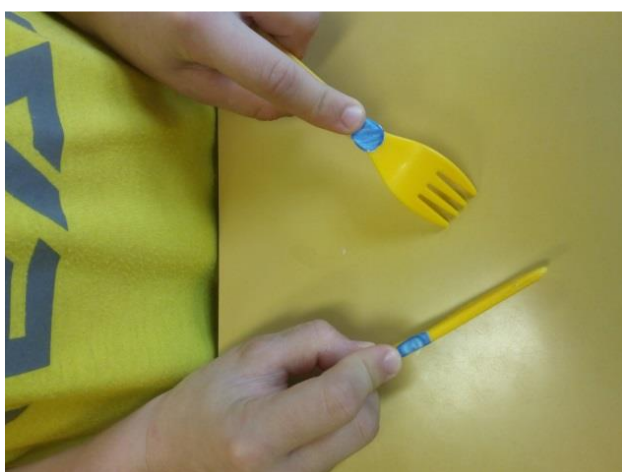


Cilji projekta

- pravilna uporaba jedilnega pribora, - dosledno upoštevanje bontona pri prehranjevanju,
- pri učencih razvijati zdrav odnos do hrane.

Pravilna uporaba jedilnega pribora

Učimo se pravične uporabe jedilnega pribora. V ospredju je predvsem pravilna uporaba noža. Učimo se tudi pravilno pripraviti mizo (na katero stran gre žlica, vilice, nož, desertna žlička in skodelica).



Učenje rezanja skozi igro - Pri rezanju kazalec postavi na modro piko

Bonton pri prehranjevanju

Dogovorili se bomo:

- da si bomo pred jedjo temeljito umili roke z milom in toplo vodo,
- da si bomo zaželeli dober tek,
- da bomo pravilno sedeli na stolu (vzravnano, z obema nogama pod mizo, s komolci ob telesu, na mizi imamo samo dlani do zapestja),
- da bomo jedli tiho, mirno in počasi,
- da se nad hrano ne bomo pritoževali in packali po krožniku,
- da bomo za brisanje rok in ust uporabili prtiček,
- da bomo obzirni do drugih (ne srebamo, ne cmokamo, ne žvečimo),
- da prevročo juho mešamo, da se shladi in ne pihamo,
- da bomo po jedi temeljito pospravili.

Zdrav odnos do hrane

Učitelji se moramo zavedati, da toliko, kot je učencev, toliko, je različnih navad. Odnos do hrane je v veliki meri odvisen od vpliva staršev in družinskih navad. Učitelj je s svojim zgledom prav tako pomemben člen, ki mora biti potrpežljiv, dosleden in motiviran za doseganje sprememb. Spremeniti moramo odnos do hrane, zato se skozi učni proces velikokrat srečamo z vsebinami, povezanimi z revščino in pomanjkanjem hrane. Učencem je treba povedati, da kosilo v šoli ni samoumevno in da imamo do hrane spoštljiv odnos. Če hrana ni po našem okusu, je nikoli ne kritiziramo. Učenci morajo vedeti, da je za šolsko kosilo nujno, da se hrana proizvede, skuha in plača. Pogosto so si učenci pri kosilu vzeli preveč, ker so se bali, da bo na koncu hrane zmanjkalo in dogajalo se je, da je potem ta hrana pristala med ostanki. Na začetku šolskega leta smo se dogovorili, da bomo vzeli toliko hrane, kot jo lahko pojemo in ne toliko, kot bi si jo želeli jesti. Učenci po hrano pridejo večkrat ter vzamejo manjšo količino hrane, zato je manj hrane med ostanki. Različno hrano učencem večkrat ponudimo in jih spodbujamo, naj poskusijo nove okuse. Razumljivo pa je, da vsak človek česa ne mara.

Opazovali bomo rast zelišč, ki smo jih posadili v šolski gredi. Učenci bodo zadolženi za zalivanje in užejanje grede. Projekt bomo povezali s projektom Tek podnebne solidarnosti in se pogovarjali o življenju afriških otrok, o lakoti. Ogled različnih video vsebin s področja pridelave hrane. Likovno bomo ustvarjali na temo hrane in odpadkov. Razmišljali na temo, kam z odpadno hrano, iskanje rešitev.

