



VABILO

Osnovna šola Leskovec pri Krškem vas vabi, da se v šolskem letu 2019/20 pridružite projektu

IZBOLJŠAJMO ODNOS DO HRANE.

V dobi, ko je hrane včasih na pretek, se dogaja, da otroci z njo ne znajo več smotrno ravnati. Povečuje se količina odpadne hrane, na drugi strani pa so nekateri lačni. Učence bi radi izobrazili o tem, kako ravnati s hrano, kam z odpadno hrano in kam s hrano, ki ostane nerazdeljena. Želimo jih ozaveščati o količini odpadne hrane, za katero si želimo, da bi je bilo čim manj, zato lahko sami zmanjšajo količino odpadkov in smotrno sooblikujejo jedilnike.

Projekt bo potekal skozi celotno šolsko leto. Primeren je za vrtce, otroke osnovnih šol in dijake srednjih šol. Prijavljene šole lahko sodelujejo v projektu na daljavo.

Cilji projekta:

- uzavestiti pomen uravnotežene prehrane
- naučiti učence oceniti svoje (količinske) potrebe po hrani
- zmanjšati količino odpadne hrane
- koristno razdeliti nerazdeljeno hrano
- razvijati odnos do hrane pri učencih, ki imajo brezplačno kosilo
- razumeti in spoštovati prehranjevalne navade različnih narodov in skupnosti
- spreminjati sebe in svoj pogled na ravnanje s hrano
- razviti kritičen odnos do sporočil na embalaži (bio, eko, brez sladkorja, brez glutena, ...)
- spodbujati učence h kulturnemu uživanju hrane

Potek dela:

1. Prijava na projekt do 30. septembra 2019.
2. Šola izvaja dejavnosti, povezane s projektom, med šolskim letom 2019/2020.
3. Do 31. 5. 2020 sodelujoča šola pošlje kratko poročilo (opis projekta, potek in vsebina) in izdelke (fotografije, skenirani izdelki, literarni izdelki ...)

Nekaj predlogov dejavnosti:

- beleženje količine odpadne hrane 1 teden (1 mesec ...) in analiza vzrokov za povečanje (zmanjšanje) odpadkov
- pogovor o razporeditvi hrane po svetu in lakoti
- povabilo in srečanje z misijonarjem ali osebo, ki je bila v svetu soočena z lakoto
- povabilo in srečanje s prostovoljci ali osebo, ki pomaga lačnim v domačem kraju
- razgovor in izdelava načrta, komu bi lahko pomagali z nerazdeljeno hrano, ki ostane v šoli in kako
- spoznavanje prehranjevalnih navad različnih narodov in skupnosti in kako to vpliva na zavrženo hrano
- likovno ustvarjanje na temo hrane in odpadkov
- zbiranje receptov, kako porabiti neuporabljene ostanke hrane
- priprava jedi iz neuporabljenih ostankov hrane
- degustacija izdelkov proizvajalcev lokalno pridelane hrane (sir, jogurt, mleko, ...)
- oblikovati smernice za ravnanje s hrano pri malici in kosilu
- priprava pogrinjkov za vsakdan in za praznike
- predstavitev kuhinj različnih narodnosti, katerih učenci obiskujejo vašo šolo

Potrdilo za sodelovanje dobijo šole in mentorji, ki pošljejo končno poročilo.

Prijave pošljite do 30. septembra 2019, poročila pa do 31. maja 2020 na elektronski naslov: tanja.lakner@gmail.com

Koordinatorica projekta:

Tanja Lakner

Ravnateljica:

Jožica Repše