

LOKALNO, ZDRAVO, TRAJNOSTNO – HRANA, KI POVEZUJE



**SEJEM FIT&WELL
PROJEKT ALTERMED
13. – 15. marec 2026**

PROGRAM EKOŠOLA



LOKALNO, ZDRAVO, TRAJNOSTNO – HRANA, KI POVEZUJE

Izdajatelj: DRUŠTVO DOVES – FEE Slovenia, Portorož

Odgovorna oseba: mag. Gregor Cerar, nacionalni koordinator programa Ekošola

Avtor uvodnega besedila: Dane Katalinič

Avtorji vsebinskih opisov so vzgojitelji in učitelji, ki so sodelovali na sejmu FIT&WELL.

Fotografije: Dane Katalinič, arhiv programa Ekošola

Jezikovni pregled: Za jezikovno neoporečnost so odgovorni avtorji besedila

Uredila: Barbara Gašperlin, Gordana Kotnik

Portorož, julij 2026

Elektronska izdaja

Spletna publikacija

Kataložni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici NUK)

COBISS.SI-ID 287191811

ISBN 978-961-7111-25-5 (PDF)

✦ NAGOVOR

Ko znanje zaživi v praksi

Spoštovani,

vzgoja in izobraževanje za trajnostni razvoj dobiva svoj pravi pomen takrat, ko znanje preseže učilnico in se začne odražati v naših odločitvah, navadah in dejanjih. Prav zato imajo dogodki, kot je sejem Altermed, v programu Ekošola posebno mesto. Mladim omogočajo, da tisto, kar so raziskovali, spoznavali in ustvarjali skozi šolsko leto, predstavijo širši javnosti ter pokažejo, da lahko znanje vodi do konkretnih sprememb.

Letošnja osrednja tema »**Lokalno. Zdravo. Trajnostno – hrana, ki povezuje**« nas je spodbudila k razmisleku o tem, kako močno so naše vsakodnevne prehranske odločitve povezane z zdravjem, okoljem in skupnostjo. Lokalna in sezonska hrana, ohranjanje tradicionalnih jedi in starih sort, zmanjševanje zavržene hrane, povezovanje z lokalnimi pridelovalci ter odgovoren odnos do hrane so teme, ki jih otroci in mladi lahko najboljše razumejo prav skozi neposredno izkušnjo.

Razstavne stojnice zato niso zgolj prostor za prikaz izdelkov, plakatov in rezultatov projektnega dela. Postanejo **prostor srečevanja, izmenjave znanja in dobrih praks**, kjer mladi prevzamejo aktivno vlogo – pojasnjujejo, predstavljajo, odgovarjajo na vprašanja ter s svojimi idejami nagovarjajo obiskovalce. Prav v takšnih trenutkih se učijo samozavestnega nastopanja, sodelovanja in komunikacije, predvsem pa spoznavajo, da je njihovo znanje pomembno in da lahko z njim vplivajo tudi na druge.

Posebno vrednost ima tudi **demonstracijska kuhinja**, kjer znanje dobesedno zaživi pred obiskovalci. Ko otroci in mladi sami pripravljajo jedi, predstavljajo sestavine, razlagajo njihove značilnosti in obiskovalce povabijo k pokušini, se povežejo znanje, praktične spretnosti, tradicija, ustvarjalnost in odgovoren odnos do hrane. Letošnji koncept sejma je mladim omogočal prav takšno aktivno sodelovanje – pripravo oziroma dokončanje jedi pred obiskovalci, komentiranje postopka ter degustacijo.

Za program Ekošola je posebej pomembno, da otroci in mladi pri takšnih dogodkih niso zgolj obiskovalci ali opazovalci, temveč **aktivni soustvarjalci**. Želimo jih opolnomočiti, da raziskujejo, postavljajo vprašanja, iščejo rešitve, svoje ugotovitve predstavijo drugim in postopoma prevzemajo odgovornost za svoje odločitve. Trajnostne prihodnosti namreč ne bomo ustvarili samo z znanjem, temveč predvsem z ljudmi, ki bodo to znanje znali in želeli prenesti v življenje.

Pri tem imajo neprecenljivo vlogo mentorice in mentorji. S svojim znanjem, podporo in spodbudo mladim omogočate, da njihove ideje prerastejo v projekte, raziskave, izdelke, jedi, predstavitve in konkretne spremembe v vrtcih, šolah ter lokalnih skupnostih.

Zbornik, ki je pred vami, zato ni le zbirka primerov dobrih praks. Je zbirka idej, izkušenj in dokazov, kaj vse lahko nastane, ko mladim ponudimo priložnost, da svoje znanje uporabijo, ga delijo z drugimi in z njim soustvarjajo spremembe.

Iskrena hvala vsem otrokom, učencem, dijakom, mentoricam in mentorjem ter ustanovam, ki ste s svojim znanjem, ustvarjalnostjo in predanostjo soustvarili letošnji Altermed. Naj predstavljeni primeri navdihnejo nove ideje in nas spodbudijo, da bomo tudi v prihodnje povezovali **lokalno, zdravo in trajnostno**.

mag. Gregor Cerar

nacionalni koordinator programa Ekošola

✦ OKOLJE

Okolje na sejmu FIT&WELL (v nadaljevanju sejem Altermed) ima poseben poudarek skozi tematske vsebine, ki predstavljajo temeljne vzgojno-izobraževalne vrednote za ohranjanje narave in trajnostne prihodnosti skozi tematske predstavitve na stojnicah.

Izpostavljene so vsebine, ki zajemajo okolje, v katerem otroci, mladostniki živijo in so del njih in hkrati oni del okolja. Tako je vzpostavljen pomen stikov z naravo zaradi spoznavanja naravnih zakonitosti v najširšem smislu in spoznanja, da so vsa živa bitja s človekom vred v medsebojni povezavi.

Okoljska vzgoja se na sejmu Altermed predstavlja skozi različne razstavne vsebine kot interdisciplinarna, ker povezuje predšolske, osnovnošolske in srednješolske tematske vsebine z namenom spodbujanja radovednosti otrok, učencev in dijakov, njihove ustvarjalnosti in akcijskega odnosa do okolja s ciljem, da postanejo dejaven soudeleženec v okolju.

✦ SOBIVANJE Z NARAVO

Narava je učilnica, v kateri se odvija šola življenja, njeni obiskovalci pa smo učenci. Razumevanje narave in njenih zakonitosti ter spoznanje o naši neločljivi povezanosti z njo pomembno vpliva na kakovost našega življenja.

Človek, ki se zaveda neločljive povezanosti z vsem živim, sodeluje z naravo, jo varuje in želi aktivno razvijati naklonjen, spoštljiv in odgovoren odnos do sveta. Program Ekošola spodbuja aktivno bivanje v naravi, ker ima številne pozitivne učinke na počutje in ustvarjalnost, bolj smo kreativni in na splošno bolj zadovoljni z našim življenjem. To je dragocena vrednota, katero cenimo v vsakodnevem življenju, ker pomaga vzpostaviti globljo povezavo z našo notranjostjo.

Vsakodnevni stik z naravo prebuja naše sposobnosti opazovanja, čustvovanja in dožemanja, kar se odraža v pozitivnem odnosu do okolja z aktivnostmi, kot sta opazovanje in raziskovanje, ki ga lahko še bolj poglobimo. Pri tem je pomembno, da se zavedamo dejanskih značilnosti narave in jo spoštujemo takšno, kot je.

✦ TRADICIONALNOST

Na stojnicah je viden prikaz tradicij in običajev, ki so se ohranili skozi čas z namenom spodbujanja za prenos na prihodnje generacije, kar vpliva na vsakdanje življenje in vrednote posameznika, družbe.

EkoVRTci in ekošole posebno pozornost namenjajo tradicionalni slovenski hrani kot vrednoti dela kulturne dediščine, katero v vrtcih in šolah negujejo skozi projektne vsebine, ker le na ta način se otroci in učenci že zelo zgodaj seznanjajo z načinom življenja, pridelavo in pripravo hrane v preteklosti in danes. Na stojnicah so predstavljene najpogostejše vrste tradicionalne hrane in so pri tem zajete vse regije.

Posebej je izpostavljena tradicionalna hrana, ki vključuje sezonsko in ekološko pridelana kakovostna živila.

Posebna vrednota je »Tradicionalni slovenski zajtrk«. Teden slovenske hrane ima cilj, da spoznamo:

- Kaj jemo?
- Od kod prihaja naša hrana?
- Pomen izbora lokalne in sezonske hrane.

✦ HRANA

V programu Ekošola ima hrana posebno mesto predvsem zaradi zgodnjega seznanjanja in ozaveščanja, kaj je hrana, ker ima pomembno vlogo za rast, energijo, obnovo telesa, za delovanje telesa in za njegovo zaščito od rojstva pa do konca življenja.

Hrana – prehrana in način življenja pomembno vplivata na zdravje in počutje posameznika. Zdrava prehrana je posebej pomembna v vzgojno-izobraževalnih zavodih, vpliva na izboljšanje kognitivnih zmožnosti učencev in dijakov.

Otroci in mladostniki prenašajo prehranjevalne navade iz družin, zato je ponudba zdrave prehrane in zdravega načina življenja sprememba za vsakega posameznika.

V programu Ekošola se spodbuja načrtovanje projektnih tem, ki imajo za cilje:

- Privzgajati odnos do zdravega življenja in navajanje na varovanje zdravja.
- Vzgajati in izobraževati za odgovoren odnos do sebe, svojega zdravja in okolja.
- Razvijanje zavesti otrokom, učencem in dijakom za odgovorno ravnanje s hrano.
- Razvijanje zavesti o kulturnem prehranjevanju ...

✦ GIBANJE IN ZDRAVJE

Na razstavnih prostorih sejma Altermed je izpostavljen pomen gibanja za zdravje, ki je ključnega pomena za ohranjanje zdravja, kakovosti življenja, dobrega počutja in zmanjševanje tveganja za kronične bolezni v interakciji z zdravim načinom prehranjevanja.

✦ ZELIŠČNI VRTOVI – ZDRAVILNA ZELIŠČA

Ni ekovrtca ali ekošole, da ne bi imeli zeliščni vrt, in to s ciljem:

- da se navajajo na skrb, potrpežljivost, sodelovanje, timsko delo, spretnosti, si pridobivajo nova znanja, pobiranje semen in plodov ...
- Rezultate dela razstavijo na stojnicah v obliki izdelkov in receptur.
- Pri zdravilnih zeliščih gre predvsem za domača zelišča, kot so bazilika, sivka, meta, kamilice, žajbelj, rožmarin ...

✦ ČEBELE

Čebele so zastopane kot enkratna vrsta in vrednota biodiverzitete skozi projektne vsebine trajnostnega razvoja z namenom, da otroci in učenci s pomočjo raziskovalnih metod utrdijo že pridobljena znanja in spoznajo nova, in to na vsebinah:

- Kako čebele nabirajo cvetni prah?
- Kako čebele nabirajo cvetni sok - nektar?
- Čebele - pomembne opraševalke.
- Varstvo čebel.
- Čebelarstvo, sadjarstvo, poljedelstvo v medsebojni povezanosti.

Na stojnicah je med prisoten kot naravno sladilo in pomembno živilo. Med je odlično hranilo, krepčilo, pomirjevalo. Živilom daje aromo, je vir mineralnih snovi, deluje protivnetno in protimikrobno.

✦ **RECIKLIRANJE – NOVA UPORABNOST**

Na stojnicah so prikazani primeri kreativnega recikliranja – ponovne uporabe odpadnega materiala v ekovrtcih in ekošolah s cilji:

- Ozaveščanje o pomenu recikliranja in trajnostnega ravnanja z odpadki.
- Privzgajati čut za odgovornost že od zgodnjega otroštva.
- Zbiranje, ločevanje in ponovna uporaba materialov.

STOJNICE NA SEJMU FIT&WELL PROJEKT ALTERMED 2026

V SLIKI IN BESEDI



OŠ Škofljica – PŠ Lavrica

Tema: Čarovnija zdravega življenja

Naša šola se letos predstavlja na sejmu Altermed. Naš namen je predstaviti dosežke učencev, s tem jim omogočimo izmenjavo idej in pestro doživljanje na sejmu. Cilji podpirajo zdrav življenjski slog: a) pomen zdrave in uravnotežene prehrane – medenjaki, energijske kroglice, planinski čaj, krhlji, fermentirani izdelki, b) spodbujanje telesne aktivnosti – planinski krožek, trajnostna mobilnost, c) strategija za ohranjanje dobrih medsebojnih odnosov, ustvarjanje varnega in spodbudnega učnega okolja – razvijanje močnih področij, prečnih veščin, prepoznavanje čustev.

Avtor: Laura Javoršek, Suzana Dizdar in Janja Prelovšek



Vrtec Anice Černejeve Celje

Tema: Lokalno, zdravo, trajnostno

Na sejmu Altermed smo v vrtcu predstavili stojnico »Zdravo, lokalno, trajnostno«. Izpostavili smo pomen lokalne hrane – njena uporaba v vrtcu. Pomen trajnostnih navad in sodelovanja z okoljem. Predstavili smo dejavnosti, ki smo jih počeli z otroki ter spodbudili razmislek o zdravem načinu življenja ter povezovanju v skupnost. Vse to vpliva na razvoj celovite osebnosti otroka v odgovornega odraslega človeka.

