

EKO dan: HRANA NI ZA TJAENDAN

(1 do 5. razred)

Letos bomo EKO dan izvedli doma. Vsaka družina ga bo izvedla po svojih najboljših močeh, s pomočjo naših navodil ali, še bolje, s svojimi idejami.

Kaj bomo počeli?

V teh dneh, ko smo večino časa doma, neprestano kuhamo in iščemo, kaj bi pojedli. Ker ne hodimo toliko v trgovine, se trudimo, da bi hrano čim boljše porabili in je čim manj zavrgli. Zato iščemo različne ideje, recepte, načine, kako ponovno uporabiti morebitne ostanke hrane. Pri tem ste nekateri bolj, drugi manj spretni in iznajdljivi.

Kako zmanjšamo količino odvržene hrane v naših domovih?

V slovenskih gospodinjstvih vsako leto zavržemo več kot 25 ton hrane. Količino zavržene hrane lahko zmanjšamo tako, da se pri njeni pripravi držimo navodil v receptu in se izogibamo temu, da hrana ostaja. Če skuhamo preveč, hrano shranimo v hladilniku ali zamrzovalniku ali pa jo z dodatnimi sestavinami predelamo v novo okusno jed.

Dragi učenci!

Vabimo vas (skupaj z družinami), da sodelujete na EKO dnevu s svojimi idejami in nam jih posredujete.

Kakšna bo vaša naloga?

1. Ko boste pripravljali kakšno jed iz ostankov hrane, napišite recept jedi, če imate možnost, lahko pripravo tudi fotografirate ali snemate.
2. Pripravite pogrinjek za družino. Nekaj idej imate na povezavi https://www.youtube.com/results?search_query=zlaganje+serviet, veseli pa bomo kakšne vaše ideje. Tudi pogrinjek fotografirajte, če imate možnost.
3. Bodite še pozornejši na bonton pri jedi.

Nalogo opravite katerikoli dan do naslednjega **petka, 17. aprila 2020**. Svoje recepte, fotografije, posnetke, ideje... pošljite svoji razredničarki. Zanimive recepte bomo zbrali in jih objavili na šolski spletni strani, da bomo ideje lahko videli in uporabili vsi.. Če je v družini več otrok, lahko opravite nalogo skupaj.

Opomba: Vse družine, ki ste izpolnjevale dnevnik zavržene hrane in ga še niste oddale, prosimo, da ga shranite in oddate, ko bo to možno. Hvala.