



Šolski center za
pošto, ekonomijo in
telekomunikacije
Ljubljana



ORGANIZACIJA EKO DOGODKOV NA RAVNI ŠOLE

Daša Orešnik Finžgar

STŠŠ ŠČ5

Mednarodna konferenca programa Ekošola

31. 5. 2025

OŠ Jožeta Gorjupa Kostanjevica na Krki

PREDSTAVITEV

- ŠC PET kot STSŠ vključuje 563 dijakov dveh smeri: ekonomija ter telekomunikacije in 40 profesorjev.
- Približno 70% dijakov se aktivno ukvarja s športom.
- V letošnjem šolskem letu smo ekipa EKOŠOLE že tretjič organizirali vrsto prireditev na ravni celotne šole
- Ideja: seznaniti dijake o pomembnosti okoljske ozaveščenosti ter udejanjanja 3 ciljev trajnostnega razvoja:
- zdravje in dobro počutje (3), kakovostno izobraževanje (4) ter odgovorna poraba in proizvodnja (12)

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

- Dogodek smo obeležili v petek, 15. 11. 2024.
- Na novembrski konferenci UZ predstavitev poteka aktivnosti in poziv razrednikom k sodelovanju.
- V sodelovanju z vodjo Sloresta dogovor za ceno zajtrka za dijake (strošek za zaposlene je kril Slorest).
- Priprava vabila za dijake in zaposlene ter zbiranje prijav preko razrednikov.
- Izdelava časovnice (7.15–9.00), priprava opomnika, tiskanje plakatov ter okrasitev jedilnice in čajnih kuhinj.
- Zajtrka se je udeležilo približno 150 dijakov in 40 zaposlenih.
- Udeleženci so bili seznanjeni s pomenom rednega zajtrkovanja, izbiri lokalnih in sezonskih živil ter odgovornim ravnanjem s hrano.



TRI EKO DELAVNICE

- Organizacija in izvedba 3 ustvarjalnih delavnic s prof. Slavico Peševsko (UME)
- 17. 10. 2024 smo risali svečke in angelčke na kamne. Slednje smo nesli na grobove namesto plastičnih sveč, nekaj pa smo jih tudi podarili DSO Bežigrad.
- 14. 11. in 21. 11. 2024 sta bili delavnici posvečeni ustvarjanju božičnih in novoletnih voščilnic iz recikliranih materialov, ki smo jih podarili oskrbovancem DSO Bežigrad.

IZDELKI



DOBRODELNI PRIREDITVI ZA DSO BEŽIGRAD

- 24. 12. 2024 smo oskrbovancem podarili pobarvane kamenčke za na grob (namesto plastičnih sveč) ter večino božičnih in novoletnih čestitk, ki smo jih z dijaki ustvarili na eko delavnicah.
- 8. 1. 2025 smo prejeli zahvalo, čestitko iz kolaža podarjenih voščilnic in kamenčkov in vabilo k nadaljnjemu sodelovanju.
- Takoj smo zahvalo delili z dijaki in zaposlenimi, beseda je dala besedo in 7. februarja smo se z 8 dijaki in dvema sodelavcema odpravili na nastop.



RECIKLIRANA KUHARIJA NA ŠC PET

- zbiranje receptov priprave jedi iz ostankov hrane. S pomočjo prijaznih povabil k sodelovanju tako dijakom, kot tudi njihovim staršem ter sodelavcem ter ostalim zaposlenim na šoli, nam je uspelo zbrati 28 krasnih receptov, spisati knjižico z recepti ter ustvariti razstavo posterjev z recepti.
- Komunikacija z dijaki, starši in zaposlenimi ter izbira ter lektoriranje receptov je bila moja naloga
- Knjižico receptov in posterje je v Canvi oblikovala Maria Kirpa.

RECIKLIRANA KUHINJA

SLADKI RECEPTI



Marelični ali slivovi cmoki iz ostankov pire

Za marelične ali slivove cmoke testa narejena iz ostankov pire razvaljajte na dober centimeter debeline in ga razrežite na kvadrate. V sredino kvadratov položite izkoščeno in s sladkorjem napolnjeno slivo ali polovico marelice. Če nimate svežega sadja, lahko uporabite tudi zamrznjeno sadje ali gosto marmelado. Cmake dobro zatačite, da nadev ne bo uhojal, in jih kuhajte v slani vodi. Kuhani so, ko priplavajo na površje. Postrežete jih lahko z drobtinami, ki jih pripravite tako, da v ponvi stopite maslo in na njem med mešanjem svetlo rjavo prepražite drobtine. Nato dodate kuhane cmoke in jih obračate tolko časa, da so z vseh strani enakomerno prekriti z drobtinami.

