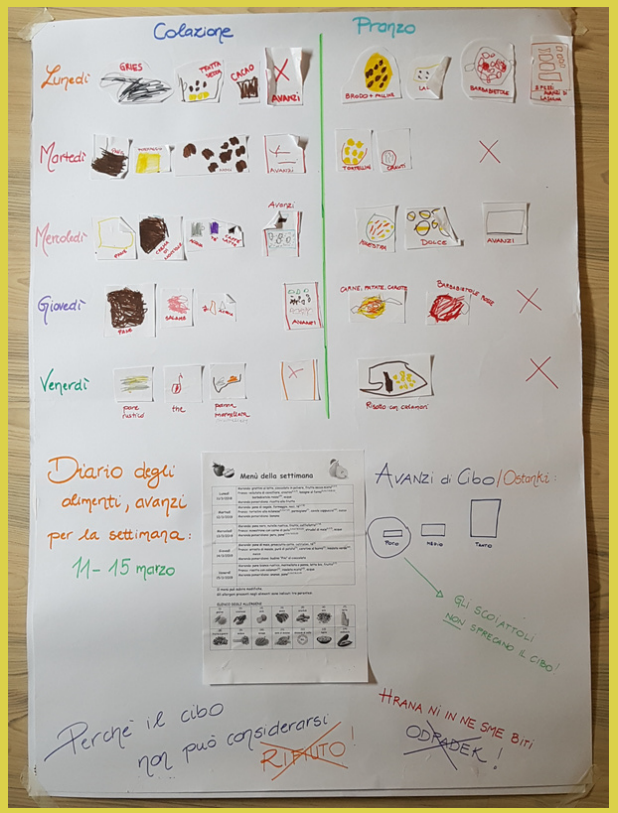
VRTEC VELENJE, ENOTA VRTILJAK

VRTEC PRI OŠ DUŠANA FLISA HOČE

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 LA COCCINELLA PIRAN



VRTEC ŠOŠTANJ

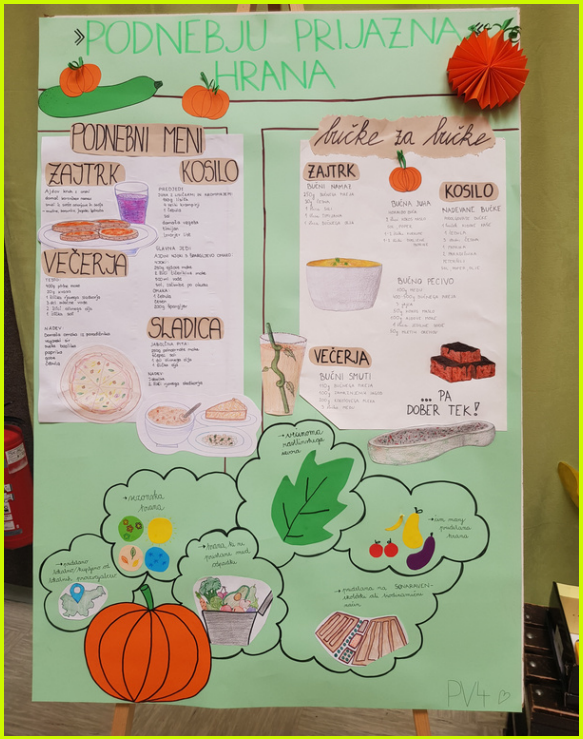
PŠUIOPP TOLMIN

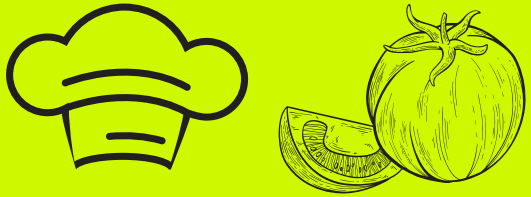
OŠ VRANSKO-TABOR, POŠ TABOR

OŠ POLJANE, VRTEC AGATA

KMETIJSKA ŠOLA GRM IN BIOTEHNIŠKA GIMNAZIJA

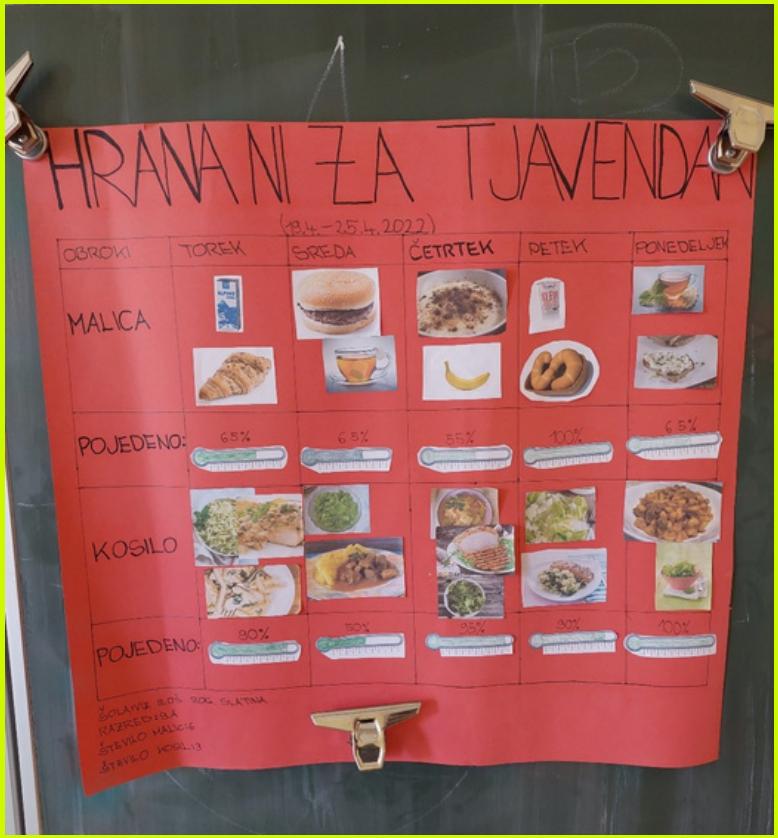
SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA SLOVENJ GRADEC





VRTEC VELENJE, ENOTA VRTILJAK

VIZ III. OŠ ROGAŠKA SLATINA



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?

VRTEC CICIBAN