Avtor: Lavra Magdič Šekoranja, Sanja Brečko, Natalija Zvonar in Isa Goličnik



Vrtec Studenci Maribor

Tema: Mlečna pot

Naš namen razstavne stojnice je širši javnosti predstaviti pomen mleka v vrtcu in zakaj je mleko pomemben člen prehrane otrok. Osredotočile smo se predvsem na dosego ciljev: da otroci spoznajo živila in njihov izvor, razvijajo pozitiven odnos do zdrave prehrane, razvijajo radovednost in interes za raziskovanje hrane in darov narave, in razvijejo socialne veščine. Vzgojiteljice otrokom z veseljem pripravimo dejavnosti, v katerih lahko otroci samostojno in aktivno sodelujejo v vseh fazah izvajanja dejavnosti.

Avtor: Barbara Janežič



Oš Leskovec pri Krškem in POŠ Veliki Podlog

Tema: Tradicionalne jedi Krškega polja v novi preobleki

Namen – cilji: Spoznati in predstaviti tradicionalne jedi Krškega polja, raziskovati značilnosti krškopoljskega prašiča, njegovo uporabo nekoč in danes, spoznati jedi, ki se pripravljajo iz mesa krškopoljca, speči in poizkusiti ocvirkovo potico, spoznati način kisanja zelja nekoč in danes, kisati zelje v kozarcih in ga pripraviti za svežo uporabo, spoznati, da so tudi mast uporabljali pri pripravi peke peciva, speči in primerjati – žepke iz masti in margarine, spoznavati žita, ki so jih včasih in danes gojili na Krškem polju, prepoznavati žita po semenih in steblu in spoznavati izdelke iz njih.

Avtor: Nataša Brodnik Kržan in Tatjana Longo



Vrtec »Otona Župančiča« Slovenska Bistrica

Tema: Ko mali raziskovalci vrtca odkrijejo moč gozda

Igra v naravi deluje kot naravni stimulator za razvoj možganov. Ponuja kompleksno in nepredvidljivo okolje, ki ga zaprti prostori ne morejo nadomestiti. V gozdu delamo v sozvočju z naravo gozda in otrok. Zavedamo se, da učenje v naravi skriva v sebi nekaj več – hrano za dušo. Cilji: Otrokom v gozdnem/naravnem okolju omogočimo doživljanje le tega, samih sebe in svojih prijateljev. DOSEŽKI: Učenje v tem obdobju temelji na izkustvenem učenju skozi igro, otrok ni le pasivni opazovalec, ampak aktivni raziskovalec. V gozdu niso krepili samo znanj iz področij kurikula, ampak je vsak na najboljši možni način razvijal svoje individualne sposobnosti.

Avtor: Mojca Rankl



OŠ Notranjski odred Cerknica

Tema: Otroci pokonci, žganci v lonci!

Žganci so tradicionalna slovenska jed. Sestavine so si ljudje pridelali sami, jed je bila nasitna in je dala energijo za delo. Cilj: Predstaviti različne vrste žgancev: koruzne, ajdove in krompirjeve, ki so tradicionalno povezani z Notranjsko. Namen: Obiskovalci stojnice se seznanijo z vrstami žgancev, predstavimo jim proces od zrna/gomolja do rastline do žgancev. S tremi različnimi smo prikazali recikliranje žgancev. Na stojnici so na voljo recepti jedi, ljudske modrosti o žgancih ter informacije o zdravilnih učinkih sestavin.

Avtor: Anja Turk, Magdalena Skuk in Erika Opeka



OŠ Maksim Gaspari Begunje

Tema: Radi imamo zeleno

Na sejmu Altermed se Podružnična osnovna šola Maksim Gaspari Begunje predstavlja s stojnico »Radi imamo zeleno«.

Namen je tudi širše spodbujati zdrav življenjski slog, ljubezen do zelene zelenjave in pomen lokalne hrane.

Cilj dejavnosti je, da učenci skozi praktične izkušnje spoznajo pridelavo in uporabo zelenih živil. S stojnico predstavljamo čips iz kodrolistnega ohrovt, zeleni sok iz lokalnih sestavin, čajne mešanice, sajenje kreše ter izdelavo semenskih bomb. Dosežek projekta je večja okoljska ozaveščenost učencev in javnosti.

Avtor: Anita Štritof Malc, Desi Maksič, Marjeta Turšič



OŠ Janeza Hribarja Stari trg pri Ložu in Vrtec Polhek

Tema: Zelenjavni trio – za zdravo energijo

Na stojnici smo predstavljali jedi iz lokalno pridelane zelenjave. Učenci predmeta Načini prehranjevanja so raziskovali možnosti priprave jedi iz krompirja, rdeče pese in korenja ter izbrane recepte preizkusili v praksi. Pripravili smo: zelenjavni čips (korenje, rdeča pesa, krompir), marmelado iz rdeče pese, korenčkov chutney, krompirjev kruh, kroglice iz krompirja. Z izdelki želimo pokazati, da iz lahko dostopne domače zelenjave, ki raste na vsaki njivi, naredimo sodoben, okusen, trajnosten in inovativno pripravljen prigrizek.

Avtor: Hejdi Baraga



OŠ Dušana Flisa Hoče

Tema: Od lokalnega pridelovalca do krožnika

Namen naše stojnice je poudariti pomen lokalne, trajnostne hrane ter povezavo »od semena do izdelka«. Učenci predstavljajo jabolčno pito po tradicionalnem receptu naših babic, ki smo jo v demo kuhinji obogatili s toplo jabolčno čežano sladkano z lokalnim medom in popraženimi orehi. Ob tem izpostavljamo pomen opraševalcev – brez čebel ni jabolk. Skrb zanje spodbujamo z deljenjem semen medovitih rastlin. Prav tako z lokalnimi izdelki na naši stojnici poudarjamo, da lokalna hrana povezuje skupnost ter je bolj trajnostna in okusnejša.

Avtor: Jerneja Krajnc



OŠ Fram

Tema: Dobro tudi brez mesa

Namen in cilji: Predstaviti delo naših učencev in lokalnih pridelovalcev, uriti veščine komunikacije; sodelovati med seboj in z obiskovalci sejma, tudi v tujih jezikih; se uriti v pripravi jedi; predstaviti lokalne ponudnike; ozaveščati, da je vegetarijanstvo način življenja; obiskovalce seznanjati z možnostmi priprave vegetarijanskih jedi. Dosežki: Konstruktivno sodelovanje učencev, bogastvo pridobljenih izkušenj, uspešna predstavitev šole, kraja, lastnih produktov in produktov lokalnih ponudnikov, priprava jedi in sladic v okviru pouka gospodinjstva.

Avtor: Maja Stavbar



I. OŠ Celje

Tema: Sodoben grizljaj tradicije

Sodoben grizljaj tradicije povezuje tradicionalne slovenske jedi s sodobnim načinom prehranjevanja, ki poudarja zdravo, trajnostno in lokalno hrano. Namen našega dela je bil učence spodbuditi k rabi lokalnih in sezonskih sestavin, kot sta ajda in leča, ter spodbujati razumevanje vpliva prehrane na zdravje in okolje. Vključuje izobraževanje učencev, medgeneracijsko sodelovanje in sodobno pripravo hrane. Učenci so razvijali odgovoren odnos do hrane ter trajnostno razmišljanje, ki je pomembno za prihodnost naše skupnosti.

Avtor: Mojca Kamenšek, Martin Melanšek, Aljoša Klun, Janja Kodrič, Manja Maček, in Tadeja Pungartnik



Javni zavod Vrtec Zreče

Tema: Kulinarične poti VRTCA ZREČE

Naš namen je bil predstaviti, kako otroci spoznavajo in ohranjajo spomin na našo kulturno – kulinarčno dediščino. Na potepu po Vodni učni poti, smo spoznali kmetije, kozolec ter mlin, kjer se pot pšenice od zrna do kruha in drugih dobrot, začne »POHORSKO MALCO«. Cilj je bil povezati krovne projekte ter vključiti – dobavitelje ter spodbuditi otroke, starše in babice k soustvarjanju naših KULINARIČNIH POTI. Vtise smo shranili v knjigo.

Avtor: Petra Nemec



OŠ Lesično

Tema: Okus po Kozjanskem

Namen – cilji: Predstaviti lokalno, zdravo in trajnostno hrano našega območja ter naše dobrote približati obiskovalcem sejma. Za Kozjansko so značilne različne sorte jabolk ter drnulje oz. drnule rumenega drena. Obiskovalcem smo pripravili veliko okusne, lokalne in zdrave hrane. Poskusili bodo lahko domač jabolčni sok, jabolčno čežano, jabolčni čips s cimetom, jabolčni kompot, suha jabolka in hruške ter drnulovo marmelado na domačem kruhu. Pripravili smo tudi zgibanko o šoli, bližnjih krajih ter knjižico receptov, obiskovalci bodo lahko recepte nesli tudi domov.

Avtor: Mojca Rajh in Lidija Kotnik Klaužer



Osnovna šola Dobrna

Tema: 90. obletnica čebelarске družine Dobrna

Na osnovni šoli Dobrna želimo izpostaviti pomen zdravja, naš odnos do zdravja ter doživljanje in pojmovanje zdravja kot vrednoto – še posebej zato, ker ima zdravje kot vrednota pomembno mesto tudi v družini. Skozi celotno leto se v šoli izvajajo različne aktivnosti, ki temeljijo na poudarjanju zdravja. Predvsem smo poudarjali pomen lokalne in zdrave prehrane in v projekt vključili lokalno pridelavo medu in izdelkov iz medu na Dobrni, ki pripomorejo h krepitvi zdravja. Na sejmu bomo predstavili rezultate aktivnosti, primere dobrih praks in jih delili z drugimi ter izmenjavali ideje. Predstavili smo zgodovino sodelovanja šole s čebelarско družino Dobrna in šolski čebelnjak. Učence smo skozi različne aktivnosti ozaveščali o pomenu zdravja. Učenci so spoznali, da zdravje temelji na: zdravi in uravnoteženi prehrani, telesni aktivnosti, medsebojnih odnosih, varnem okolju. Raziskovali smo na našo temo in likovno ustvarjali ter kulinarčno eksperimentirali z metodo ter sodelovali na sejmu s temo 90 – let čebelarске družine Dobrna. Promovirali smo: * zakaj so naše prehranjevalne navade pomembne z lokalnega in globalnega vidika.*Jejmo lokalno in sezonsko.*Jejmo manj mesa.*Jejmo svežo in polnovredno hrano.*Spoznajmo lokalne pridelovalce.*Ohranjajmo stare sorte.*Zmanjšajmo količine zavržene hrane.*Obiščimo podeželje.*Spoznajmo slovenske tradicionalne jedi ... vse to nam ponuja Dobrna.

Avtor: Daša Glavšek Kohne



ŠC Slovenj Gradec, Višja strokovna šola

Tema: Dotik lepote, umetnost negovanega videza

Na naši stojnici smo predstavljali naravno kozmetiko, ki so jo pripravile študentke programa Kozmetika. Za obiskovalce sejma smo pripravili tudi zabaven srečelov, kjer so si lahko z vrtenjem kolesa prislužili privlačne nagrade: od dežnikov in žogic do našega ročno izdelanega naravnega mila ali kopalne soli. Veliko zanimanja je poželo tudi profesionalno ličenje, ki so ga izvajale naše študentke. Obiskovalci so se lahko prepustili njihovim spretnim rokam na pravem kozmetičnem stolu za ličenje, pod profesionalno 'ring light' lučko in z uporabo vrhunskih ličil.

Avtor: Janja Šetina



OŠ Šmartno pri Litiji

Tema: Čebela zna, medeni zaklad nam da

Osnovna šola Šmartno pri Litiji se je na sejmu Altermed Fit & Well predstavila s stojnico »Čebela zna, medeni zaklad nam da«. Učenci so skozi šolsko leto spoznali pomen zdravega življenjskega sloga, zdrave prehrane ter pomen medu in čebeljih pridelkov. Razvijali so praktične spretnosti in se povezali z lokalnimi pridelovalci pri tradicionalnem zajtrku. Na sejmu so predstavili projekt, ponujali dobrote ter izdelke iz medu, zgibanko ter animacijo in širši javnosti predstavili svoje znanje.

Avtor: Mateja Burgar



ŠCSG Srednja šola Slovenj Gradec in Muta

Tema: Zeliščni dotik lepote

Dijakinje 1. letnika programa kozmetični tehnik na ŠCSG, Srednji šoli Slovenj Gradec in Muta, so skozi celotno šolsko leto raziskovale lokalna in trajnostna živila ter zelišča za zdravo kožo in pripravljale trajnostno naravno kozmetiko. Na naši stojnici smo povezale naravo, znanje in ustvarjalnost. Predstavile smo trajnostno naravno kozmetiko, izdelano iz lokalno pridelanih sestavin, ter deset slovenskih zelišč z blagodejnimi učinki na kožo. Obiskovalcem smo pokazale, kako lahko zelišča, skrbno pripravljena kozmetika in lokalna, trajnostno pridelana živila skupaj prispevajo k zdravi in sijoči koži. Z razstavo z naslovom Zeliščni dotik lepote smo želele obiskovalce navdihniti k bolj naravnemu, trajnostnemu in odgovornemu pristopu k negi kože ter zdravemu življenjskemu slogu.

