VRTEC PEDENJPED
CERUTOVA ULICA 6, 1000 LJUBLJANA, TEL.: 01 / 5492 614, 5492 615
FAX: 01 / 5281 803, E-mail: Vrtec.pedenjped@guest.arnes.si

Ekošola

HRANA NI ZA TJAVENDAN

Enota Sladkosned, skupina Pikapolonice
(Joži Veit, Jelena Letić, Oksana Yushyna)

Z izvajanjem različnih aktivnosti na temo zmanjševanja zavržene hrane, smo spodbujali otroke in posredno njihove družine k razmišljanju o socialnih, okolijskih in ekonomskih problemih, povezanih z zavrženo hrano. Cilj, ki smo mu sledili je bil kako otroke motivirati za zdrav življenjski slog in jih naučiti odgovornega ravnanja s hrano, da bi jo čim manj končalo v smeteh.
Izdelali smo plakat in ga opremili s slikami hrane, ki je bila na našem jedilniku. Po vsakem obroku smo izmerili ostanke hrane in glede na količino, ki je ostala, so si otroci prislužili tri različne obraze, vesel, zadovoljen ali žalosten.

Spoznali smo kako se pravilno shranjuje
živila, da ostanejo sveži.
S pomočjo slik smo si ogledali komposte in spoznali čemu so namenjeni.
Otroke smo spodbujale k okušanju različnih vrst jedi in kar nekaj jih je poskusilo hrano, ki je do sedaj niso jedli. Ugotovili smo, da je lokalna hrana boljša in bolj zdrava, kot industrijska hrana in tista, ki prepotuje dolgo pot, da pride do naših krožnikov.
Pri obrokih smo si vzeli čas in hrano spoznavali z vsemi čutili, jo vonjali, okušali, ugotavljali, kakšnega okusa je, barve itd.
Obnovili smo pravila kulturnega prehranjevanja in uporabe vljudnostnih izrazov.

Mestna občina Ljubljana
UNESCO Organizacija Združenih narodov za izobraževanje, znanost in kulturo · Član UNESCO pridružene šole
Ekošola
Mreža gozdnih vrtcev in šol Slovenije The Slovenian Network of Forest Kindergartens and Schools
Zdravje v vrtcu
Erasmus+

VRTEC PEDENJPED
CERUTOVA ULICA 6, 1000 LJUBLJANA, TEL.: 01 / 5492 614, 5492 615
FAX: 01 / 5281 803, E-mail: Vrtec.pedenjped@guest.arnes.si

Ekošola

Spoznali smo kuharske recepte, se jih učili uporabljati in z navdušenjem tehtali sestavine. Izdelali smo slikopis receptov, za jedili oz. živila, ki smo jih reciklirali in pripravili nove dobrote.

Otroke dnevno ozaveščamo o odgovornem ravnanju s hrano in jih navajamo, da si vzamejo le toliko hrane kolikor jo bodo tudi pojedli. Verjamem, da se bo odnos do hrane spremenil in da so otroci novo spoznanja prenesli tudi v svoje družine, saj so tudi doma preizkusili nekaj receptov.

Spoznali smo, da kuharski mojster ni tisti, ki dobro kuha ter ustvari veliko odpadkov, temveč tisti, ki premišljeno nakupuje in porabi vse sestavine.

Zapisala: Joži Veit

Mestna občina Ljubljana
Organizacija Združenih narodov za izobraževanje, znanost in kulturo · Član UNESCO pridružene šole
Ekošola
Mreža gozdnih vrtcev in šol Slovenije
The Slovenian Network of Forest Kindergartens and Schools
Erasmus+