VRTEC OTONA ŽUPANČIČA, ENOTA ŽIV-ŽAV

OŠ I. MURSKA SOBOTA

VRTEC VELENJE, ENOTA VRTILJAK

VRTEC VITANJE

OŠ VRANSKO-TABOR, POŠ TABOR

OŠ TRBNJE, POŠ ŠENTLOVRENC

9. NALOGA:
Iz katerih držav prihaja hrana, ki je na naših krožnikih?

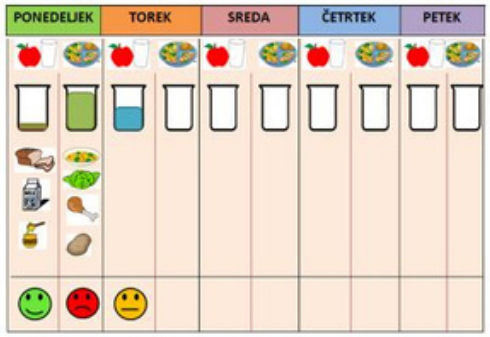
Predlogi dejavnosti: Ugotovite, od kod prihajajo živila, ki jih imajo v šolski kuhinji, ali živila (ovitke), ki jih otroci prinesejo od doma. Lahko izdelate zemljevid sveta, ki prikazuje, od kod je neko živilo pripotovalo. Z otroki ugotovite, katera živila so bila pridelana/ali bi jih lahko pridelali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