Dijakinje: Kaja Kogelnik, Manca Višner, Laura Bregar, Gaja Klabjan, Anja, Ževart, Ana Sušec Jambrovič, Taja Štraser

Avtor: mag. Damijana Meža in Marša Rijavec



Osnovna šola Trebnje, POŠ Dolenja Nemška Vas

Tema: Vsak grižljaj šteje

Na stojnici prikazujemo vpliv izbire hrane na zdravje, okolje in skupnost. Cilj je ozaveščanje o pomenu lokalne in sezone hrane ter zmanjševanju odpadkov. Učenci predstavljajo pripravo jedi iz lokalnih sestavin, uporabo zelišč in sodelovanje z lokalnimi pridelovalci.

Avtor: Simona Zajec



Osnovna šola Tabor I Maribor

Tema: Moč narave v treh podobah buča – moč jeseni

Z učenci 4. razreda smo razmišljali, katera lokalna jesenska rastlina bi lahko najbolj predstavila pomen zdravja, odgovornega odnosa do hrane ter povezanosti med ljudmi. Odločili smo se za bučo. Najprej smo razmišljali, kaj pomeni biti zdrav. Ugotovili smo, da zdravje ni samo odsotnost bolezni, temveč zdrava in uravnotežena prehrana, gibanje, dobro počutje in kakovostni medsebojni odnosi. Pri naravoslovju smo bučo raziskovali od semena do plodu. Učenci so opazovali različne vrste buč. Šteli in tehtali semena, raziskovali hranilne vrednosti in spoznali pomen vitaminov, vlaknin ter zdravih maščob. Poseben poudarek smo namenili praktičnemu delu. Skupaj smo pripravili bučni namaz. Učenci so zapisali recepte v računalniški obliki, oblikovali razredno knjižnico zdravih bučnih receptov in razmišljali o tem, zakaj je lokalna hrana pomembna. S tem smo razvijali funkcionalno pismenost, digitalne kompetence in sodelovalno učenje. O buči smo razmišljali tudi pri pouku likovne umetnosti. Nastali so čudoviti likovni izdelki. Veliko smo govorili tudi o tem od kod pride hrana, koliko poti prepotuje, zakaj je pomembno podpirati lokalne pridelovalce in kako lahko z izbiro hrane vplivamo na okolje. Otroci so spoznali, da z izbiro lokalne hrane skrbimo ne le za svoje zdravje, temveč tudi za skupnost in naravo. Posebej dragocen del projekta je bil pogovor o skupnih obrokih. Projekt »Buča – moč jeseni« ni bil le spoznavanje ene rastline, temveč celostno učenje o odgovornosti do svojega telesa, spoštovanju lokalne hrane, trajnostnem ravnanju ter o pomenu skupnosti.

Avtor: Nataša Kirbiš



Srednja šola za trženje in dizajn Maribor

Tema: Nakit iz kolesarskih pnevmatik

Namen projekta Kolesarski nakit iz pnevmatik je spodbuditi ustvarjalnost dijakov ter jih ozavešiti o pomenu ponovne uporabe materialov, ki bi sicer končali kot odpadki. Dijaki so pri delu uporabili ostanke kolesarskih gum, verig, žic, naper in druge dele, ki nastanejo pri popravilih ali razgradnji koles. S tem so spoznali, da lahko tudi navidezno neuporabni materiali dobijo novo vrednost ter postanejo estetski in uporabni izdelki. Projekt povezuje trajnostno razmišljanje, ročne spretnosti in oblikovalsko ustvarjalnost, obenem pa spodbuja odgovoren odnos do okolja ter razvoj inovativnega razmišljanja pri mladih. V procesu dela so dijaki najprej spoznali različne vrste materialov, ki jih najdemo na kolesu. Raziskovali so lastnosti gume, kovine in drugih elementov ter razmišljali, kako jih lahko varno in ustvarjalno uporabijo pri izdelavi nakita. Nato so načrtovali ideje za izdelke, kako jih lahko varno in ustvarjalno uporabijo pri izdelavi nakita. Nato so načrtovali ideje za izdelke, kot so zapestnice, ogrlice, uhanke in broške. Posebno pozornost so namenili oblikovanju, saj so želeli, da so uporabljali osnovna ročna orodja ter preproste tehnike rezanja, prepogibanja, spajanja in sestavljanja materialov. Velik poudarek je bil na sodelovanju, izmenjavi idej ter medsebojni pomoči.

Avtor: Lucija Žitnik



OŠ Miren, Podružnica Kostanjevica na Krasu

Tema: Čebel ca ve, kaj je zdravo

Stojnica »Čebel ca ve, kaj je zdravo« vabi v svet pridnih čebel, ki svojim brenčanjem skrbijo za cvetje, sadje, zelenjavo in ravnovesje v naravi. Brez njih bi bil naš svet veliko bolj prazen in manj pisan. Njihovi pridelki so pravi zaklad zdravja. Z medenimi dobrotami želimo obiskovalce spodbuditi, da tudi sami postanejo prijatelji čebel – naj sadijo medovite rastline, varujejo naravo in pomagajo ohranjati čebele za prihodnje generacije. Slogan: Čebel ca ve, kaj je zdravo – ko čebele brenčijo, narava in ljudje živijo!

Avtor: Lucija Colja in Klarisa Terčon



Vrtec Antona Medveda Kamnik

Tema: Pod medvedovo jablano

Namen – cilji: Predstaviti izkustveno učenje o razvoju od peške do jablane ter spoznavanje narave skozi letne čase. Dejavnosti, kot so obiranje, prešanje soka, peka in priprava jedi, so vplivale na razvoj ročnih spretnosti, sodelovanja ter odnosa do lokalne hrane. Obisk drevesnice je poglobil razumevanje rasti dreves in pomena sadjarstva. Cilj je bil skozi praktične dejavnosti razvijati ročne spretnosti, spoznavati proces pridelave hrane ter krepiti odnos do narave in lokalnega okolja.

Avtor: Jana Bombek, Katja Barle, Tanja Trbojevič in Nina Modrijan



Dijaški dom Ivana Cankarja

Tema: Sadimo, nabiramo in recikliramo

V Dijaškem domu Ivana Cankarja razvijamo trajnostno razmišljanje in ravnanje. Na Altermedu se predstavljamo z dejavnostmi sadimo, nabiramo in recikliramo, Dijaki sodelujejo pri vzgoji zelenjave od semena do pridelka ob trajnostnih pristopih ter rastline presajajo in delijo. Na vrtu gojimo tudi zelišča za kuhinjo in delavnice naravne kozmetike. Nabiramo divje rastline, pripravljamo jedi in čaje ter spodbujamo povezanost z okoljem. Pri recikliranju ustvarjamo izdelke iz papirja in uporabljamo izmenjevalnico oblačil, s čimer krepimo odgovornost do virov in trajnostni način življenja.

Avtor: Barbara Rosina



Osnovna šola Artiče

Tema: Preseški našega vrta

Namen sodelovanja na razstavnem prostoru je predstaviti izdelke iz šolskega vrta širši skupnosti, informirati obiskovalce o naših izdelkih in okrepiti prepoznavnost našega zavoda. Cilji sodelovanja so spodbujanje pozitivnega odnosa do narave, vrtnarjenja in lokalno pridelane hrane. Učenci so s sodelovanjem na razstavnem prostoru krepili sodelovanje, odgovornost in aktivno vlogo na dogodku. Z vključenostjo na stojnici in predstavitvijo izdelkov so učenci razvijali komunikacijske spretnosti ter spoznavali pomen trajnostnega razvoja samooskrbe.

Avtor: Anja Urek



OŠ Rodica, Domžale

Tema: Pot pšeničnega klasa – zgodba, ki nas hrani

Projekt Pot pšeničnega klasa obravnava spoznavanje poti pšenice od semena do kruha. Učenci so sodelovali pri dejavnostih priprave izdelkov iz moke ter spoznavali pomen lokalne samooskrbe, odgovornega ravnanja s hrano in zmanjševanja odpadkov. Projekt temelji na izkustvenem učenju in prispeva k razvoju prehranske pismenosti ter trajnostnega odnosa do okolja.

Avtor: Željka Fendre



Vrtec Pobrežje Maribor

Tema: Zdravo z naravo

Namen projekta je bil otroke spodbuditi k spoznavanju zdravega načina prehranjevanja ter pomena lokalno in sezonsko pridelane hrane. Cilji so bili razvijati pozitiven odnos do hrane in narave ter spoznavati tradicionalne načine priprave in shranjevanja hrane. Otroci so skozi dejavnosti spoznavali jabolka, pripravljali preproste jedi, skrbeli za zelišča v visokih gredah in iz njih pripravljali čaj ter iz pridelkov z vrta pripravili zdrave namaze.

Avtor: Maja Roškarič, Saška Bradaškija, Sonja Plevnik, Polona Gojkovič in Maja Roškarič



Gimnazija in srednja šola Kočevje

Tema: Šus narave

Namen projekta je ljudem približati pomen zdravja, naravne in uravnotežene prehrane ter jih spodbuditi k bolj zdravemu življenjskemu slogu in večji ozaveščenosti o vplivu hrane na telo. Želiva jim pokazati, da je mogoče zdravo hrano pripraviti hitro in enostavno, hkrati pa poudariti pomen manj procesirane hrane ter rednega gibanja. Navdušiti jih želiva za raziskovanje novih okusov, deliti pridobljeno znanje in jih motivirati k samostojni pripravi zdravih jedi. Cilj projekta je razvijati inovativne, okusne in hranljive izdelke iz semen in drugih zdravih sestavin, ki pozitivno vplivajo na počutje. Dokazati želiva, da je zdrava prehrana lahko dostopna, praktična in primerna za vsakdanjo uporabo. Obiskovalcem sejma pa predstaviti izdelke skozi degustacije, predstavitve in interaktivne dejavnosti ter ustvariti prijetno izkušnjo.

Avtor: Eva Sašek in Nika Tratnik



OŠ Gornja Radgona

Tema: Sliva kot trajnostni okusi narave

Namen stojnice je bil predstaviti slivo kot trajnostni okusi narave. Cilj projekta smo zastavili tako, da smo raziskali pot od drevesa do izdelka, pomemben za zdravje in nego. Naši dosežki so razvoj naravnega mila iz sliv, priprava degustacijskih jedi ter ozaveščanje o razlikah med domačimi in industrijsko sušenimi slivami.

Avtor: Edita Vodan Šoštarich



OŠ Antona Žnideršiča Ilirska Bistrica

Tema: Jabolko na dan

Namen – cilji: Učenci aktivno sodelujejo na stojnici, aktivno sodelujejo na demonstracijskem odru, poznajo pomen jabolka s prehranskega, okoljskega in kulturnega vidika, poznajo osnove priprave hrane in zmanjševanja količine odpadkov. Naš slogan na letošnjem Altermedu »Brkinsko jabolko vsak dan za zdravje mladih dober plan« združuje znanje, ustvarjalnost in praktične spretnosti učencev različnih starostnih skupin. Mlajši učenci so skozi likovno ustvarjanje izdelovali jabolka iz odpadnega materiala, oblikovali papirnate sadovnjake in spoznavali barve, oblike ter letne čase. Srednja triada je raziskovala hranilne vrednosti jabolk, vitamine in njihov vpliv na zdravje, pri čemer so nastajali plakati. Poseben del dejavnosti je potekal v šolski kuhinji, kjer smo pripravljali različne jabolčne dobrote. Nastajala sta sveže stisnjen jabolčni sok in jabolčna pita, kar bomo imeli s seboj tudi na stojnici. Učenci so se ob tem učili osnov priprave hrane, pomena sezonskih sestavin ter zmanjševanja količine odpadkov. Svoje znanje in spretnosti bodo učenci v živo predstavili s pripravo jedi »jabolka v srajčki«. Za nas jabolko ni le sadež, temveč simbol zdravja, sodelovanja in naravnih modrosti. Verjamemo, da z zgledom, znanjem in izkušnjami vzgajamo generacije, ki bodo znale ceniti domače, lokalno in trajnostno – tako preprosto in dragoceno kot jabolko z domače veje.

Avtor: Violeta Husu



OŠ Markovci

Tema: Ajda na krožniku in v igri

Osnovna šola Markovci je v projektu »Ajda na krožniku in v igri« raziskovala ajdo kot pomembno tradicionalno rastlino. Učenci so spoznali njeno pridelavo, pomen za okolje in uporabo v kulinariki ter pripravljali različne jedi. Ustvarjali so tudi izdelke in igre ter sodelovali na narečnem festivalu. Projekt poudarja pomen lokalne hrane, dediščine, ustvarjalnosti in trajnostnega načina življenja. Rezultate predstavljamo na Celjskem sejmu.

