

Razvoj pozitivnega odnosa do hrane

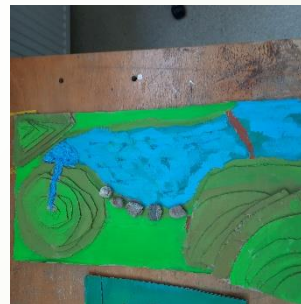


Pranvera Lutoli
II. OŠ Žalec

Projekti na šoli

HRANA

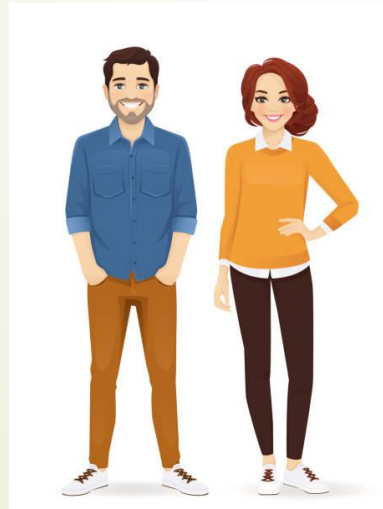
- Mlekastično! Izberem domače
- HRANA - ALTERMED (Odgovorno s hrano)
- Hrana ni za tjavendan



Razvoj pozitivnega odnosa do hrane

Planet Zemlja je naš dom, ki nas hrani in varuje, a je zaradi našega ravnanja vse bolj ogrožen.

Ljudje se moramo začeti zavedati, da je prihodnost sveta odvisna od ravnanja vsakega izmed nas.



TEŽAVE Z OPP

Razvoj pozitivnega odnosa do hrane pri otrocih s posebnimi potrebami

Socialno ogrožene družine

Subvencionirana prehrana

Malica, kosilo – zavržena
(3. triada, časovni premik
malice)

NALOGA UČITELJA :

- Biti zgled otrokom in imeti sami pozitiven odnos do hrane (primer: vzgoja učiteljice iz otroštva)
- Razvoj strokovnega tima za ozaveščanje otrok in sodelavcev (povezava projektov)
- Medsebojno sodelovanje učiteljev različnih projektov

EKO ŠOLA – ZDRAVA ŠOLA – SHEMA ŠOLSKEGA SADJA, ZELENJAVE IN MLEKA

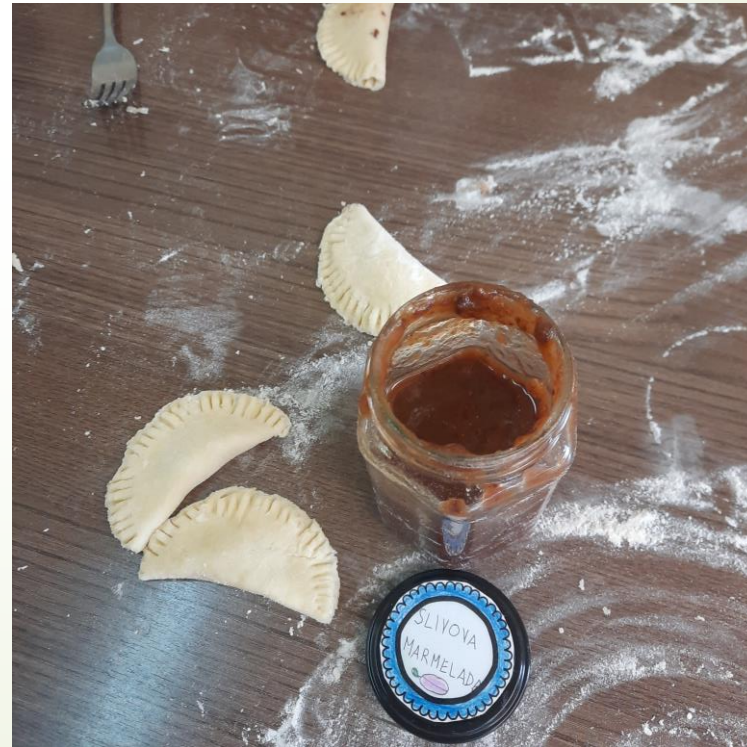
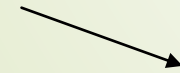
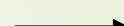
UČITELJI RAZREDNEGA IN PREDMETNEGA POUKA – UČITELJI OPB
MEDSEBOJNO SODELOVANJE

- MLEKO ali JOGURT (Shema šolskega sadja in mleka - Mlekastiočno!)
- JABOLKA (Shema šolskega sadja, zelenjave in mleka)
- KRUH (malica, OPB – učitelji)



SHEMA ŠOLSKEGA SADJA, ZELENJAVE IN MLEKA



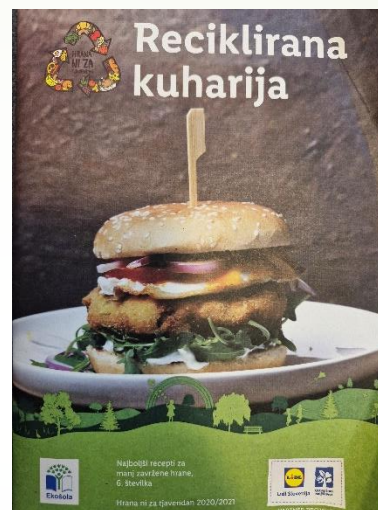


RAZVOJ POZITIVNEGA ODNOSA DO HRANE NA RAVNI CELE ŠOLE

- ▶ Sodelovanje več učiteljev, medsebojno povezovati in enako ukrepati (ne samo en učitelj z manjšo skupino otrok).
- ▶ Sodelovanje učiteljev – malica → Odnášanje ostankov malice v GOS učilnico
- ▶ Učitelji OPB – kosilo (Otroci pojedjo kaj in koliko zmorejo)
- ▶ Dati hrano socialno ogroženim otrokom (konec tedna)
- ▶ Spodbudna sporočila



PROJEKT Hrana ni za tjavendan



ŠPINAČNI BUREK

AVTORJI: UČENCI II. OSNOVNE ŠOLE ŽALEC

SESTAVINE:

Sestavine za testo:

500 g bele moke

3 dl mlačne vode

sol, olje

Sestavine za nadev:

1 skodelica ostanka kreme špinacle

4 žlice skute

PREPRAVA:

Najprej pripravimo testo. V posodo damo moko in ji vmešamo sol. V pripravljeno maso naredimo jamico, kamor vlijemo olje. S konicami prstov zažemo gneti od sredine, tako da postopoma zajemamo moko z oljem in dolivamo mlačno vodo. Ko dobimo večjo kepo gladkega testa, ga dobro pregnetemo in pustimo 30 minut počivati.

Priljubljeno testo položimo na kuhinjski pult, ga enakomerno razdelimo v štiri manjše kepe, ki jih zravnamo v ploščate krogle. Namažemo jih z oljem in jih ponovno pustimo počivati 30 minut.

Nato testo razvlečemo. Mizo prej pogrnemo s prtom ali drugim kosom blaga, nato položimo naloženo testo in ga s strani vlečemo. Razvlečeno testo naložimo ter na spodnji del namažemo nadev iz špinacle, zmešane s skute. Testo tesno zavijemo, nato pa zavitega zavijemo še v polja. Poča položimo v naložen pekač in pečemo približno 45 minut na 200 °C.

Pečen burek vzamemo iz pečice, pokrijemo z vlažno krpo in pustimo, da se malo ohladi. Nato ga narežemo in postrežemo.

Šolsko leto 2020 - 2021
8. RAZRED
Doseženo II. mesto