

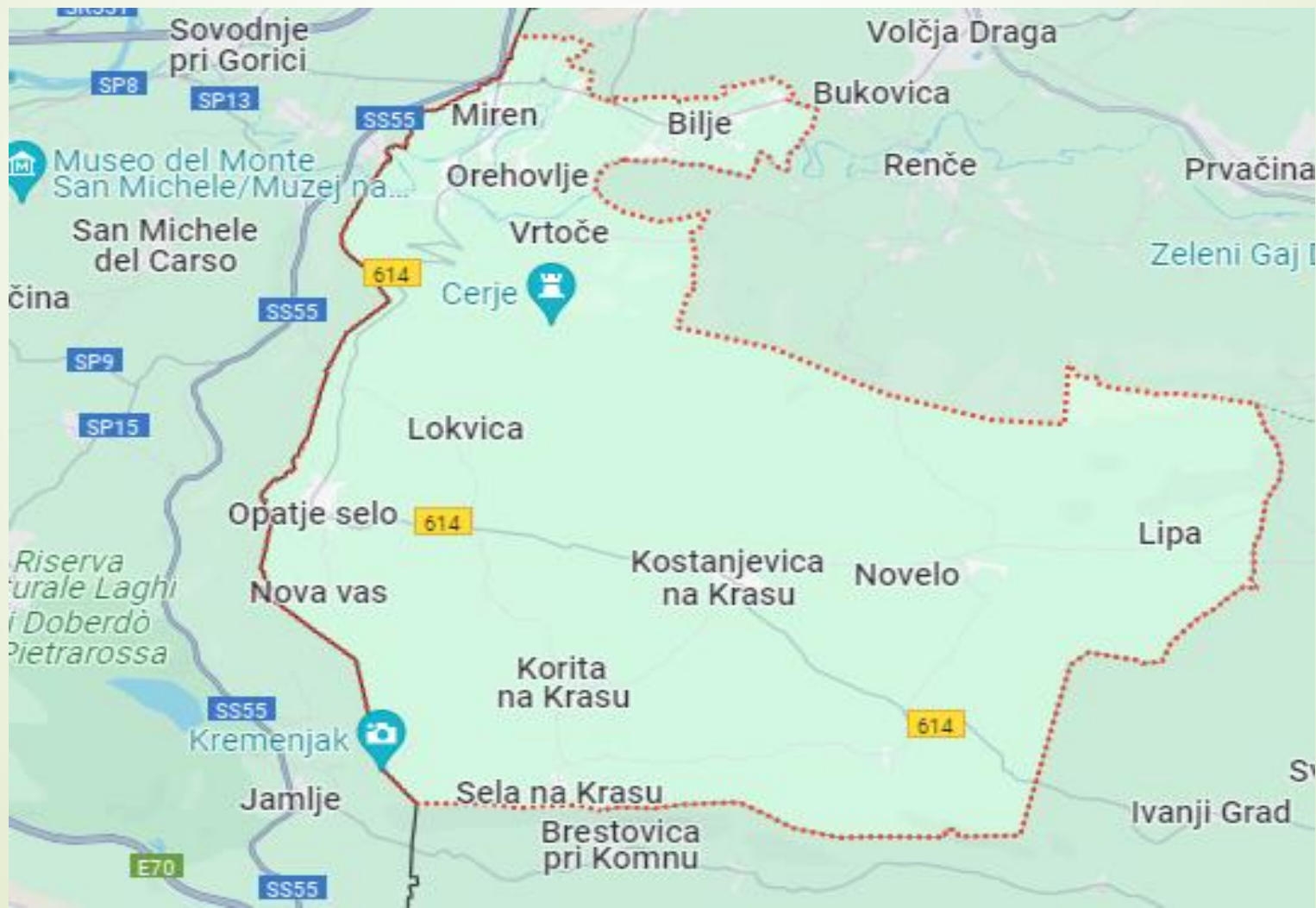


OSNOVNA ŠOLA MIREN

Ekošolske dejavnosti v povezavi s hrano in podnebnimi spremembami

Avtorica: Petra Tavčar Kristan

OBČINA MIREN - KOSTANJEVICA





Naravne znamenitosti v naši okolici


Biljenski griči

Cerje

Trstelj



Reka Vipava



Kulturno – zgodovinske znamenitosti v naši okolici





Osnovna šola Miren

278 učencev



Podružnica Bilje

63 učencev



Podružnica Kostanjevica na Krasu

53 učencev

Eko informacije

Koordinatorica Eko šole:

Monika Mozetič Rolih (OŠ Miren)

Mateja Pirc (PŠ Bilje)

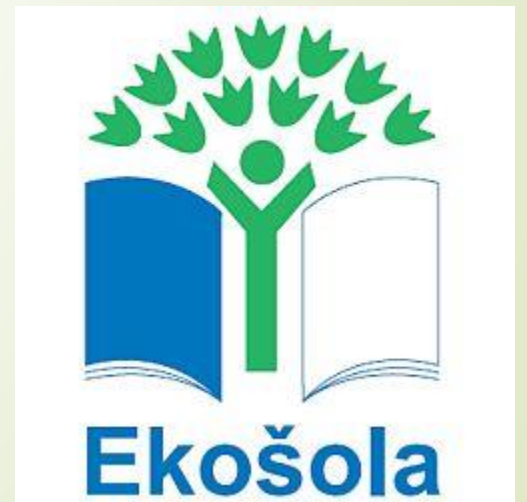
Sodelujoči mentorici v projektu „Food in schools and climate change“:

Mateja Pirc, prof. razrednega pouka

Petra Tavčar Kristan, prof. razrednega pouka in mag.

profesorica inkluzivne pedagogike

ZAKAJ smo EKO in zakaj je dobro biti EKO?





Sčasoma smo ljudje ugotovili, da to ni res, da so to samo pravljice.

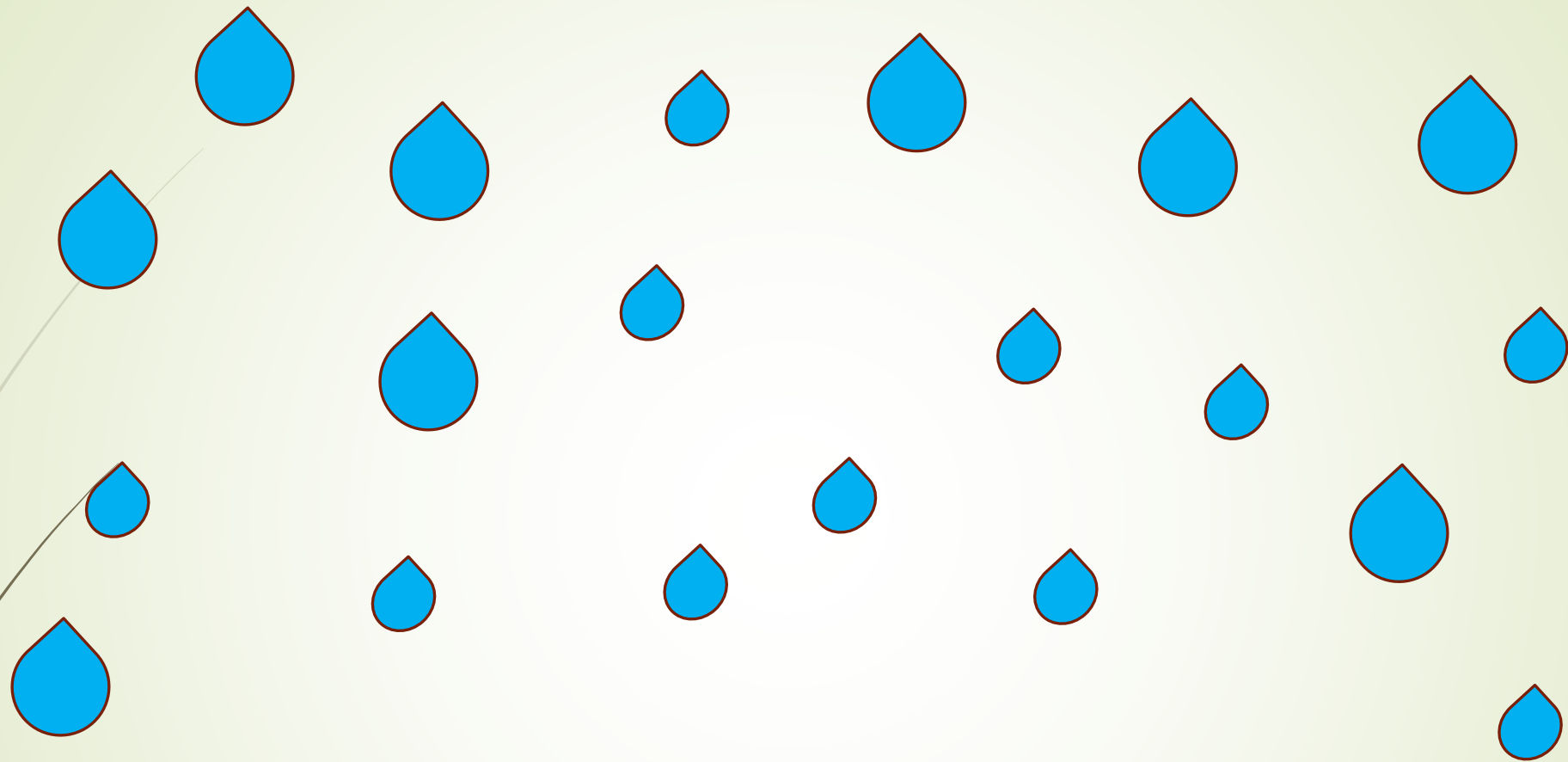
A vendar je danes resnica zelo podobna...