Avtor: Jasna Cvitanič



VVZ Beltinci, enota Gančani

Tema: Špelina stojnica medenjakov

V skupini, otrok, starih 2 – 4 leta, smo skozi projektno delo raziskovali pomen čebel, medu in zdravih prehranskih navad. Namen dejavnosti je bil otroke na njim primeren, izkustven način seznaniti z vlogo čebel v naravi ter jih spodbuditi k razvijanju pozitivnega odnosa do narave in zdrave prehrane, predvsem lokalne. Projekt je spodbujal tudi izkustveno učenje, raziskovanje in aktivno sodelovanje otrok. Vse to smo želeli približati širšemu krogu ljudi, zato smo se z našim projektom predstavili na razstavnem prostoru Fit/Well sejma Altermed v Celju.

Avtor: Simona Voroš in Nataša Nemec



OŠ Glazija

Tema: Od kmetije do mize – trajnostna hrana za boljši svet

V okviru projekta na OŠ Glazija Celje izvajali dejavnosti, temeljito na lokalni, zdravi in trajnostni prehrani. Učenci raziskujejo pomen hrane za zdravje in okolje. Letos je poseben poudarek na lokalno pridelanih jabolkih. Spoznali smo pot hrane od pridelovalca do potrošnika. Razvijali smo kritično mišljenje. V praktičnem delu smo pripravljali različne jabolčne izdelke. Ob tem smo krepili samostojnost in delovne navade. Projekt vključuje tudi trajnostno razmišljanje in ponovno uporabo materialov in sestavin. Na sejmu bomo predstavili izdelke in naša spoznanja. Obiskovalci bodo lahko sodelovali in pokušali izdelke.

Avtor: Sara Kos, Martina Pfeifer in Nika Wesenschegg



Gimnazija Murska Sobota

Tema: Okusi Pomurja – zdravo in trajnostno

Dijaki Gimnazije Murska Sobota smo se na sejmu Altermed predstavili s projektom »Eko vrtovi – od vrta do uporabe«. Namen predstavitve je bil prikazati povezavo med pridelavo in uporabo zelišč. Cilji so bili spodbujati trajnost, samooskrbo ter prikazati praktično uporabo znanja skozi izdelke iz šolskega vrta, kot so zeliščne soli, mila in napitki.

Avtor: Damijana Hrastelj Ploj



OŠ Olge Meglič Ptuj

Tema: Sladko kot med, pridno kot čebela

Sladki kot med, pridni kot čebele – na sejmu Altermed predstavljamo OŠ Olge Meglič Ptuj. Ponujamo medene balzame za ustnice, medenjake in medene jogurtove čašice za zajtrk, ki povezujejo okus in ustvarjalnost. Predstavljamo šolske dejavnosti, čutkarije, tekmovanja in projekte, ki spodbujajo radovednost, sodelovanje, sprejemanje in trajnost. Cilj je povezati, navdihovati in predstaviti dosežke naše šole – lokalno, zdravo in ustvarjalno!

Avtor: Darja Brlek in Simona Truntič



Ekonomška šola Celje, Gimnazija in srednja šola

Tema: Učno podjetje Kajak avantura, d.o.o., skrb za zdravo preživljanje prostega časa

Na sejmu se je predstavilo učno podjetje Kajak Avantura, d. o. o. Podjetje nudi možnosti aktivnega preživljanja prostega časa. Obiskovalcem smo ponudili različne programe, cenike in predstavitev Zgornje Savinjske doline. Želimo si, da bi se še več ljudi zavedalo lepote Slovenije in jih znalo poslovno izkoristiti ter tudi doživeti. Pripravili smo ideje za kolesarske izlete, pohodniške ture in obiske turističnih kmetij.

Avtor: Manja Ferme



DOŠ II Lendava

Tema: Fige z lendavskim podpisom

Smo šola s prilagojenim programom iz Lendave in se letos na stojnici predstavljamo s figami. Stojnico smo poimenovali Fige z lendavskim podpisom. Za to temo smo se odločili, ker že nekaj let pri nas zelo dobro uspevajo fige, kot tudi kaki in kivi. Globalne spremembe, predvsem višje temperature so prispevale k temu, da imamo v Prekmurju sredozemske sadeže. Na stojnici spoznajte figo – sladek, hranljiv in zdrav sadež. Poskusite lahko figovo marmelado, jogurtovo pecivo s figami in sok iz figovih listov.

Avtor: Roberta Turk



OŠ IV Murska Sobota

Tema: Domače, drugačno naše

Projekt »Domače, drugačno, naše« poudarja pomen lokalno pridelane hrane, zdravega načina življenja in povezanosti z naravo. Cilji so bili razvijati radovednost, praktične spretnosti, samostojnost ter občutek ponosa ob lastnem delu. Aktivnosti so vključevale obisk kmetije, spoznavanje živali, zbiranje sestavin in pripravo preprostih jedi. Namen projekta je učencem približati izvor hrane, pomen sodelovanja, izkušenj ter spoštovanja narave in okolja.

Avtor: Rebeka Tratnjek Vučko, Sandra Kuhar in Janja Sečkar



Prva gimnazija Maribor

Tema: Alkaloidi v hrani

Namen naše predstavitve je obiskovalcem sejma Altermed na dostopen in razumljiv način predstaviti alkaloide – naravne organske skupine, ki jih zaužijemo vsak dan s hrano, kot je kava, čaj, čokolada, paradižnik in krompir. Poudariti želimo, da so alkaloidi del našega vsakdanjega življenja ter da je razumevanje njihovega delovanja pomembno tako za zdravje kot za splošno kemijsko pismenost. Pripravili smo izročke za obiskovalce v obliki zloženek s ključnimi informacijami, ki jih bodo obiskovalci odnesli domov.

Avtor: mag. Helena Lonjak, prof.



OŠ dr. Ljudevita Pivka Ptuj

Tema: Buča – vsestranska kraljica

Namen – cilj sodelovanja na razstavnem prostoru s stojnico Buča – vsestranska kraljica je bil predstaviti bučo kot lokalno, trajnostno in uporabno živilo ter obiskovalcem približati njeno uporabo nekoč in danes. Poudarili smo tradicionalno rabo buč, prikazali postopek trebljenja ter razstavili različne kulinarčne izdelke iz buč. Prikazali smo pot od semena do bučnega olja in obiskovalce ozaveščali o mnogih koristnih učinkih buče na zdravje ter spodbujali njeno vključevanje v vsakodnevno prehrano in uporabo v kuhinji.

Avtor: Tjaša Prelog



OŠ Oskarja Kovačiča, POŠ Rudnik

Tema: Zelišča

Namen našega sodelovanja na sejmu Altermed 2026 je predstaviti pomen zelišč in začimb v vsakdanjem življenju ter njihovo uporabo nekoč in danes. Obiskovalcem bomo prikazali začimbe iz šolskega vrta, izdelavo spomina z začimbami ter pomen preslice in drugih zelišč v preteklosti. Cilj je bil ozaveščanje o naravnih virih, spodbujanje trajnostnega razmišljanja in ohranjanja tradicije uporabe rastlin.

Avtor: Franc Oblak



OŠ Elvire Vatovec Prade, Podružnica Sv. Anton

Tema: Zakladi morja in okusi Istre

Želimo predstaviti istrsko kulinariko in izdelke povezane z morjem. Cilji: Predstaviti tipične istrske jedi. Skuhati ribjo jed. Predstaviti različne izdelke. DOSEŽKI: Učenci so pripravljali figove kroglice, tunin namaz in bakala. Izdelovali smo različne okraske v obliki rib, s pomočjo katerih smo izdelali plakate in napise, ki nas predstavljajo. Učenci na licu mesta pripravijo orado s krompirjem. S skupno močjo smo tudi pripravili svečke v obliki školjk in rib.

Avtor: Urška Kerin



OŠ Stražišče Kranj

Tema: Tradicija okusov, prihodnost zdravja (Maži lokalno, jej zdravo)

Na 22. sejmu Altermed Celje 2026 razkrivamo kulinarčno moč slovenskih stročnic. Namen naše predstavitve je preobrazba tradicionalnega fižola, leče in čičerike v sodobne, trajnostne namaze, ki povezujejo generacije. Naš cilj je aktivno zmanjševanje ogljičnega odtisa z uporabo surovin iz lokalnega okolja ter promocija kratkih dobavnih poti. Z inovativnim povezovanjem ljudske tradicije in sodobnih prehranskih trendov spodbujamo zdrav način življenja, neposredno podpiramo slovenske pridelovalce ter gradimo vitalno prihodnost z minimalnim vplivom na okolje. Vabljeni na pokušino hrane, ki povezuje.

Avtor. Bojana Ropret



Vrtec Anice Černejeve

Tema: Lokalno, zdravo, trajnostno

Na sejmu Altermed smo v vrtcu predstavili stojnico » Zdravo, lokalno, trajnostno«. Izpostavili smo pomen lokalne hrane – njena uporaba v vrtcu. Pomen trajnostnih navad in sodelovanja z okoljem. Predstavili smo dejavnosti, ki smo jih počeli z otroki ter spodbudili razmislek o zdravem načinu življenja ter povezovanju v skupnost. Vse to vpliva na razvoj celovite osebnosti otroka v odgovornega odraslega človeka.

Avtor. Lavra Magdič Šekoranja, Sanja Brečko, Natalija Zvonar in Isa Goličnik



Otroški vrtec Metlika

Tema: Običaji, ki nas povezujejo

Otroški vrtec Metlika smo se odločili, da predstavimo stare običaje, ki nas medgeneracijsko povezujejo, predstavili smo pastirske igre, kot so se jih igrali nekoč. S tem želimo poudariti pomen igre, pomen ohranjanja običajev ter medgeneracijskega povezovanja. Na ta način tudi spodbujamo trajnost, saj ni potrebno za zabavo veliko dragih igrač, čudovite igrače lahko najdemo že v naši okolici, v naravi. Cilj je bil povezati otroke s starejšimi generacijami, spodbujanje radovednosti skozi igro in izkušnje ter spodbujati spoštljiv odnos do narave.

Avtor: Iva Plut



OŠ Log Dragomer

Tema: Narava in zdravje/zelišča in zdravje

Z učenci smo raziskovali zelišča Ljubljanskega barja ter domačih vrtov. Preko pogovorov s starimi starši smo ohranili dragoceno ljudsko znanje o njihovi tradicionalni rabi in nabiranju. Izdelali smo predstavitvene plakate, raziskali literarno dediščino (Kekec in Pehta) ter izdelali naravno kremo za dobro počutje. Cilj projekta je bil preko raziskovanja okolice, gibanja v naravi in športnih dni učencem privzgajati celosten odnos do zdravja ter poudariti pomen narave za telesno in duševno počutje. Povezali smo tradicijo s sodobnim bivanjem v okolju.

Avtor: Barbara Horvat in Asja Stojić



OŠ Miklavž na Dravskem polju, Vrtec Vrtiljak

Tema: Učimo se jesti zdravo

Cilji: Otroci spoznavajo pomen zdrave in uravnotežene prehrane. Razvijajo pozitiven odnos do zdrave hrane ter spoznavajo različna živila. Spodbujamo ustvarjalnost in razvijanje fine motorike skozi likovne dejavnosti. Razvijamo gibalne sposobnosti ter zavedanje o pomenu gibanja za zdravje. Spodbujamo razvoj spomina, pozornosti in opazovanja skozi didaktične igre. Razvijamo grafomotorične spretnosti pri starejših otrocih. Otroci spoznavajo naravo in rast rastlin skozi sejanje kreše. Seznanjajo se z zelišči in naravnimi sestavinami ter njihovo uporabo. Spodbujamo sodelovanje in samostojnost pri skupnih dejavnostih. Otroci razvijajo zavedanje o zdravem načinu življenja in skrbi za dobro počutje. S pomočjo različnih dejavnosti smo otrokom na njim razumljiv način približali pomen zdravega prehranjevanja, gibanja in skrbi za svoje telo.

Avtor: Neja Vasilijevič, Šana Zagoršek, Violeta Kirbiš in Nina Vojsk



OŠ Gustava Šiliha Velenje

Tema: Okus tradicije – moč narave

Namen naše stojnice je obiskovalcem predstaviti pomen zelišč, medu, domačega kruha in čebel za zdrav način življenja. Poudariti želimo pomen naravne prehrane, tradicije in spoštovanja do okolja. Obiskovalce želimo spodbuditi k razmisleku o povezanosti človeka, narave in zdravja.

Avtor: Tatjana Barle, Sabina Kumer in Nina Praznik



OŠ Miklavž na Dravskem polju in PŠ Dobravce

Tema: Trejblenje buč

Stojnica, demo kuhinja in nastop na predstavitvenem odru tvorijo celoto dela naših učencev skozi šolsko leto (stojnica – prikaz trejbljenja buč, pokušanje »štrudla z bučo, ki so ga, v okviru Rap – a, pekli učenci po receptu naših babic; demo kuhinja – priprava namazov z bučnimi semeni po receptih naših babic s pridihom sodobnosti; na predstavitvenem odru – prikaz kmečkega opravila »trejblenje buč«, ki ga je ob harmoniki spremljala ljudska glasba, pesem in plesi. Učenci so torej tekom šolskega leta spoznavali dediščino naših prednikov ob spoznavanju okoliških kmetij, ki že generacije prehajajo iz roda v rod, pomen samooskrbe, pomen in prednosti vključevanja lokalno pridelane hrane v naše jedilnike, sobivanje z naravo in ohranjanje le – te, ter vrednote kot so spoštljivost, sodelovanje, medsebojna pomoč, strpnost in nesebičnost.

