

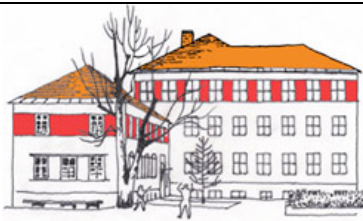
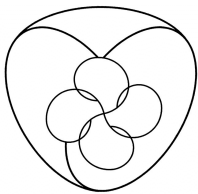
kulturna šola

Osnovna šola Janka Glazerja Ruše, Lesjakova ulica 4, 2342 Ruše,

<http://www.glazer.si>

PROJEKT OB EVROPSKEM DNEVU JEZIKOV OKUŠAMO EVROPO

- DATUM:** september 2016
zaključna prireditev 26. september 2016
- PREDVIDENO ŠTEVILO UR:** po dogovoru
- RAZRED:** 4. - 9.
- TEMA:** OKUŠAMO EVROPO
- SODELUJOČI UČITELJI:** Sonja Črešnik, Tatjana Lubej, Mateja Podlesek
- NAČIN DELA:** učenci s pomočjo svetovnega spleta poiščejo tipično hrano za posamezno evropsko državo, ovrednotijo, če sodi v skupino zdrave prehrane, poiščejo možne zdrave alternative, skupaj s starši in učitelji posamezne jedi pripravijo.
- CILJI:** sodelujoči učenci raziščejo sestavine posameznih tipičnih evropskih jedi in jih skupaj s starši in učitelji pripravijo in postrežejo.
- DEJAVNOSTI:** Učenci:
1. v razpredelnico izpišejo evropske države,
 2. s spletnimi viri za vsako državo poiščejo 3 tipične jedi,
 3. za vsako jed pregledajo sestavine in jih razvrstijo v prehrabeno piramido,
 4. izberejo 10 držav, katerih jedi bodo pripravili in postregli,
 5. predlagajo možnosti za predstavitev,
 6. preiskujejo spletne vire in delajo zapiske,
 7. predstavijo in ovrednotijo rezultate,
 8. naredijo končni izdelek,
 9. se držijo časovnega okvira.
- Učenci, starši in učitelji:
1. učitelji vodijo dejavnosti (tudi v tujih jezikih),
 2. prisotni na prireditvi se razdelijo v skupine in pripravijo posamezne jedi ter jih postrežejo,
 3. posamezne skupine predstavijo svojo jed z upoštevanjem prehrabene piramide,
 4. po prireditvi skupaj pospravijo delovne prostore.
- MATERIAL:** sestavine za pripravo jedi.



kulturna šola

Osnovna šola Janka Glazerja Ruše, Lesjakova ulica 4, 2342 Ruše,

<http://www.glazer.si>

POTEK RAZISKOVANJA S KONČNIMI REZULTATI

PROBLEM

Kje v prehrabeni piramidi so sestavine tipičnih jedi posameznih evropskih držav?
Lahko nezdrave sestavine zamenjamo z zdravimi?
Se spremeni okus?

METODA

Kritično raziskovanje spletnih virov.
Kritično mišljenje na podlagi preizkušanja.
Podajanje mnenja.
Sodelovanje in komunikacija (organizacija in razporeditev dela v skupinah).

REZULTAT

- Tabelarična predstavitev posameznih tipičnih jedi za določene države.
- Izdelani informacijski kartončki za posamezne jedi.
- Prireditve s pokušino jedi za učence, starše, učitelje in krajane.

POTEK DELA

1. raziskovanje spletnih virov -

učenci pregledajo spletne vire, ki se navezujejo na jedi v posameznih evropskih državah. V tabelo izpišejo posamezne evropske države in tri tipične jedi s sestavinami. Te sestavine nato uvrstijo v prehrabeno piramido.

2. branje podatkov in uvrščanje

učenci izberejo 10 držav in 1 tipično jed posamezne države. Če so sestavine v neskladju z zdravo prehrano, le te zamenjajo z ustreznimi zdravimi sestavinami.

3. izdelava kartončkov

učenci pripravijo informacijske kartončke za posamezne jedi.