Začnemo lahko s prav preprosto zgodbo, ki se je dogajala nekje, nekoč...

Nekega dne se je nad vasjo pojavil črn grozeč oblak, bliskalo je in grmelo...ne ljudje ne živali niso vedeli, zakaj se nebo tako jezi, kaj so slabega naredili, da se bog maščuje.

Nevednim in neukim ljudem so bile včasih v pomoč zgodbe, legende in pravljice, s pomočjo katerih so si razlagali nenavadne pojave.

Verjeli so, da veter, suše, točo, poplave in požar pošiljajo bogovi, ker ljudje niso storili nečesa, kar bi morali.



Resnica je, da ljudje res nismo dovolj poskrbeli za naravo. Naravo smo preveč onesnažili, ji preveč vzeli, je nismo spoštovali. In sedaj je čas za ukrepanje- čas za spremembe, da naredimo nekaj dobrega, nekaj za naravo in jo poskušamo rešiti.




Tudi mi na goriškem smo žrtve narave in čutimo njene posledice. O tem nam pričajo naravne katastrofe – poplave, suše, požari in toča.



Neeksplodirana ubojna sredstva



- 
- Sodelujemo v veliko aktivnostih, ki so tako ali drugače povezane z ekologijo.
 - V nadaljevanju si pogledjmo, kakšne aktivnosti izvajamo na tematiko hrane in podnebnih sprememb.

Ekobranje za ekoživljenje

LEAF – Znanje o gozdovih (gozdni cikel)

Lokalna hrana

Trajnostna mobilnost

Eko-paket

Hrana ni za tja v en dan

Elementary GLOBE

Peka kruha

Pripravljanje hrane

Obisk kmetij

Odpadkom dajemo novo življenje

Tradicionalni slovenski zajtrk

EKO VSEBINE

Šolska VRTilnica

Shema šolskega sadja in zelenjave

Reciklirana kuharija

ALTERMED (Odgovorno s hrano)

Mlekastično

Sonorična delavnica – sozvočje z naravo

Ne zavrzi oblek, ohrani planet!

Misija: zeleni koraki

Zbiranje semen za ptice, hrane za mačke, pse ipd.