Mladenka Rabić



ČOKOLADNI PUDING IZ PROSENE KAŠE

Sestavine:
- 150 g kuhane prosene kaše
- 250 ml kokosovega mleka ali pa želji
- 1 vrstica temne čokolade

Vse navedene sestavine dodamo v blender in zmešamo do gladke teksture. Če želimo nadkvalit puding, dodamo še kosček mleka. Okrasimo s sadjem in oreščki. Njam, njam!

Solja Rukina



REZINA IZ AJDOVE KAŠE

Sestavine:
100 g ajdove kaše
50 g masla
100 g sladkorja
3 jajca
20 g kakava
40 g moka
1 pecilni prašek
limonina lupinica
marelična marmelada
100 g temne čokolade
kosček masla

Ajda preberemo, operemo in skuhamo v slani vrli vodi (1 liter). Ko je kuhana (20 min), jo odcedimo in ohladimo. Nam je ostalo od ajdove rišone z jurčki. Rumenske in sladkor zmešamo, dodamo maslo, limonino lupinico ter presejani kakav, moko in pecilni prašek. V maslo damo še kuhano kašo, 1 žličko stepemo hitro sneg ter ga rahlo zmešamo v testo. Dajemo v pekoč (19 x 28 cm) ter pečemo 20 minut na 180 stopinj. Pečivo ohladimo.

Po vrhu namažemo z marelično marmelado in polijemo s čokoladnim prelivom iz masla in jedline čokolade. Se vam kaj udiha stine?

Solja Rukina



"Šnite"

V osnovi pa se uporabi star kruh, namesto da se ga zavže. Potrebujemo kruh, jajca malo žlica masla, sladkor in po želji sladki greh.

Star kruh narežemo na malo debelejšje kose, ker se ponavadi zelo drobi.

Posamež v posodi utegemo pet jajc, ne dodajamo ničesar. Ko so jajca stepena, kruh na hitro pomakamo iz ene, nato pa še iz druge strani, čisto na hitro, da se preveč ne navpije jajc. Kruh neposredno takoj po namakanju damo v žle segreto in vročo ponev, v katero smo predhodnje stopili malo žličko masla. Kruh popečemo iz obeh strani, pri tem pazimo, da je skorja lepa hrustljavo popečena. Šnite zložimo na krožnik in jih posujemo z sladkorjem. Če po želimo malo bolj slaček okus, pa s sladkim grehom.

Jaka Pintor Vesel



BOŽIČNI SEJEM

- V torek, 24. 12. 2024, je v sklopu programa Ekošola potekal božični sejem, s poudarkom na uporabi recikliranih materialov in ponovni uporabi predmetov.
- Predstavitev ideje na novembrski konferenci učiteljskega zbora, nato pa smo v sodelovanju z razredniki na razrednih urah z dijaki udeležili pripravo izdelkov in storitev.
- Na sejmu se je s svojimi izdelki predstavilo 17 od 20 razredov.
- Kljub začetnemu zadržku nekaterih razrednikov in dijakov, so bili končni izdelki presenetljivo izvirni in domiselni.
- Vzdušje na sejmu je bilo izjemno prijetno in praznično.
- Dogodek je bil predstavljen tudi na spletni strani šole.



DAN ZEMLJE

- V tednu od ponedeljka, 14. 4. 2025 do petka, 18. 4. 2025 smo učne in razredne ure namenjali okoljevarstveni tematiki.
- Pri urah angleščine so dijaki predstavljali cilje trajnostnega razvoja in izdelke in ideje učnih podjetij.
- Na šolo nam je uspelo povabiti dve vrhunski predavateljici, legendo slovenske klimatologije, dr. Lučko Kajfež Bogataj in vodjo Cipre, dr. Špelo Berlot Veselko.
- Že tretjič smo organizirali dobrodelno akcijo za socialno šibke družine v Sloveniji; pridružili smo se Verigi dobrih ljudi in ZPM Anite Ogulin in zbrali 5 velikih škatel higienskih pripomočkov in živil.

TOREK
15. APRIL 2025
KDAJ:
11.00
KJE:
UČILNICA 10



Vabimo vas na
predavanje:
**PODNEBNE
SPREMEMBE
„POT V
NEZNANO“**



Zelena transformacija na planetu, ki ne raste

*Ljudje smo postali gonilna sila sprememb na planetu. Priča
smo podnebnim spremembam in hitri izgubi rastlinskih in
živalskih vrst. Naša generacija je zadnja, ki še lahko prepreči
veržne in nepovratne premike v Zemljinem podnebnem
sistemu.*

prof. Lučka Kajfež Bogataj



Predavanje Špele Berlot Veselko: »VODA – VIR ŽIVLJENJA«

*Kaj pomeni poletna in spomladanska suša za preskrbo s pitno vodo?
Kaj pomenijo poletni nalivi za polnjenje vodonosnikov?
Kaj pomenijo pogostejše poplave za varstvo človeških življenj in premoženja?*