OŠ VRANSKO-TABOR, POŠ TABOR

OŠ ZADOBROVA

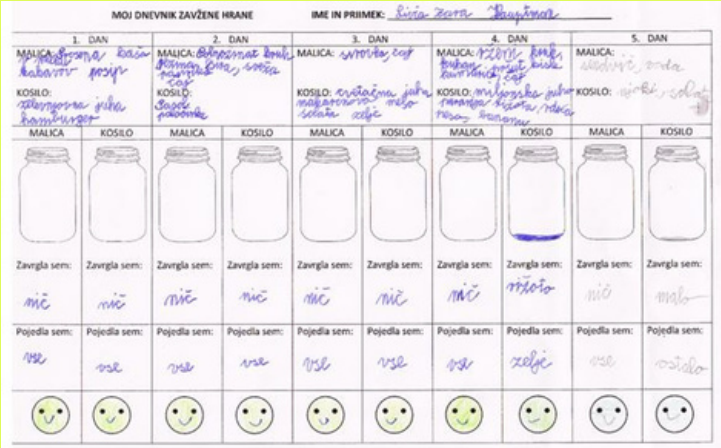
OŠ BRINJE GROSUPLJE

10. NALOGA:
Merjenje zavržene hrane

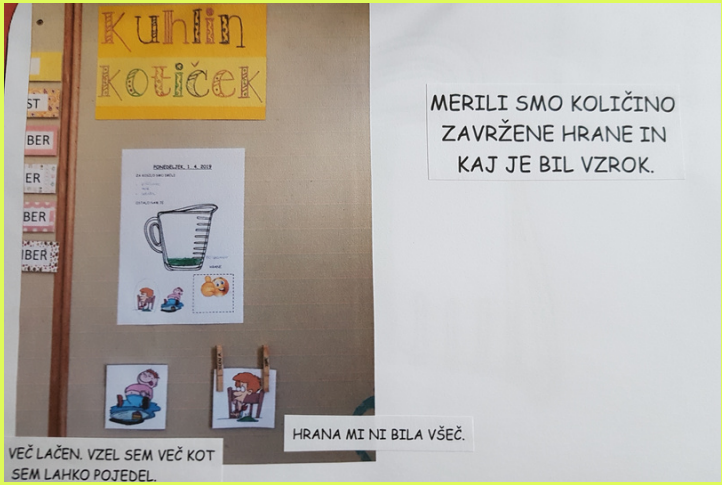


Predlogi dejavnosti: V oddelku/učilnici pripravite projektni kotiček z mizico, na kateri boste en teden spremljali količino zavržene hrane. Količino zavržene hrane merite ves čas z isto posodo. Pripravite plakat, na katerega boste tedensko prikazovali vrsto in količino zavržene hrane v oddelku ali
razredu. 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 zavrgli. Na koncu s pomočjo simbola (npr. smeško) ocenijo, koliko hrane so zavrgli. Način merjenja lahko prilagodite starosti otrok.

Kaj boste spremljali?
Malica/kosilo: Katera hrana največkrat pristane v košu za odpadke? Solata, juhe, kosmiči ...? Katero pijačo največkrat zavržete? Količina: Spremljajte vso zavrženo količinohrane. 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 JOŽETA GORJUPA KOSTANJEVICA NA KRKI



