

OŠ Franja Goloba Prevalje

BRANJE – MOJE SANJE

31. 10. 2021–10. 5. 2022

TEMA: Svetovni problemi in vloga ZN pri njihovem reševanju –
trajnostni način življenja
(etično odgovorni in angažirani)

*»Prihodnost človeštva in Zemlje je v naših rokah. Je tudi v rokah današnje mlade generacije, ki bo plamenico razvoja predala prihodnjim rodovom. Začrtali smo pot trajnostnega razvoja, zdaj pa moramo skupaj poskrbeti, da bo potovanje uspešno in njegovi dosežki neomajni.«
(Spremenimo svet: Agenda za trajnostni razvoj do leta 2030)*



Dijaki Biotehniškega centra Naklo že vrsto let spodbujajo ostale ljudi k trajnostnemu načinu življenja, ga tudi sami poskušajo živeti in s tem počasi, a vztrajno spreminjati način razmišljanja v današnji družbi.

Z dijaki 1. letnika programa NPI (nižji poklicni program) smeri Pomočnik v biotehnik in oskrbi in 2. letnika SSI (srednji tehniški program) smeri Naravovarstveni tehnik smo se letos odločili, da bomo tudi slovenščino povezali s trajnostnim razvojem oz. s spoznavanjem sadja in zelenjave.



ZBIRKA RECEPTOV DIJAKOV 1. K (Pomočnik v biotehnik in oskrbi)

Dijaki 1. K razreda so pri praktičnem pouku predmeta Temelji živilstva in prehrane spoznavali strokovno področje prehrane – čistili, rezali in sušili so zelenjavo za t. i. suho juho. Pri pouku slovenščine smo se navezali na njihovo praktično usposabljanje in spoznali navodila za opis postopka, dijaki pa so morali nato sami napisati recept (opis postopka) za zelenjavno in sadno jed. Ob tem smo se še pogovarjali o zdravem načinu prehranjevanja in zakaj bi morali imeti vsakodnevno na jedilniku sadje in zelenjavo. Pogovorili smo se tudi o njihovi šolski malici – predvsem, zakaj je bolj zdravo, da si priviščijo jabolko kot čokolado, in da moramo skupaj poskrbeti, da je ostankov hrane pri malici čim manj oz. jih ni.

Najboljši recepti dijakov:

SADNE JEDI

SMOTHIE

Pripomočki:

- sekljalnik sadja
- nož
- kozarec
- deska

Sestavine:

- jabolko
- banana
- kivi
- navadni jogurt

Postopek

- Priprava napitka traja od 10 do 15 minut.
- Pripravimo sekljalnik sadja. Potem narežemo sadje na majhne koščke.
- Narezano sadje damo v sekljalnik sadja in dodamo jogurt po želji (odvisno od gostote napitka, ki jo želimo imeti).
- Priklopimo sekljalnik sadja in vse skupaj dobro zmešamo.
- Napitek prelijemo v kozarec in serviramo.



ZELENJAVNE JEDI

Zelenjavna juha

Pripomočki:

- ponev
- metlica
- nož
- posoda za biološke odpadke
- krožnik
- žlica



Sestavine:

- 2 papriki
- 2 čebuli
- 1 bučka
- 3 paradižniki
- 1 kozarec vode
- 2 jajci
- Olje

Postopek:

- Jed se pripravlja okoli 25 minut.
- Najprej operemo zelenjavo, potem jo narežemo in še znotraj očistimo. Zelenjavo narežemo na majhne koščke.
- Potem pripravimo ponev in vanjo vlijemo malo olja. Ko je dovolj segreto, narezano zelenjavo damo v ponev in počakamo, da se zelenjava dovolj zapeče. Vmes zelenjavo še malo premešamo.
- Potem pripravimo krožnik in žlico. Zelenjavo damo na krožnik, ko je dovolj zapečena.
- Jed je pripravljena.

2. Recept: Fižolova solata z bučnim oljem

30 dag suhega fižola

1 črna redkev

2 zeleni kolerabici

bučno olje

šetrjaj

lovor

žlica

limonin sok

sol

popper

Priprava:

Fižol čez noč namočimo. Naslednji dan ga skuhamo skupaj z vejico šetrjaja in nekaj listi lovorja. Solimo ga na koncu. Kuhan fižol odcedimo, šetrjaj in lovor zavržemo. Črna redkev in kolerabo olupimo in grobo naribamo. Nekaj žlico bučnega olja razžvrkljamo z žlico limoninega soka. Prelijemo če solato, solimo in potresamo s sveže mletim poprom. Dobro premešamo

Večina dijakov je recept napisala v zvezek, nekateri pa so obnovili/usvojili tudi znanje pisanja PPT-predstavitev.

V zaključnih mesecih šolskega leta so dijaki spoznali še tradicionalno slovensko žito – ajdo. Prebirali smo neumetnostna besedila o ajdi in jih primerjali z umetnostnim (ljudska pripovedka Ajda in Slovenci). Svoje znanje s strokovnega področja so lahko tako povezali s slovenščino. V naslednjih tednih bodo poiskali recepte za jedi z ajdo in jih predstavili v razredu – v pomoč so jim pri tem ideje starejših dijakinj naše šole, ki so pod mentorstvom profesorice naredile recept za ajdove mafine s kranjsko klobaso (<https://www.youtube.com/watch?v=AfzA69jyzxw>).

KNJIŽICA RECEPTOV DIJAKOV 2. N (Naravovarstveni tehnik)

V programu Naravovarstveni tehnik se dijaki v okviru svojega izobraževanja na vsakem koraku srečujejo s težavami, ki pestijo naše okolje, in z načini, kako te težave lahko odpravimo. V letošnjem šolskem letu smo se v okviru pouka slovenščine in razredne ure odločili, da bomo združili prijetno s koristnim in naredili razredno knjižico receptov (zdravih) zelenjavnih in sadnih jedi. Dijaki so poiskali recepte za sadne in zelenjavne jedi, in sicer take, ki so jih sami tudi poizkusili narediti doma. Nastala je knjižica receptov – skupen dokument v Teams, ki ga nameravamo vsako leto dopolniti s še kakšnim slastnim receptom.

Recepti so zbrani v *Razredni knjižici receptov* (v prilogi), za katero se bodo dijaki v naslednjih dveh letih potrudili, da bo še “narasla”.

Mentorica Špela Camlek