Avtor: Dolora Klasinc



ŠC Novo mesto, Srednja strojna šola

Tema: Lešnik – od drevesa do uporabe

Srednja strojna šola Novo mesto se je z dijaki in mentorji predstavila na sejmu FIT-WELL v okviru Ekošole in projekta Altermed s temo »Lešnik – od drevesa do uporabe«. Namen sodelovanja je bil prikaz praktičnega znanja, spodbujanja ustvarjalnosti ter iskanja tehničnih rešitev za vsakdanje izzive. Predstavili so izdelke iz leske, napravo za luščenje lešnikov ter kulinarične dobrote.

Avtor: Petra Štritof Šiško, Maja Kužnik, Sebastijan Kruh



OŠ Lenart, enota vrtec Lenart

Tema: Pod jablano se učimo drug od drugega

Gre za celoletno sodelovanje dveh skupin otrok (2 – 3) in (4 – 5 let). Otroci opazujejo jablano v različnih letnih časih, skrbijo zanjo in okolico. Iz jabolk so pripravili čips, piškote in čaj ter tako spoznali pomen lokalno pridelane hrane. Ustvarjali so likovne izdelke na to temo. Ves čas je bilo v ospredju sodelovanje, saj starejši otroci pomagajo mlajšim in skupaj raziskujejo naravo. Projekt se nadaljuje, saj nas jablana še naprej vabi. Otroci si skozi izkušnje pridobljene v projektu, razvijali trajnostne vrednote, spoštovanje do narave ter zavedanja, da lahko tudi sami prispevajo k skrbi za okolje.

Avtor: Mateja Kovačec



OŠ Lenart

Tema: Zrno – moka – pogače ... z znanjem in delom, sreča se vrača

Glavni namen sodelovanja OŠ Lenart na sejmu Altermed je bil, da sodelujoče ozavestimo o vrednosti lokalno pridelane hrane. Osredotočili smo se na moko, jabolka in med, ki so vsa tradicionalno prisotna v Slovenskih goricah. Naše polletno delo, ko smo z učenci pekli kruh in pekovsko pecivo, izdelovali jabolčni napitek, cvrli medene miške ... bomo z degustacijskimi vzorci predstavili obiskovalcem. Z naslovom »Zrno, moka, pogača ... z znanjem in delom sreča nas čaka« želimo v obiskovalcih zbuditi čut do spoštovanja narave, dela domače hrane in skupnosti.

Avtor: Erika Zorman, Breda Čop Senekovič in Adrijana Jazbinšek



OŠ Antona Aškerc Velenje

Tema: Tradicija, zdravje in prihodnost na krožniku: krompir

Učenke naše šole so raziskovale krompir – tradicionalno slovensko živilo, za katerega pregovor pravi: »Brez krompirja ni kosila«. Na sejmu so se predstavile s stojnico Tradicija, zdravje in prihodnost na krožniku. V projektu so raziskale tradicionalne krompirjeve jedi naših babic, preučile hranilno vrednost krompirja ter njegov vpliv na zdravje. Posvetile so se tudi možnostim uporabe krompirja v naravni kozmetiki. Iz ostankov krompirja so pripravljale nove jedi, iz škroba pa izdelale bioplastiko. Projekt je krepil znanje o tradiciji, zdravem načinu življenja in trajnosti.

Avtor: Milena Pintar, Ines Zakrajšek in Sabina Zvir



I OŠ Žalec, POŠ Gotovlje

Tema: Živim na podežελju

Podružnična šola Ponikva pri Žalcu se na sejmu Altermed predstavlja s temo »Živim na podežελju«. Šola se nahaja v središču podeželskega naselja, kjer okolico zaznamujejo travniki, njive, vrtovi in sadovnjaki ter različna kmetijska poslopja. Z učenci smo izvedli učni sprehod po Ponikvi in spoznavali različne značilnosti kraja ter pomen kmetijstva. Domača jabolka in jajca, ki so nam jih podarili lokalni kmetje, smo uporabili pri peki jabolčne pite v šoli. Cilj projekta je bil učencem približati življenje na podežελju, jih ozavešiti o pomenu lokalno pridelane hrane ter razvijati spoštovanje do narave in dela kmetov.

Avtor: Jasmina Kopinšek



OŠ Beltinci

Tema: Ko se žganci oženijo

Naša šola se na sejmu predstavlja z zgodbo Ko se žganci oženijo – zgodba dodolih, kjer prikazujemo celoten proces priprave te tradicionalne jedi. Obiskovalcem predstavljamo naše raziskovalno delo, načrtovanje in preizkušanje novih receptov ter iskanje najboljših postopkov priprave. Na stojnici bodo obiskovalci lahko opazovali praktičen prikaz dela in poskusili sveže pripravljene dodole, s čimer želimo približati kulinarično dediščino in ustvarjalnost naših učencev. Dodoli so avtohtona prekmurska jed, s katero želimo obiskovalcem približati prekmurski pridih preteklosti v povezavi s sedanjim sodobnim časom. Tako smo na Osnovni šoli Beltinci v sklopu EKO interesnih dejavnosti preizkušali različne recepte jih posodabljali in približali sodobnemu času. Tako pripravljena jed je tudi enostavna, zdrava in trajnostna. Namen stojnice je ohranjati tradicijo in razvijati kulinarične veščine. Cilji so sodelovanje, ustvarjalnost in učenje skozi prakso. Dosežki so izvirni recepti ter prikaz priprave, obiskovalcem pa ponujamo sveže dodole.

Avtor: Matej Žalik



II OŠ Žalec

Tema: Zeleno zlato in rdeče sonce

Na šoli stremimo predvsem k zavedanju, da povezanost pomeni uspešnost. Pri Ekošoli sodelujemo tudi s shemo šolskega sadja, zelenjave in mleka in z Zdravo šolo. V okviru sejma Altermed smo predstavili pomembno in uspešno delo šole, recikliranje hrane, predvsem jabolk. Pripravili smo pecivo iz jabolk, namaze iz lokalnih sestavin ter domači kruh. Posebno pozornost smo namenili pripravi čaja iz hmelja, ki je pomemben del identitete našega kraja. S tem učenci spoznavajo pomen lokalne pridelave, tradicije in zdravega načina življenja.

Avtor: Pranvera Lutolli



OŠ Šmarjeta – Vrtec Sonček

Tema: Hrana, ki povezuje – od vrta do njive

Namen sodelovanja na razstavnem prostoru je predstaviti, kako projekt povezuje vrtec, starše in lokalno skupnost pri spodbujanju zdrave in trajnostne prehrane. Obiskovalcem želimo približati pomen lokalno pridelane hrane, izkustveno učenje otrok ter sodelovanje z lokalnimi kmeti. Cilj je navdihniti k prenosu dobrih praks v vsakdanje življenje ter krepiti zavedanje o pomenu povezovanja, tradicije in narave.

Avtor: Adrijana Čelič



OŠ Gustava Šiliha Velenje, POŠ Šentilj

Tema: Šentilj se predstavi

Že drugo leto zapored smo na OŠ Gustava Šiliha Velenje, POŠ Šentilj, pripravili stojnico na marčnem sejmu Altermed v Celju. Posebej pomemben je naslov: Lokalno, zdravo, hrana, ki povezuje. Zato smo raziskovali ŠENTILJSKE dobrote. S petošolci smo se takoj lotili izziva. Poiskali so skrite koticke našega kraja, opisali kmetije, našli stare babičine recepte in še nekaj presenečenj. Nekateri so se odločili, da bodo kmetje. In vse to so tudi predstavili. Ste vedeli, da imamo v Šentilju hribe: Sevčnik, Gora in Koželj? Tudi vranjo peč, ki je kraška jama. Nedaleč je bil tudi rudnik. Srce pa zapoje, ko pogledamo griče in doline do cerkvice in še ceste naprej do večjih mest. Z veseljem gledamo naprej. Na sejmu smo spoznali veliko novih učencev. Našli smo mnogo novih idej. Se vidimo naslednje leto.

Avtor: Barbara Terglav Svara



SŠ Izola – Scuola media Isola

Tema: Doživi oljko tako, kot jo čutimo mi

Na Eko sejmu predstavljamo pridelana živila, zlasti oljke in oljčno olje, ter kulinarčno in kulturno dediščino. Dijakinje so pripravile degustacijo izdelkov iz oljk, informativne plakate o pridelavi in koristih oljčnega olja ter predstavitev različnih sort. Namen je ozaveščanje o lokalni hrani, zdravju in trajnostni prehrani.

Avtor: Polona Ličen



OŠ Pohorskega odreda Slovenska Bistrica in POŠ Zg. Ložnica

Tema: Na deželo potujemo, cvetlice vam posujemo / V mesto hitimo, oreščkov se držimo

Namen projekta: Razvijati sodelovanje, ustvarjalnost ter spoštovanje do lokalnega okolja. Učenci so si izmenjali košarice s sestavinami za pripravo brownijev, v katere so morali vključiti jabolka ter jih ustvarjalno nadgraditi tako, da odražajo značilnosti njihovega okolja. Učenci matične šole so sladico obogatili z oreščki kot simbolom skrbi za živali v mestnem parku, učenci podružnične šole pa s cvetličnim medom, s čimer so poudarili bogastvo travnikov in pomen čebel. Učenci so krepili povezanost, razvijali odgovoren odnos do hrane in narave ter z izmenjavo dobrot doživeli skupni uspeh in ponos na svoje okolje.

Avtor: Mateja Ivič in Andreja Krampol



Gimnazija in srednja šola Rudolfa Maistra Kamnik

Tema: Živimo zdravo in srečno

Eko ritem je organizacija, ki spodbuja zdrav in naravi prijazen način življenja. Njen namen je ozaveščati ljudi o pomenu vsakodnevnih odločitev za zdravje in okolje. Cilj organizacije je približati trajnostni način življenja s praktičnimi idejami ter spodbuditi posameznike k majhnim, a pomembnim spremembam v vsakdanjem življenju in odnosu do narave ter zdravja.

Avtor: Aljaž Šav, Blaž Misja in Joža Matjaž Šerkezi



OŠ Otočec

Tema: Medena pot

Namen: »Medena pot« je izobraževalna dejavnost, ki udeležence seznani s pomenom čebel, nastankom medu ter vlogo čebel pri opraševanju, pridelavi hrane in ohranjanju biotske raznovrstnosti. Cilji: Ozaveščanje učencev o pomenu čebel, spodbujanje trajnostnega načina življenja, povezovanje šole z lokalnimi čebelarji in skupnostjo ter krepitev znanja o zdravi, lokalni hrani. Dosežki: Na stojnici smo vsebine prikazali s plakati, kamišibajem »Čebelica Franja« in potiskanimi lesenimi izdelki.

Avtor: Matej Šiško in Marjan Matešič



OŠ Karla Destovnika Kajuha

Tema: Pehtin kotiček

Na stojnici Pehtin kotiček predstavljamo svet zelišč in pomen šolskega vrta »Kajuhov vrt«. Obiskovalcem ponujamo metin sok, namaz s kremnim sirom in drobnjakom ter namaz z medom in pehtranom. Predstavljamo tudi sladici, pehtranovo pecivo in sivkino panakoto. Obiskovalci lahko pri nas spoznajo in povonjajo različna zelišča ter sodelujejo v kvizu Kahoot o zeliščih preko telefona in QR kode. Za sodelovanje v spletnem kvizu prejmejo nagrado – sivkine vrečke. Z našo predstavitvijo želimo približati pomen zelišč, zdrave prehrane in učenja v šolskem vrtu.

Avtor: Vesna Butkovec, Bernarda Menegalijska, Barbara Perhaj, Kristina Rupret in Polona Učman



OŠ Šmarje – Sap

Tema: Tekoče zdravje – ali vemo kaj pijemo?

Namen naših aktivnosti je bil ozaveščati, kako pomembno vlogo imajo pijače pri ohranjanju in krepitvi našega zdravja. Želeli smo spodbuditi učence k razmišljanju o tem, koliko vode potrebujemo in dejansko zaužijemo, koliko sladkorja popijemo s sladkanimi pijačami ter ali so 100% sokovi res tako zdravi, kot pogosto mislimo. Predstavitev je usmerjena v razvijanje kritičnega odnosa do izbire pijač in branja deklaracij. Dejavnost smo izvajali pri pouku GOS in LUM (slikanje sadja), z učenci 6. razredov. Otroci in mladostniki naj sadne sokove in druge napitke z veliko vsebnostjo sladkorjev uživajo zmerno oziroma le občasno. Glavni delež vnosa tekočin v telo naj predstavljajo voda, mineralna voda, nesladkani čaji, juhe. Vsekakor pa naj uživajo veliko svežega sadja in zelenjave

Avtor: Vesna Groznik



OŠ Jurija Dalmatina Krško

Tema: Domače je najboljšo – Posavje

V okviru projekta smo želeli učencem približati pomen lokalne hrane, tradicionalnih receptov in spoštovanja do narave ter dela ljudi, ki hrano pridelujejo. Namen – kako lahko iz lokalnih in naravnih sestavin pripravimo zdrave okusne izdelke. Učence spodbuditi k razmišljanju o trajnostnem načinu prehranjevanja, zmanjševanju odpadkov in ohranjanju kulinarčne dediščine našega kraja. Spoznali so pomen lokalne in sezone hrane, razvijali praktične življenjske spretnosti in tradicijo našega okolja.

