



OSNOVNA ŠOLA
GORNJA RADGONA

Šolsko leto 2019/2020

Dan slovenske hrane in tradicionalni slovenski zajtrk

Petek, 15. november 2019



Na Osnovni šoli Gornja Radgona bomo počastili DAN SLOVENSKE HRANE s tradicionalnim slovenskim zajtrkom. Ob pogrjnjeni mizi in prijetnem vzdušju bodo vsi učenci opravili zajtrk (mleko, maslo, med, kruh, jabolko) v matičnih učilnicah.

Za učence od 6. do 9. razreda imamo planiran po LDN naravoslovni dan. Po skupnem predavanju Alenke Glavač Geršanov s Centra za zdravje in razvoj Murska Sobota, bodo učenci delali v 16-ih skupinah. Nosilci delavnic bodo naši učitelji in dijaki ter njihovi mentorji s Srednje šole za gostinstvo in turizem Radenci. Sedmošolcem bo Janez Trstenjak s sadjarske kmetije Trstenjak predstavil ekološko pridelavo in predelavo sadja, učitelj Damijan Sovec pa pripravlja predavanje za skupino osmošolcev na temo Jedi po svetu.

VSEBINSKI IN ČASOVNI RAZPORED

Skupina	Število učencev	Naloga	Kdaj	Kje	Mentorji
	po razredih	Tradicionalni slovenski zajtrk Dan slovenske hrane, pomen zajtrka, kulturno uživanje hrane...	8.20 – 9.25	matične učilnice	razrednik in sorazrednik
	212	Predavanje: Kaj jem?	9.30 – 10.10	avla šole	Alenka Glavač Geršanov (Center za zdravje in razvoj Murska Sobota)
	212	Malica	10.15 – 10.45	jedilnica	dežurni učitelji (po običajnem razporedu)
DELO PO SKUPINAH IN OPREDELITEV NALOG					
1	11	Pomen čebel Peka medenjakov	10.50 – 12.50	E4	Andreja Herzog Danijel Ajlec
2	10	Eno jabolko na dan odžene zdravnika v stran Peka jabolčnega zavitka	10.50 – 12.50	D3	Manja Bračko Nataša Irgolič
3	14	KuhnaPaTo Martinova pojedina - projekt: »Otroci otrokom pripravimo zdrav tradicionalni obrok«	8.25 – 12.50	Šolska kuhinja	Dragica Vereš Nada Bezec
4	15	Zajtrk »TO GO«	10.50 – 12.50	B10	Nuša Zagorc Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci
5	15	Zgodbe mlinskih koles	10.50 – 12.50	B8	Boris Gosak Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci
6	15	Zanimivi pogrinjki	10.50 – 12.50	B9	Tomaž Lopert Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci
7	11	Velika noč – pomen in zgodovina praznika, tehnike barvanja pirhov	10.50 – 12.50	E5	Daniela Šedivy
8	12	Velika noč – pomen in zgodovina praznika, tehnike barvanja pirhov	10.50 – 12.50	D1	Romana S. Žnuderl
9	14	Koline Pečenka, priprava hrena	10.50 – 12.50	D2	Olga Kotnik Davorin Žižek

10	13	Bodi nežen, planet ti bo hvaležen	10.50 – 12.50	D7	Vera Granfol Mateja Kofalt
11 12	32	Jedi po svetu - predavanje	10.50. – 11.50	D9	Damijan Sovec Tatjana Šebjanič Bernarda Rožman Silva Plohl Tanja Vukajč
11	16	Božič – naš kraj Kulinarika, priprava namazov: humus (orientalski namaz iz čičerike), ruski lososov namaz	11.55 – 12.50	D8	Tatjana Šebjanič Bernarda Rožman
12	16	Božič - Anglija Kulinarika, okraski, pogrinjki	11.55 – 12.50	D4	Silva Plohl Tanja Vukajč
13	3	Fotografiranje, snemanje, objava fotografij na spletu	11.55 – 12.50	B2	Dejan Kokol Matjaž Cvetko
14 15 16	46	Pridelava in predelava BIO sadja - predavanje	10.50 – 11.45	avla	Janez Trstenjak - predavatelj Bruna Rues Tamara K. Roškar Jožica Zih
14	16	Analiza predavanja, miselni vzorec, pokušina BIO suhega sadja in BIO soka	10.50 – 12.45	D5	Tamara K. Roškar
15	15	Analiza predavanja, miselni vzorec, pokušina BIO suhega sadja in BIO soka	11.50 – 12.50	B5	Jožica Zih
16	15	Analiza predavanja, miselni vzorec, pokušina BIO suhega sadja in BIO soka	11.50 – 12.50	B6	Bruna Rues

Vodji: Nada Žitek, Dragica Vereš

Ravnatelj šole: Dejan Kokol