4. izdelava jedi

učenci, starši in učitelji pripravijo posamezne jedi.

5. predstavitev

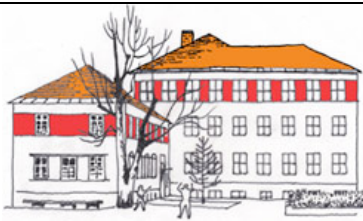
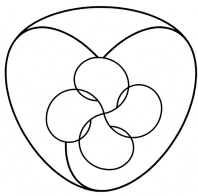
na skupni prireditvi učenci predstavijo svoje delo in povabijo goste k pokušini.

6. anketiranje

učenci med gosti izvedejo kratko anketo o poskušani hrani (preverimo, če so zdrave sestavine spremenile osnovni okus).

7. predstavitev rezultatov

učenci tabelarično prikažejo rezultate pridobljene na sklepni prireditvi.



kulturna šola

Osnovna šola Janka Glazerja Ruše, Lesjakova ulica 4, 2342 Ruše,

<http://www.glazer.si>

DRŽAVE IN JEDI:

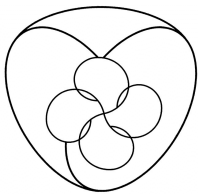
	DRŽAVA	JED
1.	Slovenija	kislo zelje v solati, kranjska klobasa
2.	Nemčija	rdeči žele
3.	Avstrija	cesarski praženec
4.	Francija	rogljički, solata tabule
5.	Anglija	pečeno jajce s slanino
6.	Finska	kruhki, zeliščni namaz
7.	Hrvaška	fritule
8.	Španija	tortilje, pečena zelenjava
9.	Grčija	grška solata
10.	Italija	špageti po bolonjsko
11.	Madžarska	langaši, paprikaš (če bi pripravile kuharice)

ANALIZA DELA:

Po skrbnem pregledu spletnih virov, so učenci izbrali 11 evropskih držav in za vsako 3 tipične jedi. Svoje rezultate so predstavili celotni skupini, ki je za posamezno državo izbrala po eno ali dve jedi, ki so jo pripravili na zaključni prireditvi. Recepti, ki so jih poiskali so vsebovali tudi nezdrave sestavine, zato so učenci le tem poiskali zdravo različico, ki so jo uporabili.

Priprava jedi je potekala v skupinskem delu. Vsaka skupina je skuhala jedi izbrane države, ter le te postregla v šolski jedilnici. Pred degustacijo so člani skupine povedali katere sestavine so pri delu uporabili in kam v prehrambeni piramidi jih uvrstimo.

Po degustacijo so vsi goste jed ocenili v tabelo kriterijev (zdravo, nezdravo, nezdravo sestavine smo zamenjali z zdravimi). Anketiralo se je 50 degustatorjev (prisotni starši, učenci, učitelji).



kulturna šola

Osnovna šola Janka Glazerja Ruše, Lesjakova ulica 4, 2342 Ruše,
<http://www.glazer.si>

Tabela 1: V katero kategorijo sodijo jedi?