ČETRTEK 17. APRIL 2025
OB 9.00 V UČILNICI 10

*Predavateljica je članica društva za varstvo Alp „CIPRA“ Slovenija. Društvo je nevladna organizacija,
katere namen je ohranjanje Alp kot naravnega, kulturnega in življenjskega prostora ter prizadevanje
za trajnostni razvoj gorskih območij, ohranjanje naravne in kulturne dediščine ter gorske krajine*

DOBRDELNA AKCIJA ZBIRANJA ŽIVIL IN HIGIENSKIH PRIPOMOČKOV

SEZNAM ŽIVIL:

- ŽITA (RŽ, JEČMEN, PIRA, AJDA...)
- MED
- KIS
- PŠENIČNI ZDROB
- MOKA (POLNOZNATNA, PIRNA, AJDOVA)
- KONZERVE (FIŽOL, GRAH, KORUZA, RIBE)
- ČOKOLADNI / MARJELADNI NAMAZ
- KOSMIČI
- KAVA IN ČAJ
- ZAČIMBE
- SLADKOR IN SOL
- MLEKO IN MLEČNI NAPITKI
- JUNE IN JUŠNE OSNOVE
- ČOKOLINO
- ČOKOLEŠNIK
- KAFICA



VERIGA DOBRIH LJUDI

22. april

Dan Zemlje

Investirajte v naš planet

Zemlja je nastala pred več kot 4 milijardami let. Ker nismo čisto prepričani, kdaj ima rojstni dan, smo se odločili, da ji praznujemo pripravo 22. aprila, to je dan, ko je leta 1970 nastalo sodobno svetovno gibanje za ohranitev okolja.

VABIMO VAS, DA SE NAM AKTIVNO PRIDRUŽITE NA DEJAVNOSTIH, KI VAM JIH BOMO PRIPRAVILI NA ŠOLI V SODELOVANJU Z DIJAŠKO SKUPNOSTJO V TEDNU OD 14. DO 22. APRILA 2025.

Predavanja:
 Lukča Kofler Bogača: »PODNEBNE SPREMEMBE – POT V NEZNANO«, torek, 15. april, 11.00 – 12.30, v učilnici 10 (1. A.B in + 2.D, 2.E)
 Spela Barlač Vavrič: »VODA – VIR ŽIVLJENJA«, četrtek, 17. april, 9.00 – 10.00, v učilnici 10 (3. D, E in 1C in 1.E)

Ure ure:
 V tem tednu bodo vsebine nekaterih učnih ur namenjene spoznavanju okoljske problematike, krožnemu gospodarstvu ter izražanju inovativnih idej.
 Pripravo SVZ bomo taksi in natirali kilometre že v predhodnem tednu.

TOREK, 22. APRILA, MED 9. IN 12. URO:
 • POČNEBNI TEK PO BEŽIGRAJSKIH ULICAH: torek, 22. april, od 10.00 do 12. ure
 Odsolne ekipe, 1,8 km slavi in čiti na šolskem igrišču.
 • IZDELKI IZ RECIKLIRANIH MATERIALOV
 Dijaki bodo predstavili izdelke iz popravljenih, ponovno uporabljenih ter recikliranih materialov.
 • TRAJNOSTNA PODELAVA HRANE – ŠOLSKI VRT
 Na stojnicah bomo ponudili domače bio sadike in čaje brez GSO in semena vrtnih ter sobnih rastlin.

HIGIENSKI PRIPOMOČKI

- ☐ PRALNI PRAŠEK
- ☐ GEL ZA TUŠIRANJE
- ☐ ŠAMPON
- ☐ ZOBNE ŠETKE ZA ODRASLE
- ☐ ZOBNA PASTA ZA ODRASLE
- ☐ ZOBNE ŠETKE ZA OTROKE
- ☐ ZOBNA PASTA ZA OTROKE
- ☐ TOALETNI PAPIR
- ☐ HIGIENSKI VLOŽKI
- ☐ TEKOCJE MILO ZA ROKE
- ☐ ZOBNA PASTA ZA OTROKE
- ☐ TOALETNI PAPIR
- ☐ HIGIENSKI VLOŽKI
- ☐ TEKOCJE MILO ZA ROKE

POTREBUJEMO

- ☐ ŽITA (RŽ, JEČMEN, PIRA, AJDA...)
- ☐ MED
- ☐ KIS
- ☐ PŠENIČNI ZDROB
- ☐ MOKA (POLNOZNATNA, PIRNA, AJDOVA)
- ☐ KONZERVE (FIŽOL, GRAH, KORUZA, RIBE)
- ☐ ČOKOLADNI / MARJELADNI NAMAZ
- ☐ KOSMIČI
- ☐ KAVA IN ČAJ
- ☐ ZAČIMBE
- ☐ SLADKOR IN SOL
- ☐ MLEKO IN MLEČNI NAPITKI
- ☐ JUNE IN JUŠNE OSNOVE
- ☐ ČOKOLINO
- ☐ ČOKOLEŠNIK
- ☐ KAFICA