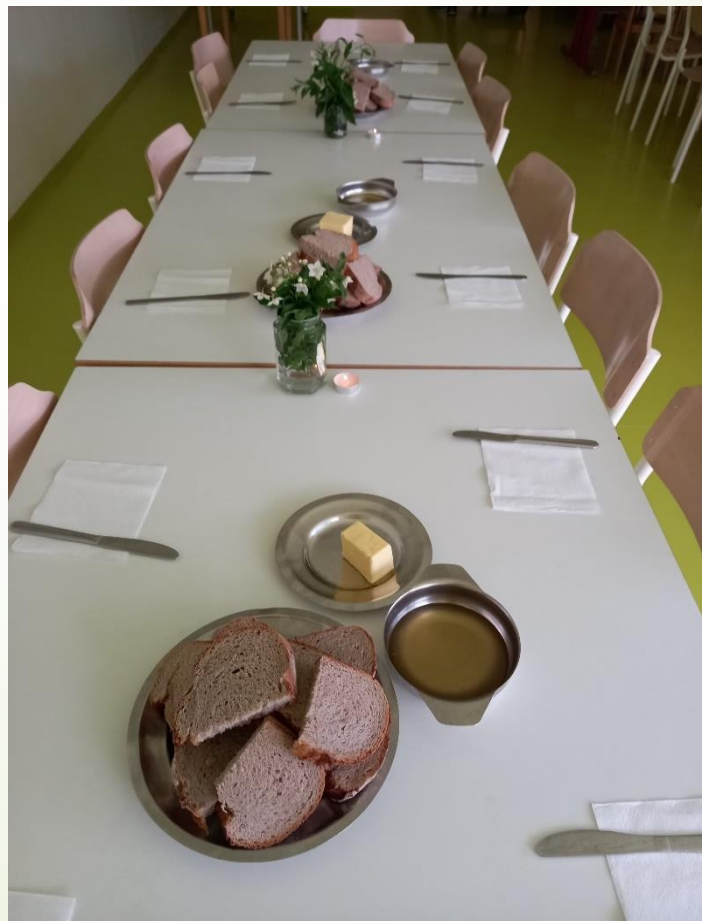
Sodelovanje z vodjo šolske prehrane - ankete

Podnebni tek

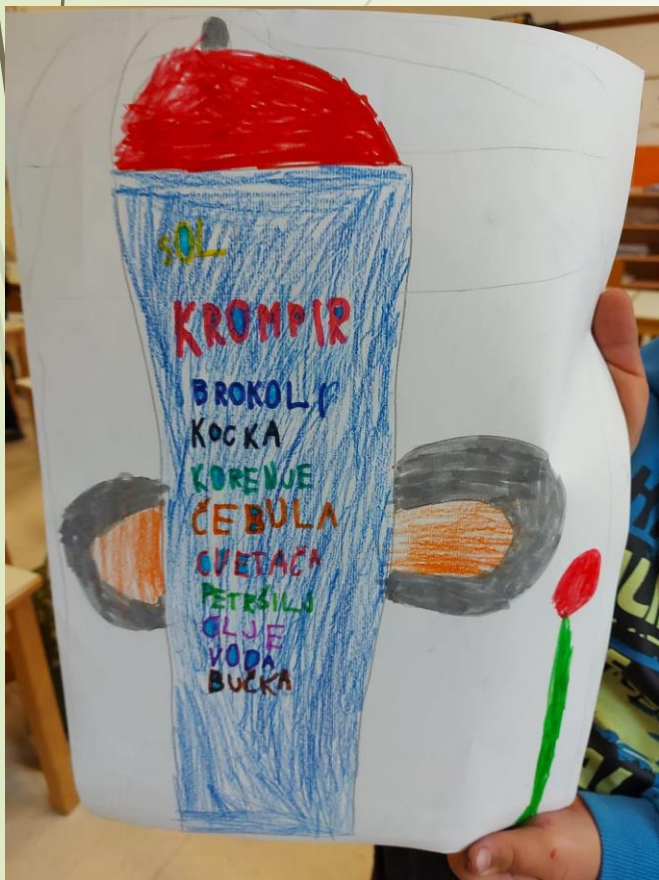
HRANA



Tradicionalni slovenski zajtrk







Domača priprava hrane



Zeliščni vrt



KNJIŽICA ZDRAVIH RECEPTOV



izpod rok učencev in učiteljev

Osnovne šole Miren

HRENOVKE IN PENOVKE NA OGNJU

Sestavine:

- Hrenovke
- leskova palica
- les
- ogenj

Priprava

Palice ošpičimo, nanje nabodemo hrenovke in jih obračamo nad ognjem nekaj minut.



Hrenovke so v naravi ob reki Vipavi pekli učenci drugega in tretjega razreda iz Podružnične šole Bilje.

