



O PROJEKTU

Osnovna šola Pohorskega odreda Slovenska Bistrica s Podružnico Zgornja Ložnica se je v letošnjem šolskem letu vključila v Erasmusov projekt **Food in Schools and Climate Change – What is the Connection? I take action!** Projekt se osredotoča predvsem na pomen odgovornega prehranjevanja v vrtcih in šolah v povezavi z ogljičnim odtisom hrane in vplivom na okolje – odnos do zavržene hrane, pomen vključevanja lokalno in sezonsko pridelave hrane na jedilnik v ustanovi, priprava jedilnikov, poznavanje lokalnih jedi, priprava jedilnika z nizkim ogljičnim odtisom, ogljični odtis posamezne hrane, pomen trajnostne proizvodnje in potrošnje, poznavanje celotne poti hrane (v povezavi z vplivom na okolje), vpliv zavržkov ...

Cilji projekta so torej predvsem opolnomočiti učitelje s potrebnim znanjem o prehranjevanju v šolah v povezavi s podnebnimi spremembami. Pozitivne izkušnje želimo mednarodno izmenjati s primeri dobrih praks v osnovnošolskem izobraževanju. Menimo, da je to področje ključno za ustvarjanje pozitivnega odnosa mladih do hrane ter hkrati do okolja.

Učitelji se bodo v okviru projekta srečevali v Sloveniji in tudi v tujini, kjer bodo imeli možnost prisluhniti predavanjem strokovnjakov o različnih temah, povezanih s hrano in podnebnimi spremembami. Sodelujoči bodo na delavnicah izmenjali primere dobrih praks. Pomemben del projekta je nadaljnja izmenjava idej in primerov dobrih praks na mednarodni ravni.

KAJ SE JE PRI NAS ŽE DOGAJALO

1. srečanje sodelujočih v Kamniku

V torek, 6. februarja, smo se v Kamniku na Osnovni šoli 27. julija srečali vsi sodelujoči vrtci in osnovne šole. Na začetku sta nas pozdravila Gregor Cerar, nacionalni koordinator programa Ekošola in Jasmina Mlakar, vodja projekta. Sledilo je krajše predavanje, ki ga je pripravila Lenka Puh iz Zavoda Jazon; Skupine Etri. Predavanje je nosilo naslov *Hrana povezuje - grajenje vključujoče družbe preko dviga podjetniške energije in pristopa hrane ne mečemo stran*. Izvedeli smo, da tudi v Sloveniji obstaja podjetje, ki se ukvarja s predelavo zavržene hrane in je pri tem zelo uspešno.



Sledile so predstavitve vseh prijavljenih šol, ki so predstavile stvari, s katerimi se že ukvarjajo in tudi svoje načrte za prihodnost. Lahko bi rekli, da je pri nas že kar nekaj vrtcev in osnovnih šol, ki pridno delajo na področju predelave zavržene hrane in ozaveščajo svoje učence o pomenu predelave zavržene hrane in vplivov te na okolje.



Obisk skupine grških učiteljev pri nas

Od 13. do 16. marca 2024 smo gostili grške učitelje v Sloveniji za izmenjavo primerov dobrih praks. V štirih dneh so obiskovalci iz Grčije prisostvovali raznim dejavnostim na različnih šolah. V petek, 15. marca 2024, so obiskali tudi našo šolo. Srečali so se z ravnateljico, bili prisotni pri pouku tako pri nižjih, kot pri višjih razredih. Ogledali so si jedilnico in poskusili sladice, ki so jih pripravili naši učenci pri pouku gospodinjstva. Ogledali so si tudi Ljubljano, zelo jih je navdušil sejem Altermed v Celju in obisk Zeliščnega vrta Majnika. Zanimala jih je predvsem organizacija prehrane v slovenskih šolah, saj si grški otroci malico nosijo s seboj od doma.

IZDELAVA IN IZBIRA LOGOTIPA

Sodelovali smo v natečaju za izbiro logotipa za projekt, na katerem smo zmagali. Logotip je izdelala učiteljica glasbe Sara Kosmos.



KAJ ŠE IMAMO V NAČRTU TO IN PRIHODNJE LETO

V načrtu je še mednarodno srečanje vseh deležnikov na videokonferenci, ki bo v torek, 28. maja 2024.

Tudi naši učitelji se bodo meseca oktobra letos in maja prihodnje leto odpravili v Grčijo, kjer bodo spoznali delovanje njihovega šolskega sistema, predvsem na področju prehrane in skrbi za okolje.

KAJ SMO DO SEDAJ IZVEDLI NA NAŠI ŠOLI

Najprej smo se v vseh razredih na razrednih urah pogovarjali o hrani in koliko hrane pravzaprav zavržemo. Dogovorili smo se tudi, kako bomo poskrbeli za čim manj zavržene hrane.

Učenci so v ta namen tudi pisali razna sporočila oziroma misli o hrani in kaj lahko naredimo, da je čim manj zavržemo.

Pri pouku gospodinjstva so se učenci spraševali, kaj lahko naredijo iz ostankov hrane. Iz čokolade in pomaranče so spekli Attemsove kolačke, iz ostankov sira in salame je nastala toritilja in še marsikaj drugega.

Na podnebnem teku smo pravtako govorili o ohranjanju okolja, napisali transparente in se pogovarjali o količini hrane, ki jo zavržemo. Obeležili smo dan brez zavržene hrane in preveli meritve zavržene hrane. Uspelo nam je zmanjšati količino te za 24 kg. Eden izmed učencev je spesnil pesem o zavrženi hrani.



Naredili smo veliko in veliko še bomo, saj rezervne Zemlje nimamo!