OŠ POLJANE, VRTEC AGATA

OŠ I. MURSKA SOBOTA

KRANJSKI VRTCI, ENOTA MOJCA

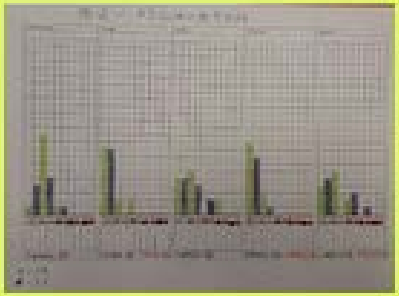
OŠ TABOR I, MARIBOR

OŠ POLZELA, ENOTA VRTEC

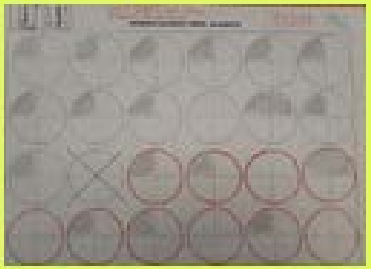
OŠ VRANSKO-TABOR, POŠ TABOR

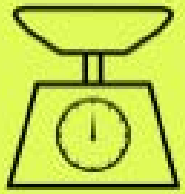
OŠ LAVA

OŠ DOLENJSKE TOPLICE



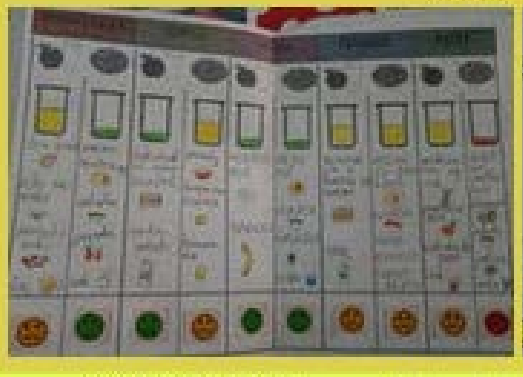
OŠ RAKA





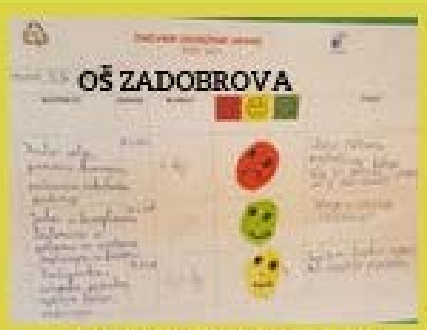
POŠ GOTOVLJE

OŠ TONČKE ČEČ



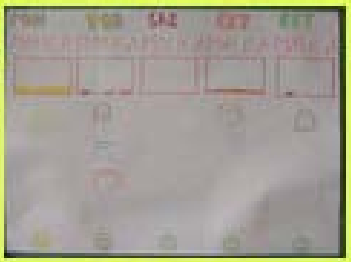
OŠ ZADOBROVA

POŠ GOTOVLJE



OŠ OLGE MEGLIČ, PTUJ

OŠ GLAZIJA



PŠUIOPP TOLMIN

VRTEC CICIBAN

VIZ OŠ ROGATEC, PŠ DOBOVEC

VIZ OŠ ROGATEC, PŠDONAČKA GORA

OŠ IREBNJE, PŠ ŠENTILOVRENC

OŠ IG

VRTEC VITANJE

VRTEC LA COCCINELLA PIRAN

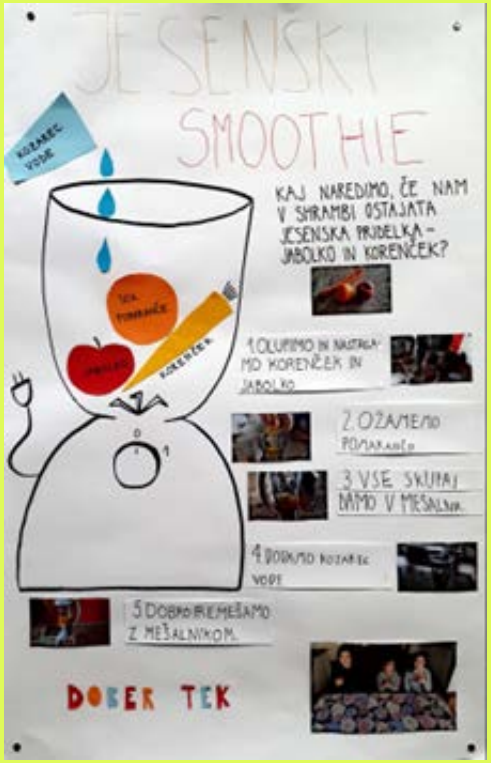
11. NALOGA:
Reciklirana kuharija

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 završene 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.