SADNA KUPA

Sestavine:

- 18 jagod
- 3 jabolka
- 3 hruške
- 3 banane
- grozd grozdja
- 200 ml stepene sladke smetane

Priprava

Pripravimo sadje, ki ga bomo uporabili za pripravo sadne kupe.

Sadje operemo, po potrebi ga glede na vrste sadja olupimo in jagodam odstranimo zeleni del. Sadje narežemo na drobne kocke, velike približno en centimeter, in jih naložimo v skledo, kjer jih s pomočjo žlice premešamo. Premešano, na drobno narezano sadje, naložimo v posodo za serviranje. Narezanemu sadju dodamo smetano tik pred postrežbo.



Sadno kupo so pripravili učenci na Podružnični šoli Kostonjica na Krasu v podaljšanem bivanju.

SPOMLADANSKI ZAVITEK

Sestavine:

- Listnato testo
- Različne vrste zelenjave (korenje, grah, koruza...)
- Rezine sira



Priprava

Listnato testo na tanko razvaljamo ter ga narežemo na manjše kvadrate. Na vsak kvadratik položimo zeleno vrsto sestavin ter iz njih naredimo manjše zavitke. Zavitke položimo na pekač ter jih pečemo približno 30 minut na 180 stopinj Celzija.





Šolske zelenjavne gredice



Sodelovanje s kuhinjskim osebjem



KOLIKO SEM POJEDEL PRI KOSILU?

	NIC 	MALO 	SKORAJ VSE 	VSE 
PONEDELJEK, 27. 9.				
TOREK, 28. 9.				
SREDA, 29. 9.				
ČETRTEK, 30. 9.				
PETEK, 1. 10.				
PONEDELJEK 2. 10.				
TOREK, 3. 10.				
SREDA, 4. 10.				
ČETRTEK, 5. 10.				
PETEK, 6.10.				
PONEDELJEK, 9.10.				
TOREK, 10. 10.				
SREDA, 11. 10.				
ČETRTEK, 12. 10.				
PETEK, 13. 10.				
PONEDELJEK, 16.10.				
TOREK, 17. 10.				
SREDA, 18. 10.				
ČETRTEK, 19. 10.				
PETEK, 20. 10.				
TOREK, 2.11.				
SREDA, 3.11				
ČETRTEK, 4.11				
PETEK, 5.11				
PONEDELJEK, 8.11				
TOREK, 9.11				
SREDA, 10.11				
ČETRTEK, 11.11				
PETEK, 12.11				

Označevanje
zaužite hrane pri
kosilu



Obisk kmetij



Altermed



ZLATO PRIZNANJE

OŠ Miren
»JEJMO LOKALNO IN
SEZONSKO«

Mentorici: Dunja Zorn,
Minka Markič





Odprta kuhinja



MALICA:

Datum:
Razred:

Število učencev:

KAJ? (Katero jed/živilo imaš na krožniku? Npr. zelena solata s koruzo.)	KOLIKO? KAM? ZAKAJ? (Količina zavržene hrane, opis ali meritev.)	KAM? (Količina zavržene hrane, opis ali meritev.) (Kam zavržeš hrano? Npr. vedrca, sodčki ... Zbiranje neoporečne hrane za organizacije ...)	ZAKAJ? (Količina zavržene hrane, opis ali meritev.) (Kam zavržeš hrano? Npr. vedrca, sodčki ... Zbiranje neoporečne hrane za organizacije ...) (Zakaj je bila hrana zavržena? Npr. neužitni olupki, razni ostanki, pretekel datum uporabe, slab okus, plesnivo, hladno, slano ...)

PREVEČ PRIVLEČEMO IZ TRGOVIN

Na svetu preveč je lačnih ljudi,
nam pa se to nič resno ne zdi.
Kupujemo vse, kar si kdo zaželi
tudi, če potrebe po tem sploh ni.

Hrane imamo za zdaj na pretek,
vsakič si voščimo dober tek.
Kudje pa še vedno po košček kruha hitijo,
v upanju, da ga sploh kje dobijo.

Karkoli si zažalimo, to si kupimo.
Hrane na tone, pač kolikor jo dobimo,
če vse se pojje smo siti zelo,
drugače pa ostanek se stran vrglo bo.

Kupimo si več kot nujno bi bilo
n sploh nas ne briga, če res nujno je to.
Skuhamo VEČ, če še kdo lačen bo,
drugače ta VEČ v smeti vrglo se bo.

