

6. B, PETEK, 24. 4. 2020

Dober dan, dragi učenci!

Čeprav sem vam že včeraj zaželela lepe počitnice imam za vas še dve

NUJNI OBVESTILI

1. Na spletni strani šole je za vaše starše povezava do ankete o poteku IND, prosimo jih, da si vzamejo čas in jo izpolnijo.

2. Obvestilo za vas, dragi moj 6. b:

Po počitnicah se bo začelo ocenjevanje vašega znanja. O podrobnostih in načinih ocenjevanja vam bodo povedali učitelji pri posameznih predmetih.

Počitnice so čas, ki je namenjen vam in vašim hobijem. Ker bo prostih dni kar veliko in vas bo kdaj obiskal tudi dooooooolgčas,☺ pomislite takrat na kakšen šolski predmet, knjigo, zvezek in poglejte, prelistajte... **in**

UŽIVAJTE POČITNICE!



Želim vam ustvarjalen in zanimiv naravoslovni dan!

Vaša razredničarka

NARAVOSLOVNI DAN – 6. a, b

TA TEDEN SE ODVIJA V ZNAMENJU SVETOVNEGA DNEVA ZEMLJE, KI LETOS PRAZNUJE 50 LET.

Tema: HRANA NE SME BITI ODPADEK

Kje: DOMA

Kdaj: Petek, 24. 4. 2020, od 8.20 do 12.40 (v tem času bi imeli ND v šoli ☺).

Potek: Za začetek si boš izbral vsaj eno besedilo, ga natančno prebral, o njem razmišljal in odgovoril na vprašanja, predlagal svoje rešitve. Seveda lahko prebereš vsa besedila, saj so zelo koristna in ti dajo misliti, kaj se dogaja z odpadki, lakoto, zavrženo hrano.

Nato po navodilih, ki jih boš našel v nadaljevanju, napiši recept iz ostankov hrane (če ga še nisi) in ga pošlji na e-pošto. Recept tudi preizkusi, ali pa iz sestavin, ki jih najdeš doma, pripravi jed za kosilo/malico. Bodi kreativen in ustvarjalen. Lahko izumiš kakšen nov okus. ☺

Za konec pa si izdelaj načrt, kako boš vodil dnevnik odpadkov (7 dni.) Navodila boš našel na koncu.

Za sam uvod v ND si oglej film na spodnji povezavi z naslovom *Prihodnost je v naših rokah*: https://www.youtube.com/watch?v=UfyE4GZ1_JA Pa je res, kajne? ☺

BESEDILO 1

Hrana je osnovni življenjski pogoj. Hrane je na svetu dovolj, le razporejena ni pravilno. Na eni strani sveta hrane primanjkuje, na drugi jo je preveč, pa še grdo delajo z njo. Prizadevajo si, da bi zmanjšali lakoto na svetu. Učimo se, da bi s hrano lepo ravnali. Kaj pa to pomeni? To pomeni, da s hrano ne pretiravamo, ampak jo toliko pripravimo, kot jo potrebujemo in lahko pojemo. Usmerili se bomo na jedi, ki jih skuhamo preveč, da ne bodo ekološki odpadki. Ali lahko vržemo stran hrano, ki ostane? Danes razmišljamo drugače. Kako? Tako, da jed ne bo nikoli odpadki.

Razmisli in napiši svoje mnenje o ostanku jedi. Kaj lahko narediš z njo? Lahko utemeljiš s primerom.

Pozanimaj se pri starših, starih starših... Vprašaj, kaj naredijo s hrano, ki je niso pojedli in zapiši možne rešitve.

BESEDILO 2

Kako je s hrano in lakoto po svetu?

Na enem delu sveta je huda lakota, na drugem pa je hrane preveč.

Zaradi lakote po svetu trpi več kot 795 milijonov ljudi oz. vsak 9. Zemljan. Zaradi podhranjenosti pa letno umre več kot 3 milijone otrok na svetu. Lakota in revščina silita ljudi v preseljevanje, lani je svoje domove zapustilo rekordnih 65 milijonov ljudi.