Avtor: Sanja Valenčak



JVIZ Franceta in Toneta Kralja Dobrepolje

Tema: Hrana, ki povezuje – Vrtec Dobrepolje ustvarja za jutri

Namen predstavitve je bil razvijati celostni pristop k vzgoji za trajnostni razvoj ter krepiti zavedanje o pomenu zdravih življenjskih navad, varovanja naravnih virov in aktivnega sodelovanja v skupnosti. Obiskovalcem smo predstavili pedagoški pristop, ki temelji na povezovanju otrok, družin in lokalnega okolja ter na razvijanju odgovornega odnosa do hrane, narave in okolja. Delo usmerjamo v izkustveno učenje, raziskovanje in oblikovanje trajnostnih vedenjskih vzorcev že v zgodnjem otroštvu. Cilji našega delovanja so razvoj odgovornega odnosa do okolja, spodbujanje zdravega načina življenja, krepitev pomena lokalne pridelave ter vključevanje v program Ekošola, ekovrt in gozdno pedagogiko. Ob tem krepimo socialne komponente, medgeneracijsko sodelovanje in povezanost s skupnostjo. Na sejmu smo predstavili konkretne dejavnosti, skozi katere otroci spoznavajo izvor hrane in pomen trajnostnega ravnanja. Poseben poudarek smo namenili sodelovanju z lokalnim okoljem, s pripravo kvašenih ptičkov ter predstavitvijo izdelkov kmetije Jakopič. Dobrepoljska dolina s svojo naravno in kulturno dediščino omogoča bogato učenje v stiku z naravo, kar v vrtcu prepoznavamo kot pomembno vrednoto. Verjamemo, da z vzgojo otrok k spoštovanju narave in skupnosti soustvarjamo temelje trajnostne prihodnosti.

Avtor: Mateja Lohkar



OŠ F.S. Finžgarja Lesce

Tema: Od cveta do krožnika

Na stojnici »Od cveta do krožnika« predstavljamo predelavo medu iz šolskega čebelnjaka v prehranske izdelke. Name je spodbujanje razumevanja lokalne pridelave hrane in trajnostnih prehranskih izbir. Cilji so razvijanje praktičnih spretnosti, sodelovalnega učenja ter ozaveščanje o pomenu kakovostnih sestavin. Povezujemo teoretično znanje s praktičnim delom. »Izumiti« želimo čim več modernih receptov z uporabo lastnega šolskega medu. V povezavi s tematiko smo izdelali čebele iz odpadnega materiala ter rože iz papirja.

Avtor: Mojca Kordiš, Tamara Dovžan in Veronika Bohinjec



Vrtec Tezno Maribor

Tema: Suho sadje jej in boš ok – ej

Na naši stojnici smo želeli predstaviti dejavnosti, ki smo jih izvajali v oddelku. Strokovni delavci imamo privilegij, da lahko preko otrok vplivamo na družinske navade. Zato je bil naš namen nagovoriti družine, da namesto sladkarij raje posežejo po suhem sadju. Tako smo suho sadje predstavili kot zdravo alternativo ostalim sladicam. Cilj je dosežen, če vsaj ena družina pred policami nezdravih sladkarij raje poseže po suhem sadju. Najprej ena družina, potem dve, tri ... Vsaka velika stvar se začne z majhnimi koraki.

Avtor: Urša Demšar



Srednja zdravstvena šola Ljubljana

Tema: Merimo utrip zdravja z okusom narave

V okviru projekta Ekošola se dijaki Srednje zdravstvene šole Ljubljana letos z velikim veseljem predstavljamo na Celjskem sejmu Altermed. Naš prispevek nosi naslov Merimo utrip zdravja z okusom narave, saj želimo obiskovalcem pokazati, kako tesno so povezani zdravje, narava in vsakodnevne življenjske navade. S svojo predstavitvijo združujemo zdravstveno znanje, ki ga pridobivamo v šoli, ter pomen naravne in uravnotežene prehrane. S projektom »Merimo utrip zdravja z okusom narave« želimo obiskovalcem sejma pokazati, da se zdrav življenjski slog začne pri preprostih stvareh – gibanju, rednih meritvah, zdravi prehrani in spoštovanju narave. Ko združimo znanje, naravne vire in skrb za človeka, lahko ustvarimo temelje za bolj zdravo prihodnost vseh.

Avtor: Tanja Gašperlin in Špelca Flerin



OŠ Jožeta Gorjupa Kostanjevica na Krki

Tema: Čebele in sivka v naši sosesčini

Cilji projekta so: Ozaveščati učence o pomenu čebel za naravo in človeka, spoznavati zdravilne in aromatične rastline iz lokalnega okolja, spodbujati zdrav način življenja in uporabo naravnih sestavin, razvijati ustvarjalnost ter praktične spretnosti učencev, spodbujati trajnostno ravnanje in ponovno uporabo materialov, krepiti sodelovanje z lokalno skupnostjo.

Avtor: Monika Kren Pangričič



OŠ Ivana Skvarče, PŠ Čemšenik

Tema: Spoznajmo Zasavje MATKURJA JE DOBER!

Projekt Matkurja je dober! na PŠ Čemšenik je bil usmerjen v spoznavanje Zasavja in njegove »zasavske« kulinarike. Učenci so preko različnih dejavnosti raziskovali okolje ter pripravljali tradicionalne jedi, prilagojene sodobni prehrani. Sodelovali so z lokalnimi kuharji in mesarji in uporabljali domače pridelke. Na sejmu Fit & Well smo predstavili proces učenja, poudarili trajnost, sodelovanje, zdravo prehrano ter pomen lokalne dediščine.

Avtor: Anja Čop Lipar, Peter Rome in Barbara Lekše



Vrtec Šentjur

Tema: Bučna čarovnija

Bučna čarovnija je ustvarjalen projekt, kjer smo z otroki odkrivali pomen buče kot dela zdrave prehrane. Spoznavali smo njene oblike, barve in okuse ter pripravljali juho, kompot, marmelado in piškote. Ob tem so otroci razvijali ročne spretnosti, ustvarjalnost, sodelovanje in raznolikost prehrane. Pogovor je stekel o pomenu lokalno pridelane hrane ter spoštovanje do hrane in narave. Z dramatizacijo so krepili govor in domišljijo. Cilj in namen sodelovanja na sejmu: Predstaviti otroško ustvarjalnost, znanje o zdravi in lokalni prehrani ter pomen sodelovalnega učenja. Namen sodelovanja na sejmu je bil predstaviti in deliti izkušnje z drugimi, kako so otroci spoznavali lokalno pridelano hrano, ustvarjali, se učili drug od drugega in ob tem uživali.

Avtor: Suzana Gorsek, dipl. vzg.



Vrtec Mavrica Vojnik

Tema: Vrtec Mavrica Vojnik

Namen sodelovanja na razstavnem prostoru »V vonju in barvi – kjer tradicija sreča trajnost« na sejmu Altermed 2026 je predstaviti predelavo šipka, ki smo ga z otroki uporabili za pripravo sirupa, marmelade, čaja in macerata na osnovi mandljevega olja. Cilj je prikazati pomen medgeneracijskega prenosa znanja, uporabe lokalnih naravnih virov ter spodbujati trajnostne prakse in ustvarjalnost otrok.

Avtor: Maja Črepinšek



OŠ ob Rinži Kočevje

Tema: Lokalna pridelava je naša zdrava prihodnost

Letos smo osredotočeni na lastno in lokalno pridelano hrano. Naš cilj je pokazati, da lahko tudi šola pri svojih dejavnostih tesno sodeluje z lokalnimi pridelovalci in dobavitelji. Ti nam pomagajo pri skrbi za šolsko njivo, sadovnjak, čebelnjak in vrtičke. Tako sami pridelamo in uporabimo krompir, čebulo, jabolka in med. Želimo poudariti, kako pomembna je podpora lokalnim pridelovalcem ter uporaba lokalno ali lastno pridelane hrane, ki do nas pride v krajšem času in tako ohrani svojo kakovost ter hranilne snovi.

Avtor: Ana Marija Novak



Vrtec Slovenske Konjice

Tema: Naravni zakladi: Med in jabolko

Na stojnici z naslovom Naravni zakladi med in jabolko smo predstavili, kako lahko vrtec z majhnimi koraki spodbuja zavedanje o pomenu lokalne hrane, čebel in narave. Otroci skozi izkušnje spoznavajo, da naravni zakladi rastejo v našem okolju in da jih moramo skrbno varovati. Jabolko in med sta tako postala simbol povezanosti med človekom, naravo in skupnostjo. Verjamemo, da otroci skozi igro, raziskovanje in stik z lokalnim okoljem razvijajo vrednote, ki bodo pomembne tudi v prihodnosti – skrb za zdravje, spoštovanje narave ter ponos na bogastvo, ki ga ponuja naš domači prostor.

Avtor: Silvija Fijavž



III Gimnazija Maribor

Tema: Vrt življenja in igre

Šolski vrt, kjer dijaki v visokih gredah gojijo zelišča je prostor: učenja: dijaki skozi praktično delo spoznavajo naravo, rastline in njihove uporabne lastnosti; raziskovanje: z lupami in prenosnimi mikroskopi opazujejo rastline, žuželke in druge drobne organizme v tem ekosistemu; ustvarjalnosti: iz pridelanih zelišč izdelujejo različne naravne izdelke in igre: bodoči vzgojitelji so izdelali didaktične igrače za igrivo spoznavanje narave, sodelovanja in spoštovanja do narave.

Avtor: Iva Pigac



OŠ Polzela

Tema: Trajnost na krožniku

Na stojnici OŠ Polzela na sejmu predstavljamo temo Ekošole »LOKALNO, ZDRAVO, TRAJNOSTNO – HRANA, KI POVEZUJE« z motom »Trajnost na krožniku«. Obiskovalcem ponujamo pokušino lokalnih dobaviteljev mlečnih izdelkov in kruha. Predstavljamo tudi šolska namaza iz fižola in bučnic ter čičerikine krekerje, lastne priprave otrok. Pri kemiji so učenci izdelali naravne balzame za ustnice, mila in kreme. Cilji: Spodbujanje lokalne samooskrbe, zdrave prehrane, trajnostnega ravnanja s hrano ter povezovanje šole z lokalnimi pridelovalci.

Avtor: Nina Tamše, Sara Goričar Cilenšek in Aleksandra Zabavnik



Vrtec Trbovlje, Enota Barbara

Tema: Zdravo in trajnostno

Na sejmu Altermed se enota Barbara predstavlja s stojnico Lokalno in trajnostno. Otroci skozi igro, raziskovanje in ustvarjanje spoznavajo skrb za naravo, hrano, energijo in okolje. Predstavljamo projekte: sejalne polže za vzgojo sadik, opazovanje rasti vodne kreše, ponovno uporabo odpadkov (ptičje hišice iz tetrapakov in ptički iz rolic), spremljanje zavržene hrane s semaforjem ter spoznavanje sončne energije z maketo vrta s sončno elektrarno. Cilj je razvijanje trajnostnih navad že v zgodnjem otroštvu.

Avtor: Sara Senčar, Neža Blaznik in Nuša Strniša



OŠ Bršljin

Tema: Iz gozda v srce

Na Osnovni šoli Bršljin izvajamo dejavnosti v okviru Ekošole, s katerimi spodbujamo k odgovornemu odnosu do narave in trajnostnemu razmišljanju: Naša predstavitev povezuje različne projekte, dejavnosti in ideje, ki izhajajo iz bližine gozda, ki nam predstavlja pomemben učni prostor. Namen naših dejavnosti je učencem približati pomen varovanja okolja. Učenci so sestavili recepte, povezave z gozdno tematiko. Nastale so okusne jedi, ustvarjalno povezane z naravo. Poseben del predstavljajo tudi igre. Zasnovane so na ustvarjalen način in pogosto vključujejo naravne ali reciklirane materiale.

Avtor: Tanja Žagar, Tina Šetina in Živa Košak Balažič



Vrtec Ledina

Tema: Skupaj rastemo, skupaj okušamo

Namen sodelovanja na sejmu Altermed 2026 je predstaviti pomen sezonske in lokalne hrane ter trajnostnega ravnanja že v zgodnjem otroštvu. Na stojnici smo prikazali jedi, ki jih pripravljamo v vrtcu, ter poudarili pomen kakovostnih sestavin. Poseben poudarek smo namenili semenom kot osnovi samooskrbe. Cilj je ozaveščanje o zmanjševanju odpadne hrane ter spodbujanje sodelovanja z lokalnim okoljem.