Nikdar ne pomislimo na vse revne ljudi,
ki že topel obrok se praznik jim zdi.
Večkrat kot siti so lačni zelo,
mi pa delamo iz ostankov goro.

Kar za nas je čisto normalen obrok,
razdeli si skupina peterih otrok.
Upam le, da ne pride dan,
ko sam postanem takšen otrok.

Na hrano bom gledal drugače začet,
kar bom pojedel, samo to si bom vzel.
Naj vsak, ki hrano proč vreči želi,
pomisli na ljudi, ki ne jejo že tri dni.

Košček odvečen za nas je odpad
in zraven kričimo, od kje je ta smrad.
Ta smrad naj bo nam vsem v opomin,
da vse preveč privlečemo iz trgovin.



Jani Tribuš

HRANA

Sadje in zelenjava
to je hrana zdrava.
Čeprav marsikomu smrdi,
bi jo morali za zdravje jesti vsi.

Kruh v smetnjak,
hrano v smetnjak,
sitega ne briga,
kaj je siromak.

Vsem otrokom ni dano,
da bi vsak dan imeli hrano.
Pri nas se miza s hrano šibi,
zato jo veliko roma v smeti.

Preden hrano zavržeš
dvakrat premisli.
Lahko je sosed tisti,
ki je v stiski.



Ambrož Lukežič

KAM GRE ZA SVET?

Kam gre ta svet, ta prelepi svet?
Saj vsi gledamo z očmi in ne z brbončicami.

Kam gre ta svet?
Saj smeti polnimo z bonbončkami.

Kam gre ta svet?
Ko kruh star dan ali dva,
v koš za smeti zatlačimo ga.

Kam gre ta svet?
Ko je na eni strani sveta lakota,
na drugi strani pa polno vsega,
da se še v smeti da.

Karin Kosič

Mame dobro kuhati
znajo,
da se naše brbončice
lahko smehljajo.

Včasih se v peči
peče pica,
včasih pride za jest
prav žlica.

Otroci se sladkariji
veselijo,
ampak včasih preveč si
jih želijo.

Sveže sadje in
zelenjava,
potrebna je, ker je zelo
zdrava.

Preveč hrane se meče proč,
nekje na svetu pa zanjo
molijo v noč.
Preveč na svetu je ljudi,
ki hrane si želi.

Kako lepo bi bilo,
če hrane nobenemu
ne bi manjkalo.



