

TEDEN SLOVENSKE HRANE IN TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK 2024

Tudi naša šola, Osnovna šola Frana Metelka Škocjan, Podružnica Bučka in Vrtec Radovednež, smo vključena v vseslovenski projekt Tradicionalni slovenski zajtrk, ki se ga izvaja kot eden izmed osrednjih dogodkov tedna slovenske hrane, ki smo ga obeležili od 11. novembra do 17. novembra 2024.



Tradicionalni slovenski zajtrk smo izvedli tretji petek v novembru, 15. 11. 2024. Letošnji projekt je potekal pod sloganom »Tradicionalni slovenski zajtrk – moj naj zajtrk!«. Prejšnja leta smo vsako leto posebej izpostavili eno izmed njegovih sestavin. Letos pa enakomerno izpostavljamo kruh, maslo, med, mleko in jabolko.

Učence in učenci matične in podružnične šole so v petek, 17. 11. 2024 ob 7.30 uri zajtrkovali kruh z maslom in medom, mleko in jabolko lokalnih dobaviteljev.



Osnovni namen projekta je izboljšanje odnosa do hrane, njene pridelave, varovanja okolja in zdravja ljudi. Projekt nas opominja, da je hrana, ki so jo pridelali in pripravili ljudje na naših kmetijah, v kmetijskih in živilskih podjetjih ter zadrugah, bolj sveža in okusnejša.

Učence smo skozi izobraževalne dejavnosti ozaveščali o prehranjevalnih navadah, predvsem pomena zajtrka za zdravo in uravnoteženo prehrano.

Učenci od 1. do 5. razreda so imeli naravoslovni dan, oddelki predmetne stopnje pa so vsebine vključili v ure pouka.



Z igro in učenjem do znanja za življenje

Učenke in učenci 1. triade so na naravoslovnem dnevu ustvarjali na različnih delavnicah, ki so bile zasnovane z namenom ozaveščanja o pomenu lokalne hrane in ohranjanja kulturne dediščine. Obiskali so Kaplerjev mlin, kjer so spoznali postopek mletja moke in pomembnost ohranjanja tradicionalne obrti. Izdelovali so pogrinjke, pripravili zdrav prigrizek, pisali pregovore o kruhu in se naučili pesmico o kruhu, ki jim je na zabaven način približala pomen te osnovne življenjske sestavine.



Z igro in učenjem do znanja za življenje

Četrtošolci so si ogledali nekaj posnetkov o TSZ. V povezavi s predmetom naravoslovje in tehnika so učenci spoznali pot hrane v človeškem telesu in pomen zdrave in uravnotežene prehrane za zdravje, nato pa so po skupinah pripravili plakate, in sicer prehranski krožnik. Likovno smo opremili plakat Moj naj zajtrk. Sledila je ura priprave zdravih sadnih napitkov s številnimi sestavinami, ki so jih učenci prinesli. Na koncu smo izvedli delavnico Gibajmo za zdravje – vaje in dejavnosti za krepitev srca in ožilja.



Petošolci so se pogovarjali o pomenu uravnotežene prehrane in kako vpliva na naše zdravje. V skupinah so pripravili plakat, ki prikazuje njihov "zdrav prehranski dan".

Na plakatu so predstavili, kaj bi jedli za zajtrk, kosilo, malico in večerjo.

Na koncu so narezali sadje, ki so ga prinesli v šolo ter pripravili sadno solato ter se pogovorili o koristih sadja.



Z igro in učenjem do znanja za življenje

Učenci predmetne stopnje so si po zajtrku ogledali predstavitev o tradicionalnem slovenskem zajtrku. Nato pa so si ogledali videoposnetke o živilih, ki sestavljajo tradicionalni zajtrk. Učenci 6. a so prebrali zloženko *Uživajmo sadje vsaj 5-krat na dan, gibanje vsaj pol ure dnevno* ter naredili povzetke, ki so jih izobesili na oglasno desko v matični učilnici.