Avtor: Meta Podržaj



OŠ Slave Klavore Maribor

Tema: S hrano do zdravih zob (Manuela Copot Oblak)

Tema: Svežina iz narave (Klara Bračič)

Učenci, ki obiskujejo dodatno strokovno pomoč, so skupaj z mentoricama raziskovali spletne vire o hrani in zeliščih, ki vplivajo na zdravje ustne votline. Izdelali so plakate, pripravili ustno vodico s klinčki ter oblikovali kviz na temo zdrave prehrane za zobe in naravne ustne nege. Z dejavnostjo so spoznavali pomen naravnih pristopov za ohranjanje zdravih zob in svežega daha, hkrati pa so učenci ob vseh dejavnostih razvijali bralno razumevanje.

Avtor: Klara Bračič in Manuela Copot Oblak



Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Srednja šola za gostinstvo in turizem z dijaškim in študentskim domom (Dijaški dom)

Tema: Prehranske izbire, ki oblikujejo svet

Glavni cilj projekta je bil razvijati odgovoren odnos učencev do narave, hrane in naravnih virov, kako so prehranske navade povezane z globalnimi okoljskimi izzivi, kakšen je vpliv transporta na ogljični odtis, pomen lokalne in sezone hrane, ter kako porabiti zavrženo hrano. Na sejmu Altermed smo pripravili degustacijo ajdovega, kamutovega, pirinega kruha in namazov iz lokalnih stročnic (fižol, leča, čičerika). Obiskovalcem smo razdelili enostavne recepte, predstavili tematske plakate, slogane in informativni kotiček, kjer so lahko izvedeli več o vplivu prehrane na okolje.

Avtor: Vojka Cvitko Macedoni



Vrtec Velenje – OE Vrtiljak

Tema: Vrtec pod vedrim nebom

V letošnjem šolskem letu se je Vrtec Velenje povezal z ekološko in učno kmetijo »Pod milim nebom« iz okolice Velenja. Namen skupnega projekta je otrokom približati življenje na kmetiji, omogočiti stik z živalmi, jih seznaniti z okoljem in spodbuditi k opazovanju sveta okoli njih. Otroci preko igre in pristnega stika z naravo pridobivajo nova znanja, razvijajo vse svoje čute ter hkrati poglobljajo prijateljske vezi preko pristnega druženja.

Avtor: Urška Špindler



Vrtec Pedenjped

Tema: Sladka čarovnja iz čebeljega panja

PO POTI ZA MEDENIM ZAKLADOM – Na letošnji stojnici smo predstavili zaklade, ki jih pridobimo z medom ter poudarili njegovo pomembnost. Rdečo nit smo predstavili z dejavnostim, ki povezujejo trajnostno in lokalno prehrano z izkustvenim učenjem otrok. Prikazali smo kulinarčne izdelke z medom, spodbujali zdrave prehranske navade ter ozaveščali o povezanosti človeka in narave. Obiskovalcem smo ponudili degustacije, didaktične igre in vpogled v dejavnosti, s katerimi otroci spoznavajo pomen čebel in njihovega dela.

Avtor: Sara Lukman



Oš Turnišče, VVE pri Oš Turnišče

Tema: Lokalno, zdravo in trajnostno

V vrtcu si prizadevamo, da otrokom že v zgodnjem obdobju približamo pomen narave, lokalne pridelave hrane in zdravega načina življenja. Ker so to pojmi za mlajše otroke pogosto abstraktni, sva jih s sodelavko predstavili skozi temo kmetije. S pomočjo igre, ustvarjanja, opazovanja in neposrednih izkušenj so otroci spoznavali domače živali, kmetijske pridelke ter pomen lokalno pridelane hrane, zdrave prehrane in trajnostnega odnosa do okolja. Projekt je trajal mesec in pol ter temeljil na izkustvu.

Avtor: Kaja Antolin in Anja Ružič



OŠ Turnišče, VVE pri OŠ Turnišče

Tema: Mlekastično

V projektu »Mlekastično« smo z otroki, starimi od 1 do 3 let, skozi izkustveno učenje spodbujali zgodnje razumevanje izvora hrane, razvoj čutnega zaznavanja, govora ter odnosa do narave in živali. Ključna izkušnja je bil obisk kmetije, kjer so otroci spoznali kravo, kar je spodbudilo njihovo govorno izražanje in zanimanje za temo. Skozi različne dejavnosti, kot so razvrščanje slik, kuhanje pudinga, pokušanje različnih vrst sira ter ustvarjalno delo, so otroci razvijali besedišče, miselne procese, fino-motoriko in sposobnost zaznavanja. Aktivno so sodelovali, raziskovali z vsemi čuti ter povezovali izkušnje z vsakdanjim življenjem. Namen sodelovanja na razstavnem prostoru na sejmu Altermed 2026 je predstaviti pomen zgodnjega učenja o hrani, poudariti povezavo med otrokom, naravo in lokalnim okoljem ter prikazati konkretne dejavnosti, ki spodbujajo celostni razvoj otroka. Projekt je bil uspešen, saj so otroci na razvojno primeren način pridobili nova znanja in bogate izkušnje ter pokazali večje zanimanje za hrano in njen izvor.

Avtor: Petra Černela, Sanja Raščan in Alja Vegič



Vrtec Ciciban

Tema: Zeleni koraki za zeleni svet

Na sejmu Altermed bomo predstavili celosten pristop k zdravemu, aktivnemu in trajnostnemu načinu življenja v okviru programa Ekošola. Naše delo temelji na kakovostni prehrani, rednem gibanju, bivanju v naravi ter razvijanju pozitivnega odnosa do okolja že v zgodnjem otroštvu. Osrednji element bo knjiga Zeleni koraki za zeleni svet, ki združuje zdrave recepte iz vrta in otroške ilustracije. Obiskovalcem bomo približali tudi vsakodnevne dejavnosti, povezane z gibanjem in igro na prostem, ter pomen zgleda zaposlenih za zdrav življenjski slog. Posebno pozornost namenjamo tudi zdravju zaposlenih, saj imamo organizirano vadbo pod strokovnim vodstvom, s katero skrbimo za telesno pripravljenost in dobro počutje. Stojnico bodo popestrile interaktivne dejavnosti, kot so eko kolo sreče, poligon z robotiko pando in manjše nagrade, ki spodbujajo razmišljanje o zdravju in trajnosti.

Avtor: Špela Novak



OŠ Nove Fužine

Tema: Od vrta do kozarca in od semena do krožnika

Na stojnici Osnovne šole Nove fužine predstavljamo izdelke, ki so nastali z aktivnim sodelovanjem učencev – od pridelave na šolskem vrtu do priprave končnih izdelkov. Predstavljamo metin sirup, rožmarinovo sol in pesto iz zelišč z našega vrta ter domači jogurt iz mleka s kmetije Kastelic Žonta. S projektom spodbujamo razumevanje lokalne hrane, trajnostnega ravnanja in učenja skozi praktično delo.

Avtor: Maja Bergant in Anja Habič



OŠ Duplek in Podružnica Zg. Duplek

Tema: Naravno, pa še zabavno

OŠ Duplek se na sejmu Fit and Well predstavlja kot povezana skupnost, ki učenje povezuje z gibanjem in naravo. Učenci in učitelji ustvarjajo igre iz recikliranih materialov ter dokazujejo, da je učenje lahko ustvarjalno in trajnostno. Zaradi lege ob gozdu in vodi veliko časa namenimo raziskovanju narave in učenčevi osebni rasti na prostem. Ob tesnem sodelovanju s starši in lokalnim okoljem mlade učimo, da je življenje lahko NARAVNO, TRAJNOSTNO IN ZABAVNO. Tako udeležujemo cilje modernega in ozaveščenega mladega človeka v današnjem času.

Avtor: Andreja Konrad, Nataša Cimerman in Tjaša Hliš



OŠ Tončke Čec Trbovlje

Tema: Tončka reciklira – trebušček profitira

Namen in cilji: namen projekta je spodbujanje zdravega življenja, ohranjanje tradicije in povezovanja šole z lokalnimi društvi. Glavni cilji so ozaveščanje o pomenu lokalne, trajnostno pridelane hrane ter razvijanje ustvarjalnosti. Učenci skozi praktično delo spoznavajo kulinarčno dediščino in recikliranje hrane. Dosežki: Učenci so skozi izkušnjo »od polja do mize« pridelali in reciklirali lokalne surovine v izdelke (jogurt, žganci, kruh, burgerji, pecivo) in razvijali spoštljiv in odgovoren odnos do hrane.

Avtor: Matej Lebič



OŠ II Murska Sobota

Tema: Lokalno, tradicionalno

Na stojnici na sejmu se je šola predstavila z zelišči, ki jih gojimo v naših šolskih visokih gredah ter pripravljenimi izdelki, ki jih iz teh zelišč pripravljamo. OSVEŽUJOČI IN ZDRAVI NAPITKI IZ NAŠEGA VRTA: Učiteljica je z učenci raziskovala lastnosti mete in melise, katere so njihove zdravilne učinkovine ter kje omenjeni zelišči lahko uporabimo v kuhinji. Na stojnici smo v poskušanju ponudili hladna napitka iz melise in mete ter obiskovalcem svetovali kako si napitka lahko pripravijo. ČEMAŽ- ZELIŠČNA RASTLINA IZ POKRAJINE OB MURI: Učiteljica je z učenci raziskovala divje zelišče čemaž, ki ga imamo prav tako posajenega na naših gredah. Pripravili smo recept za pripravo skutnega namaza s čemažom, ki so ga obiskovalci lahko poskusili. DROBNJAK V KUHINJI: Učiteljica je z učenci raziskovala uporabo drobnjaka v kuhinji. Pripravili smo brošuro z receptom za pripravo rogljičkov, ki smo jih ponudili tudi na stojnici.

Avtor: Martina Lebar, Mateja Trplan Raj in Nina Balažek



Vrtec Murska Sobota

Tema: Bučno je okusno

UVOD: V vrtcu Murska Sobota smo v projekt Bučno je okusno vključili tri oddelke. Otroci so prinašali buče, jih raziskovali in pobirali semena, ki smo jih posušili. **NAMEN:** Spodbujati zdrav odnos do lokalne in sezone hrane ter učenje skozi izkušnjo. **CILJI:** Spoznati bučo, sodelovati pri pripravi jedi, razvijati motoriko, ustvarjalnost in besedni zaklad. **DOSEŽKI:** Otroci so z veseljem sodelovali, poskušali nove okuse, razvijali samostojnost, sodelovanje ter pozitiven odnos do hrane.

Avtor: Renata Hozjan, Laura Kotar, Katja Kološa, Aleksandra Kuhar, Dijana Perišić



Vrtec Radenci – Radenski mehurčki

Tema: Mlekastično je fantastično

Cilj: Otroci se seznanjajo z lokalno, domačo pridelano slovensko hrano kot temelj dobrega počutja in povezovanja z okoljem v neposredni bližini. **Namen** predstaviti aktivnosti: poti našega raziskovanja mleka od kmetije do kozarca na mizi, raziskovanje jedi iz mlečnih produktov, priprava domačih jogurtov, ustvarjanje izdelkov iz odpadne embalaže. **Degustacija** sladice iz domače skute, ki smo jih pripravili tudi skupaj z otroki in degustacija domačih jogurtov šukar in promocija le te.

Avtor: Jasmina Fašalek Paldauf



Vrtec Trbovlje, enota Mojca

Tema: Lokalna hrana nas povezuje

V šolskem letu 2025/2026 smo se odločili, da bomo dali poudarek hrani, ki povezuje ožjo in širšo okolico naše enote. Meseca septembra smo na trgatev naše trte povabili sosede. Sosede so pomagale pri pecljanju, prešanju in pri sami degustaciji soka. Pozimi smo povabili starše naše enote na pripravo sirnice. Mamice, bivših držav Jugoslavije, so ostalim mamam in strokovnim delavkam prikazale postopek izdelave sirnice. Sirnico smo tudi poskusili. Ker so otroci skrbno urejali naš zeliščni vrt, na našem vrtu je zrastle veliko sivke. Sivko smo obrali in jo posušili. S posušeni sivkinimi cvetovi smo izdelali sivkine vrečke proti moljem in solno kopel s sivko. Namen naše enote je bil ustvariti priložnost za povezovanje otrok skozi skupno izkušnjo priprave in deljenja hrane, razvijati odgovoren in spoštljiv odnos do hrane kot vrednote in dela ter omogočiti učenje skozi izkustveno dejavnost. Cilji: Otrok spozna, da je druženje s hrano in ob hrani prijetnejše. Otrok spozna celoten postopek od semena do rastline, in kasneje uporabe delov rastline. Otrok razvije socialne veščine skozi sodelovanja pri pripravi hrane. Povezovanje staršev različnih narodnosti preko priprave hrane.

Avtor: Nina Šantej



Vrtec Borisa Pečeta Maribor

Tema: Sladko grozdje že zori ...

Za predstavitev na sejmu Altermed 2026 smo se odločili, ker smo želeli predstaviti projekt celotnega vrtca na temo Sladko grozdje že zori ... Projekt spodbuja trajnost, lokalno pridelavo in zdravo prehrano. Izhajamo iz mesta Maribor, kjer na Lentu raste najstarejša trta na svetu, zato so otroci spoznavali lokalno dediščino in razvijali spoštovanje do narave, lokalne pridelave in zdrave prehrane. S projektom smo na stojnici prikazali rdečo nit skozi dejavnosti in smiselno oblikovali razstavni prostor z izdelki otrok.