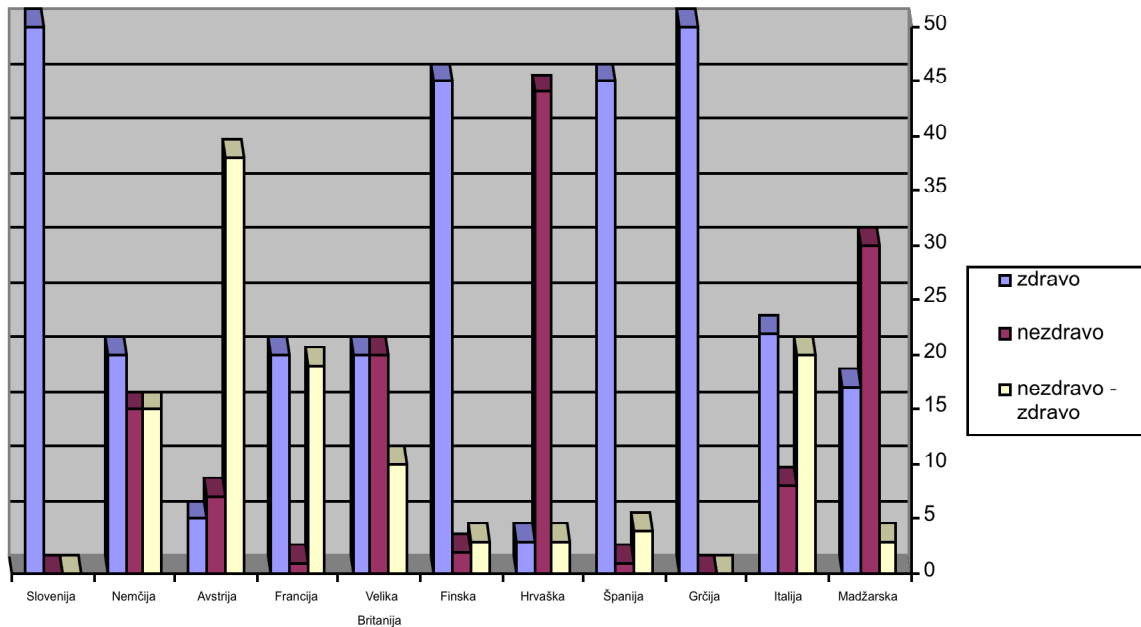
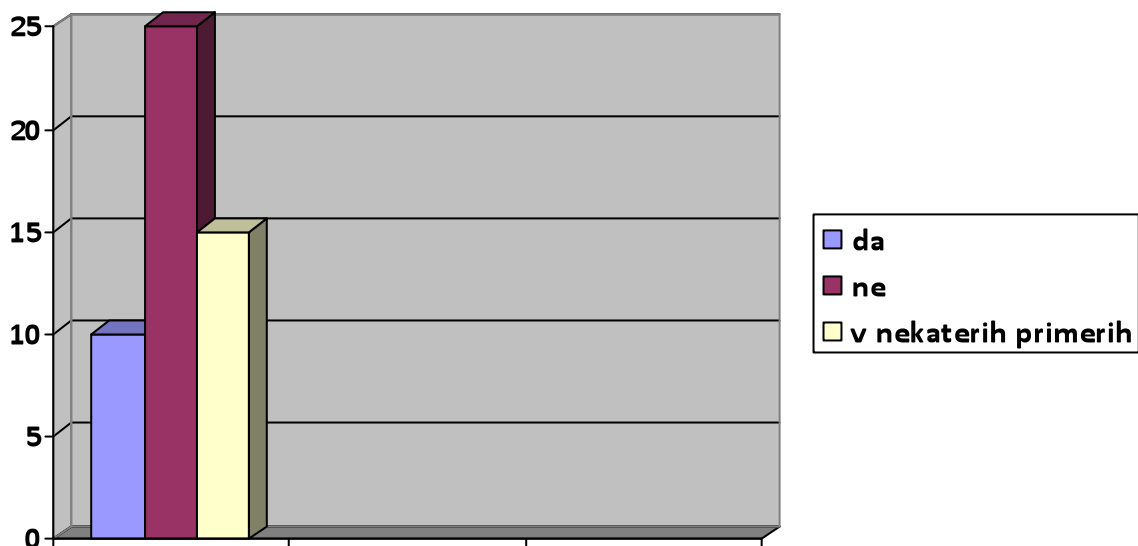
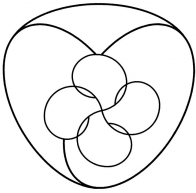


Tabela 2: So spremenjene sestavine spremenile osnovni okus?



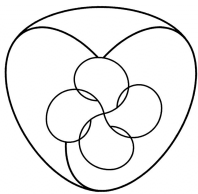


kuľturna šola

Osnovna šola Janka Glazerja Ruše, Lesjakova ulica 4, 2342 Ruše,
<http://www.glazer.si>

Slikovni material zaključne prireditve:





kulturna šola

Osnovna šola Janka Glazerja Ruše, Lesjakova ulica 4, 2342 Ruše,
<http://www.glazer.si>