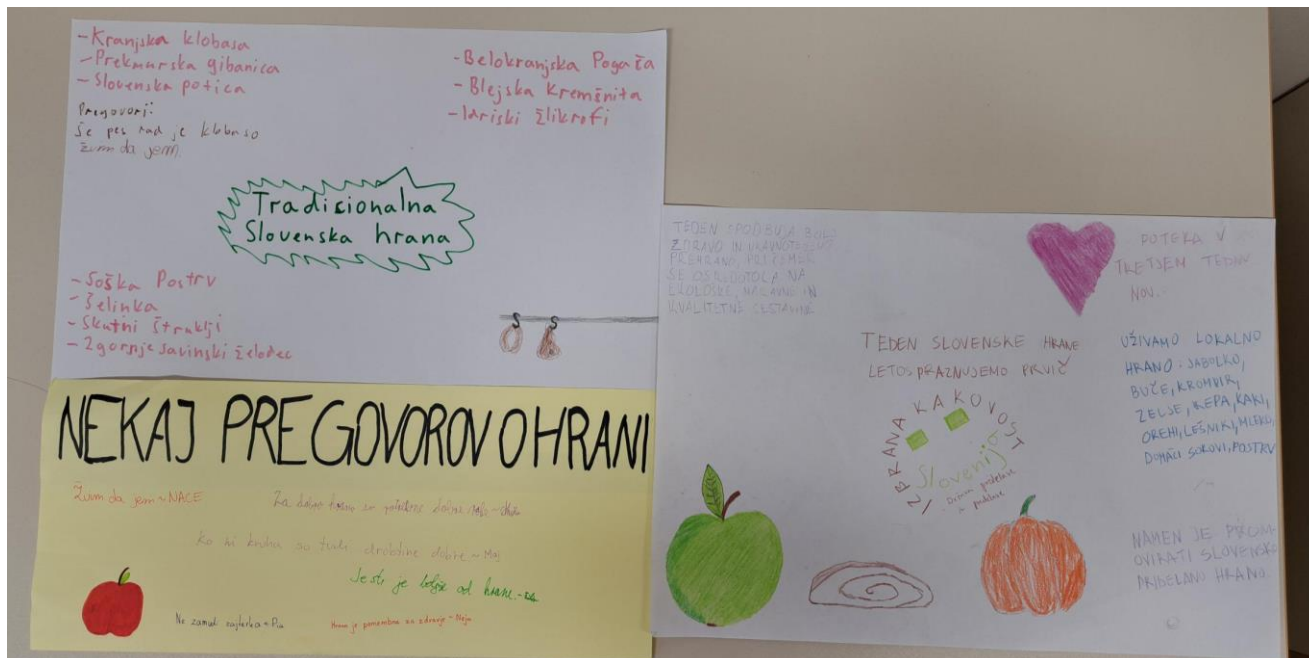


Učenci 6. b razreda, ki sodelujejo v projektu KUHNAPATO, kjer pripravljajo tradicionalne slovenske jedi za svoje vrstnike, so pripravili močnik jabčnik, ki je prav tako primerna domača jed za zajtrk, pa še izvira iz teh okoliških krajev in iz Škocjana.



Z igro in učenjem do znanja za življenje

Devetošolci so raziskali pomen tedna slovenske hrane, pobrskali po receptih za nekatere tradicionalne slovenske jedi in samostojno oblikovali nekaj novih pregovorov o hrani.



Tudi na Podružnici Bučka so svečano obeležili dan slovenske hrane. Na zajtrk so povabili predstavnike PGD Bučka, KD Bučka in PŽ Bučka ter vodstvo šole. Vabilu so se odzvali ter z njimi zajtrkovali. Po zajtrku so si ogledali in prebrali članek o petošolki Mirjam, ki je sodelovala na tekmovanju in dobila državno priznanje za peko ogljevega kruha. Sledila je delavnica s peko ogljevega kruha. Učenci so spremljali potek dela in nato v zvezke zapisali svoja opažanja in podatke ter jih predstavili. V sliki in besedi so učenci opisali postopek izdelave kruha. Sledilo je učenje petje pesmi Moj domači kruh, ansambla Andreja Bajuka, ki so jo ob spremljavi tudi ubrano zapeli. Zaključili so s predstavitvijo svojih zapisov in pokušino pečenega kruha.



Z igro in učenjem do znanja za življenje