Težava je tudi s hranilno neustrezno hrano, kar prispeva k vse večje debelosti. Lani je bilo tako 672 milijonov ljudi predebelih, ta težava pa narašča posebej v Severni Ameriki, pa tudi v Afriki in Aziji. Število ljudi, ki trpijo zaradi lakote, v zadnjih treh letih narašča. Nekje pa je hrane preveč. Ugotavljajo, da bi z zavržemo hrano lahko nahranili 44 milijonov lačnih.

Ali si kdaj razmislil/a, da kupimo preveč hrane? Da ljudje kratko malo preveč kupujemo. Vsak četrti vrže živilo stran zato, ker je kupil prevelik zavitek ali preveč. To se pokaže tudi pri izdatkih. Ena izmed rešitev je kupovati manj in predvsem pokvarljivo hrano hitro porabiti.

Koliko otrok umre zaradi podhranjenosti?

Kaj misliš, zakaj narašča tudi debelost?

Razmisli in zapiši rešitve, da do zavržene hrane sploh ne pride.

V nekaterih trgovinah ravnajo s kruhom tako, da ga dostavljajo večkrat na dan. Sproti dopečejo v trgovini in pred zaprtjem znižajo ceno za polovico. Ko torej zvečer pridemo pred prazne police s kruhom, se mora naša ekološka zavest samo razveseliti. Kaj misliš zakaj?

Ali veš, kdaj praznujemo svetovni dan hrane? Napiši datum: _____

BESEDILO 3

Komunalna podjetja skupaj za boljšo družbo

Tudi slovenska komunalna podjetja se zavedajo problematike zavržene hrane. Povprečni Slovenec namreč zavrže tretjino vse kupljene oziroma pripravljene hrane. To ni zgolj obremenjujoče za okolje, ampak tudi za naše denarnice, opozarjajo. Raziskava Evropske komisije je namreč pokazala, da v povprečnem evropskem gospodinjstvu na tak način vržemo stran 250 evrov letno. Zavržemo največ kruha, sadja in zelenjave. Najpogostejši razlogi pa so, ker kupimo preveč hitro pokvarljivih živil, ker kupujemo prevelike količine hrane, ker na mnoga živila pozabimo in jih čez čas neužitna najdemo v hladilniku ali zamrzovalni omari, ali pa, ker pripravljamo prevelike količine hrane.

Vsa slovenska komunalna podjetja bodo z ozaveščanjem glede pravilnega ravnanja s hrano začela v okviru pobude, skupaj za boljšo družbo, saj se občani večinoma ne zavedajo, kolikšne količine hrane zavržejo in kateri so razlogi za to.

Društvo Ekologi brez meja so se zaradi velikih količin zavržene hrane odločili za projekt, Volk sit, koza cela, zbirati recepte in nasvete za zmanjšanje količin zavržene hrane. Največji delež odpadne hrane nastane v gospodinjstvih. Največ se zavrže kruha, sadja, zelenjave in mlečnih izdelkov. Pozanimajte se, kako je pri vas doma. Vsi Slovenci in Slovenke moramo o tem razmišljati.

Naštej posledice, ki nastanejo pri zavrženi hrani!

Ali morda veš, koliko hrane zavržete pri vas doma? Pozanimaj se pri starših. Mogoče imajo tudi oni kakšno rešitev. Zapiši jo.

Ali veš, kdaj praznujemo svetovni dan hrane? Napiši datum: _____



1. NALOGA ZA VSE

Iz ostankov hrane naj nastane druga jed. Torej hrano recikliramo (ostanke ponovno uporabimo v novi jedi).

Pri pouku GOS smo se že pogovarjali o recikliranju hrane in da zbirajte recepte (predvsem iz vaših družinskih navad) in jih tudi napišite na bel list. Kdor je to že naredil, super, kdor še ni, ima sedaj ponovno priložnost. Vsak naj napiše vsaj 1 recept, lahko jih tudi več. **Recepte** zbirava učiteljici na e-naslovu: lidija.spelic@os-smihel.si in nada.sterk@os-smihel.si ter jih **pričakujeva** na e-pošti v petek, 22. 4.