DIC

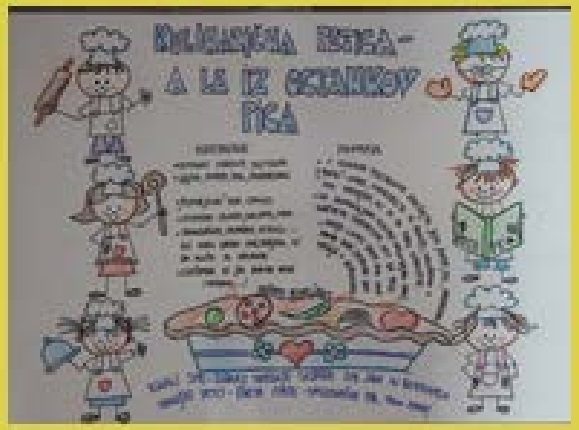
OŠ LAVA CELJE

OŠ FRANCETA BEVKA TOLMIN



CUDV DRAGA

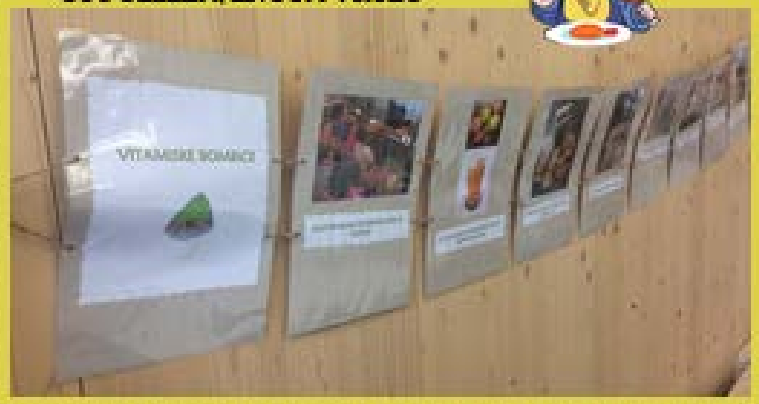
KRANJSKI VRTCI



OŠ GLAZIJA CELJE

OŠ IV. MURSKA SOBOTA

OŠ POLZELA, ENOTA VRTEC



PŠUIOPP TOLMIN

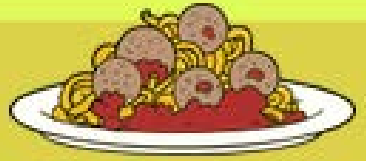
VRTEC BREZOVICA, ENOTA VNANJE GORICE

VRTEC JADVIGE GOLEŽ MARIBOR

VRTEC CICIBAN

VRTEC PRI OŠ DUŠANA FLISA, HOČE

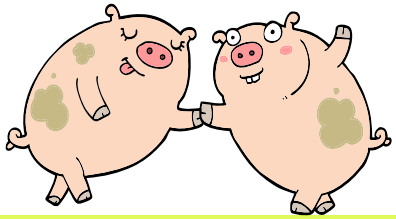
VRTEC LA COCCINELLA PIRAN



VRTEC SLOVENSKE KONJICE

12. NALOGA:
Pesniki in plesalci

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



VRTEC CICIBAN

VRTEC VITANJE

PŠUIOPP TOLMIN

POŠ BILJE

OŠ BRINJE GROSUPLJE

DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

24.4.2023 BO POTEKAL SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE.
PRIDRUŽITE SE NAM TUDI VI!

CUEV STRUNJAN

OŠ ŠMARJE PRI JELŠAH

OŠ FRANCETA BEVKA
LJUBLJANA

KMETIJSKA ŠOLA GRM IN BIOTEHNIŠKA GIMNAZIJA

DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

24.4.2023 BO POTEKAL SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE.
PRIDRUŽITE SE NAM TUDI VI!

OŠ MLADIKA

I. OŠ CELJE

OŠ SVETI JURIJ ROGAŠOVCI

OŠ DR. JOŽETA TOPORIŠIČA, PŠ KAPELA

JVIZ DOBREPOLJE

OŠ TONETA PAVČKA

DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

**24.4.2023 BO POTEKAL SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE.
PRIDRUŽITE SE NAM TUDI VI!**

OŠ I. ŽALEC

OŠ ADAMA BOHORIČA BRESTANICA

OŠ CANKOVA

OŠ BILJE: ODPRTA KUHINJA

DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

**24.4.2023 BO POTEKAL SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE.
PRIDRUŽITE SE NAM TUDI VI!**

OŠ LJUDSKI VRT, POŠ GRAJENA

VSE SE PRIČNE Z IZBIRO. ODGOVORNOST ŠTEJE.

24. 4. 2023
SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

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

VEČ O PROJEKTU HRANA NI ZA TJAVENDAN PREBERITE NA:HTTPS://EKOSOLA.SI/HRANA-NI-ZA-TJAVENDAN

Prijavila: Tina Hribar

HRANA NI ZA TJAVENDAN

E-publikacija

Avtorica: Tina Hribar
Ilustracije: Tina Hribar
Fotografije: Canva, mentorji projekta Hrana ni za tjavendan
Jezikovni pregled: Jasmina Mlakar
Izdajatelj: Društvo DOVES – FEE Slovenia

Portorož, september 2022
Gradivo je prosto dostopno v pdf formatu na: https://ekosola.si/hrana-ni-za-tjavendan-22-23/ .

Izvedbo projekta Hrana ni za tjavendan in izdajo e-publikacije je omogočilo podjetje LIDL Slovenija, d. o. o. k. d.

Kataložni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani
COBISS.SI-ID
ISBN

HRANA NI ZA TJAVENDAN

Lidl Slovenija

Ustvarimo boljši svet

Ekošola

© Program Ekošola.
Material je brezplačen.