Emi Devetak



PODNEBJE – ČAS ZA SPREMEMBE



VODA – VIR ŽIVLJENJA

Hidroelektrarna Solkan



Soča



Čistilna
naprava



Aktivnosti ob reki Vipavi



Worldwaterday





VREME



Weather together





**GOZD –
ŽIVLJENJSKI
PROSTOR ŽIVIH
BITIJ**

Pogozdovanje Krasa



Sajenje
drevesa miru



Gozd

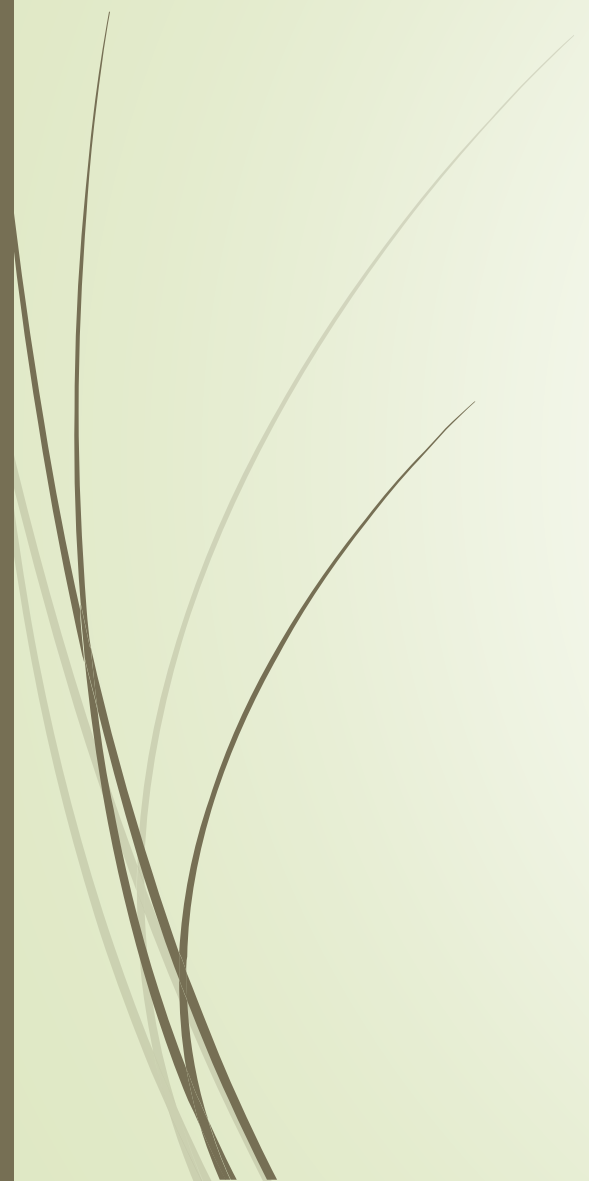


SONORIČNA DELAVNICA – ZVOKI NARAVE



Preživetje v naravi





VESOLJE

Astronomija – pogled v vesolje in Zemlja iz vesolja





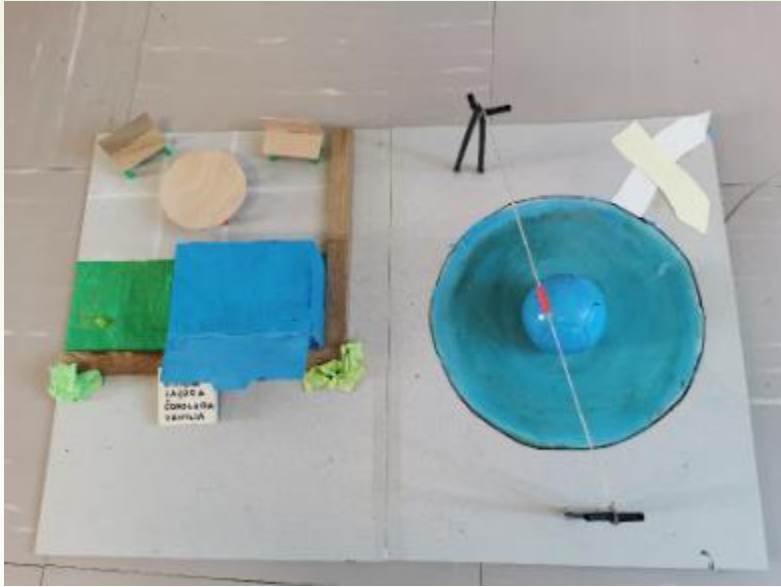
PONOVNA UPORABA – NOVO ŽIVLJENJE

Zbiranje oblačil in plišastih igrač



Izdelki iz odpadnih materialov







ZELENA MOBILNOST

Trajnostna mobilnost – zeleni koraki





KONEC JE LAHKO NOV ZAČETEK

**KAJ O HRANI MENIJO OTROCI?
ALI SE OD NJIH LAHKO KAJ
NAUČIMO?**



Preveč hrane se meče proč,
nekje na svetu pa zanjo
molijo v noč.

Preveč na svetu je ljudi,
ki hrane si želi.

Kako lepo bi bilo,
če hrane nobenemu
ne bi manjkalo.

Kam gre ta svet?

Ko je na eni strani sveta lakota,
na drugi strani pa polno vsega,
da se še v smeti da.

Vsem otrokom ni dano,
da bi vsak dan imeli hrano.
Pri nas se miza s hrano šibi,
zato jo veliko roma v smeti.

Preden hrano zavržeš
dvakrat premisli.

Lahko je sosed tisti,
ki je v stiski.

Na hrano bom gledat drugače začel,
kar bom pojedel, samo to si bom vzel.
Naj vsak, ki hrano proč vreči želi,
pomisli na ljudi, ki ne jejo že tri dni.

Košček odvečen za nas je odpad
in zraven kričimo, od kje je ta smrad.
Ta smrad naj bo nam vsem v opomin,
da vse preveč privlečemo iz trgovin.