Avtor: Barbara Šater



Vrtec Ivana Glinška Maribor

Tema: Zelenjavni vrt obilja

NAMEN: Na sejmu FIT&Well smo želeli predstavljati naše primere dobre prakse, izmenjati izkušnje in širšemu krogu ljudi približati živila, ki jih v našem vrtcu ponujamo otrokom. **CILJI – Otroci:** V praksi spoznajo proces rasti rastlin in pot od semena do krožnika; spoznavajo hranilno vrednost lokalno pridelanih živil ... **DOSEŽKI:** Na sejmu smo slikovnega materiala in likovnih izdelkov otrok predstavili izvajanje aktivnosti, ki se navezujejo na izbrano temo. Za degustacijo smo obiskovalcem ponudili korenčkovo pito, bučne piškote, ekološki korenčkov sok, pesin čips, krompirjev kruh in lečin namaz. Na voljo so bili tudi recepti predstavljenih jedi in promocijsko gradivo.

Avtor: Maja Dragšič



OŠ Draga Kobala Maribor in POŠ Brezje

Tema: Naredimo sami – ostanimo zdravi

Na sejmu Altermed predstavljamo, kako na naši šoli načrtno in celostno spodbujamo zdrav življenjski slog, s poudarkom na zdravi prehrani, uporabi lokalnih in ekoloških živil ter ohranjanju naravne in kulturne dediščine. Posebno pozornost namenjamo izkustvenemu učenju, saj učence vključujemo v različne praktične dejavnosti, preko katerih razvijajo pozitiven odnos do hrane, narave in lastnega zdravja. Učenci vsako leto sodelujejo pri nabiranju in sušenju lipe ter pripravi šolskega lipovega čaja »izpod rok dr. Kobala«, ki ga predstavljamo tudi širši javnosti. Poleg tega izdelujejo medene labele in dišeča mila ter sodelujejo pri pripravi enostavnih, zdravih jedi, kot je skutni namaz, ki ga ponudimo obiskovalcem. Cilj naše predstavitve je ozaveščati obiskovalce o pomenu kakovostne, uravnotežene in trajnostno naravnane prehrane. Želimo poudariti pomen uporabe lokalnih in sezonskih živil, povečati prepoznavnost ekološke pridelave ter predstaviti pomen vključevanja živil shemo kakovosti v vsakodnevno prehrano. Hkrati predstavljamo konkretne primere dobre prakse šolske prehrane ter izpostavljam dosežke, kot so visok delež ekoloških, lokalnih in kakovostnih živil v naši šolski kuhinji. Z našo predstavitvijo želimo spodbuditi obiskovalce k razmisleku o lastnih prehranskih navadah, jih motivirati za bolj zdrave izbire ter prispevati k večji ozaveščenosti o pomenu trajnostnega načina življenja in odgovornega odnosa do okolja.

Avtor: Mateja Rubin, Bojana Težak Silič, Judita Žaler



VIZ OŠ Rogatec

Tema: Med dar čebel

Na sejmu Altermed smo predstavile projekt »Med – dar čebel«, predstavile dejavnosti in dosežke projekta ter delo otrok. Želele smo spodbuditi obiskovalce k uživanju lokalno pridelanega medu in čebeljih izdelkov ter jim ponuditi izkušnjo preko pokušine in predstavitve izdelkov iz medu.

S predstavitev smo tudi želele obiskovalce ozaveštevati o pomembni vlogi čebel pri opraševanju rastlin in pomenu ohranjanja čebel.

Z aktivno in privlačno stojnico smo na zanimiv način predstavile naravne vrednote ter smo želele spodbuditi pozitiven odnos do čebel in zdrave prehrane.

Avtor: Mateja Mordej, Lea Gregurec, Tatjana Dravinski Delimar, Lana Solman



Vrtec Črnuče, enota Gmajna

Tema: Gor in dol po prehranski piramidi

Namen: Želeli sva, da prehranjevanje postane nekaj več kot samo obrok, s katerim napolnimo lačne želodčke. Da otroci spoznajo prehransko piramido, ki je pogoj za zdravo prehranjevanje in življenje. Cilji: otroci in starši načrtujejo in skupaj pripravijo zdrav prigrizek, priprava obroka je tudi priložnost za prijetno druženje, izogibamo se uživanju hitro pripravljene hrane, sladkosnede lahko pripravijo zdrave sladice. Dosežki: Oblikovali smo svojo prehransko piramido ter pripravili dva zvezka zdravih receptov.

Avtor: Marta Šliber, Tanja Remec



Vrtec Koper

Tema: Figa – skriti zaklad narave

Fige so že tisočletja uporabljane v prehrani in medicini. Rade imajo toplejše podnebje, zato jih je vslovenski Istri v izobilju. Zakaj smo se odločili za odkrivanje zaklada, ki nam jih nudijo fige? Da otroci spoznajo avtohtone rastline. Da spoznajo različno uporabo ene rastline. Da spoznavajo, da nas narava lahko nahrani in zdravi. Da je najboljšo to kar pridelamo sami. Iz figovih listov smo pripravili FIGOV SIRUP in FIGOV ČAJ. Iz suhih fig je nastal FIGOV KRUH. Za pripravo FIGOVIH ŠTRUDELJČKOV smo uporabili figovo marmelado.

Avtor: Jožica Koren in Tanja Rijavec



JVIZ OŠ Toneta in Franceta Kralja Dobropolje, vrtec Ringaraja

Tema: Hrana, ki povezuje – vrtec Dobropolje ustvarja za jutri

Na sejmu Altermed učenci JVIZ OŠ Franceta in Toneta Kralja Dobropolje predstavljajo pomen lokalnega mleka kot »belega zlata«. Namen je prikazati sodelovanje s kmetijo Jakopič, ki nas oskrbuje s surovinami. Cilj je promocija domače hrane in tradicije prek delavnice peke mlečne kaše z lokalnimi gospodinjami. Razstavljamo jogurte, maslo, skuto, sire ter pečeno proseno kašo, ki povezujejo naravo, zdravje in lokalno okolje.

Avtor: Ema Zajc



Vrtec Manka Golarja Gornja Radgona

Tema: Učilnica na prostem – zakladnica znanja in doživetij

Namen sodelovanja Vrtca Manka Golarja Gornja Radgona na razstavnem prostoru, na sejmu Altermed 2026, je bil strokovno predstaviti koncept učilnice na prostem kot inovativnega didaktičnega pristopa, ki temelji na izkustvenem učenju. Obiskovalcem smo želeli prikazati kako sistematično vključevanje naravnega okolja spodbuja celostni razvoj otrok, krepi trajnostne kompetence ter razvija odgovoren odnos do okolja in družbe.

Avtor: Darja Vajngerl



OŠ Fara

Tema: Doživite Kostel skozi okuse

Cilj: Predstaviti kulinarčno dediščino Kostela v povezavi z lokalnimi ponudniki. Na naši stojnici spoznate tradicionalni kostelski želodec, okusni kozji sir, osvežujoč domači jabolčni sok ter sladke domače izdelke, kot so marmelada, dišeči jabolčni zavitek in naravni med. Vsak grizljaj pripoveduje zgodbo lokalnih kmetij, tradicije in ohranjenih receptov, ki že generacije bogatijo kulinarčno dediščino Kostela. Pri nastajanju naše stojnice smo se povezali s kmetijama Štefančič in Padovac, Lukčevo domačijo, čebelarstvom Šnajder in Društvom kostelskih žena Nežica.

Avtor: Urša Žagar



OŠ Vavta vas

Tema: Jabolko, jabolki, jabolka

Namen dejavnosti je bil, da učenci skozi različne izkustvene, raziskovalne in ustvarjalne aktivnosti spoznajo jabolko kot pomembno sadje, njegovo rast ter uporabo v prehrani. Dejavnosti so spodbujale radovednost, samostojno raziskovanje, sodelovanje in ustvarjalno učenje. Ob tem so učenci razvijali tudi bralne, pisne in govorne spretnosti ter spoznavali pomen zdrave prehrane in zdravega načina življenja. Z opazovanjem, poskusi, pripravo jedi in ustvarjanjem so učenci znanje povezovali z izkušnjami iz vsakdanjega življenja. Dejavnosti so se medpredmetno povezovali. Ob zaključku smo iz naših izkušenj in izdelkov oblikovali šolsko razstavo.

Avtor: Anita Jerman, Anja Mohar, Tjaša Štajner



OŠ Vavta vas

Tema: Okusi naše dediščine – Taste Our Heritage

Na OŠ Vavta vas kot ekošola spodbujamo trajnost, zdravo prehrano in ohranjanje kulinarčne dediščine. Na sejmu Altermed predstavljamo projekt »Okusi naše dediščine«. Učenci so pri pouku in dejavnostih RaP raziskovali žita, njihov pomen nekoč in danes ter pripravljali tradicionalne jedi, kot so ajdovi žganci. Sejali so žita, opazovali njihovo rast ter izdelali senzorične pripomočke, igre, plakate in likovne izdelke. Aktivnosti smo povezali z angleščino. Na stojnici predstavljamo izdelke, utrjujemo znanje o žitih in ponujamo degustacijo.

Avtor: Petra Kukman, Aleksandra Grujić in Mateja Drašler



OŠ Vavta vas

Tema: Čarobnost melise

Namen naše predstavitve je bil pokazati izdelke in dejavnosti na temo MELISA, ki smo jih z učenci izvajali tekom šolskega leta.

Naši cilji za sodelovanje na razstavnem prostoru so bili:

- prikazati družabno igro Kaj veš o melisi,
- pokazati knjižne kazalke iz melisinih listov,
- razstaviti likovne izdelke učencev: frizura iz melisinih listov,
- predstaviti knjigo receptov iz melise,
- prikazati pomanjšano različico našega šolskega vrta z meliso, z zavetjem za male živali, okvirjem za pajkovo mrežo in vrtnimi vilami,
- degustirati melisin sirup, ki smo ga z učenci kuhali v šoli.

Avtor: Dušanka Štamfelj, Petra Skube Bavdek in Katja Gorenčič



Strokovno izobraževalni center Alme M. Karlin

Tema: Potovanje v času

Na stojnici SIC Alme M. Karlin dijaki predstavljajo zdrave, okusne in sodobno zasnovane prigrizke iz skrbno izbranih sestavin. Namen predstavitve je spodbujati zdrav način prehranjevanja, trajnostno razmišljanje in uporabo praktičnega znanja. Z našim delom želimo obiskovalcem pokazati ustvarjalnost, spretnost, inovativnost ter povezovanja kulinarike, zdravja in izobraževanja.

Avtor: Nives Kovačič



Vrtec Apače Stogovci

Tema: Če maš čemaž

Ker v tem marčevskem času apaško polje vedno zadiši po čemažu, smo se letos odločili, da izberemo aktualno temo čemaž. Ves vrtec od kuharic, čistilk, hišnika, zaposlenih do otrok je sodeloval v projektu in z nečim pripomogel. Na stojnici smo tako predstavili čemaž na več načinov: likovno ustvarjanje, gibanje, matematične igre, pravljico in uganke, miselne igre ter tudi namaz s kulinarčne strani. Cilj je bil predvsem na sejmu predstaviti naše delovanje vrtca. Z veseljem radi pokažemo, da se znamo povezati in smo pripravljeni se povezati tudi z ostalimi skupnostmi v bližnji in daljni okolici. S to lokalno temo čemaža smo se letos še posebej želele predstaviti in mislim, da nam je uspelo.

Avtor: Tadeja Kavčič, Janja Jaušovec, Tina Obrulj in Anja Bratuša



Srednja zdravstvena in kozmetična šola Celje

Tema: Ekologija zdravega življenja

NAMEN PREDSTAVITVE: Poseben poudarek namenjamo sodobnim ekološkim izzivom ter iskanju preprostih, dostopnih in praktičnih rešitev, ki jih lahko posameznik vpelje v svoj vsakdan. Obiskovalce želimo spodbuditi k razmisleku o lastnih življenjskih navadah ter jih opremiti z znanjem in idejami za bolj odgovorno ravnanje. **CILJI PREDSTAVITVE:** Približati pomen stika z naravo in samim seboj, promovirati branje kot obliko »detoxa« za um in čustva, prikazati možnosti samooskrbe z gojenjem kalčkov in mikro zelenjave tudi v urbanem okolju.

Avtor: Marija Pučnik



ŠC Novo mesto – Srednja strojna šola

Tema: »Nova vrednost starega hladilnika« – trajnostna sušilnica sadja

Namen predstavitve na sejmu Altermed 2026 je prikazati dobro prakso, kjer dijaki iz odsluženega hladilnika izdelajo sušilnico sadja. Cilj je spodbujati trajnostno razmišljanje, ponovno uporabo materialov ter povezovanje tehničnega znanja z vsakdanjim življenjem. Projekt razvija ustvarjalnost, sodelovanje in okoljsko odgovornost ter ponuja praktične rešitve za zmanjševanje odpadkov in zavržene hrane, hkrati pa krepi tudi samostojnost dijakov in njihovo praktično usposobljenost za življenje ter spodbuja podjetnost in inovativno razmišljanje mladih.

Avtor: Mihael Drašler



© Program Ekošola. Gradivo je brezplačno.