Prilagava še enkrat navodila, kako in kam zapisati recept. Obvezno naj bo na belem listu, pokončno postavljen. Iz vaših receptov bo nastala knjiga, zbirka receptov.

Potrebuješ BEL LIST papirja (A 4 format), ravnilo, navaden svičnik, nalivno pero. Najprej od robov lista odmeri 2 cm (pravila za pisanje pisma) in tako boš dobil pravokotnik, v katerega ČITLJIVO zapišeš recept (naslov, sestavine, potek), kako uporabiti ostanke hrane. List obrni POKONČNO. Na koncu recept tudi likovno opremi in ga fotografiraj ter pošlji na e-naslova. Napišeš lahko več receptov, saj bo tako knjigica bolj bogata.

2. NALOGA

Ko se boš naveličal pisanja, branja besedil, pobrskaj v kuhinji, kaj bi lahko pripravil iz hrane, ki je imate na voljo, ali pa vam je ostala. Preizkusi kakšen recept, lahko tudi svojega, ki si ga pravkar prepisal na bel list. Uporabi domišljijo, malo pa si lahko pomagaš tudi s spletno stranjo, ki ti na podlagi vnešenih sestavin predlaga recepte.

<http://www.mizicapognise.si/>

Pripravljeno jed fotografiraj (predno jo pojedite 😊) in pošlji fotografije na e-naslov učiteljicama.

Prilagava ti en preprost nasvet, če ti ostane kruh.

Nasvet: OCVRTE REZINE

Sestavine: kruh, jajce, mleko, olje za peko.

Priprava: Rezine kruha pomočimo v mleko, nato v razžvrkljana jajca, ki smo jih rahlo solili, ter spečemo v ponvi na vročem olju. Pečene rezine lahko potresemo s sladkorjem, namažemo z marmelado ali jih prelijemo s sadnim sirup.



3. NALOGA: Dnevnik odpadkov

Lahko vodimo dnevnik odpadkov in finančno ovrednotimo zavrženo hrano. Nakup hrane skrbno načrtujemo glede na obroke, ki jih bomo pripravili, in si ne ustvarjamo prevelikih zalog hrane. Pred nakupom si pripravimo seznam, kaj dejansko potrebujemo. Pri izbiri živil ne bodimo pozorni le na rok uporabe in ceno, temveč tudi na energijsko vrednost in hranilno sestavo. Kupujemo pri lokalnih dobaviteljih sezonska živila, ki imajo praviloma višjo hranilno vrednost. Najbolje pa je, da si sami pridelamo, če le imamo možnost.

Učenci že sedaj razmišljajte skupaj s starši o nakupovanju živil, sestavljanju jedilnika, količini pripravljene jedi, shranjevanju živil in odlaganje zavržkov.

NAVODILA:

Pripravite si preglednico, kamor boste 7 dni zaporedoma zapisovali količino zavržene hrane (tudi biološke odpadke) in koliko ste za hrano porabili denarja. V nalogo vključite starše in jih o tem povprašajte. Preglednico boste nato naslednji teden poslali učiteljicama za GOS.

4. NEOBVEZNA NALOGA

Zaželeno je, da napišete misli/pesmi/zgodbe o hrani, o varčevanju s hrano in recikliranju jedi.

HRANA NE SME BITI ODPADEK!

Zavedati se moramo, da je hrana dobrina, ki je morda nekoč v prihodnosti ne bo več v izobilju in da lahko tudi sami postanemo del sveta, ki živi v pomanjkanju. Začnimo živeti in razmišljati v to smer že danes.

Za konec pa si oglejte film na spodnji povezavi:

<https://www.youtube.com/watch?v=5BNHeQP3i9Y>

BODITE DOBRO IN OSTANITE ZDRAVI.

Učiteljici Nada in Lidija