



HRANA NI ZA T.JAVENDAN

POROČILO IN IZVEDEN PROJEKT


1. a, b in c razredi, OŠ GORNJA RADGONA

Učiteljice Silva Vračko, Zdenka Dresler, Simona Wolf Kolarič,
Simona Slogovič Brumen, spremljevalka Katja Žilavec

Vzgojiteljice Monika Bicskey, Edita Vodan Šošarič in Mateja Šut

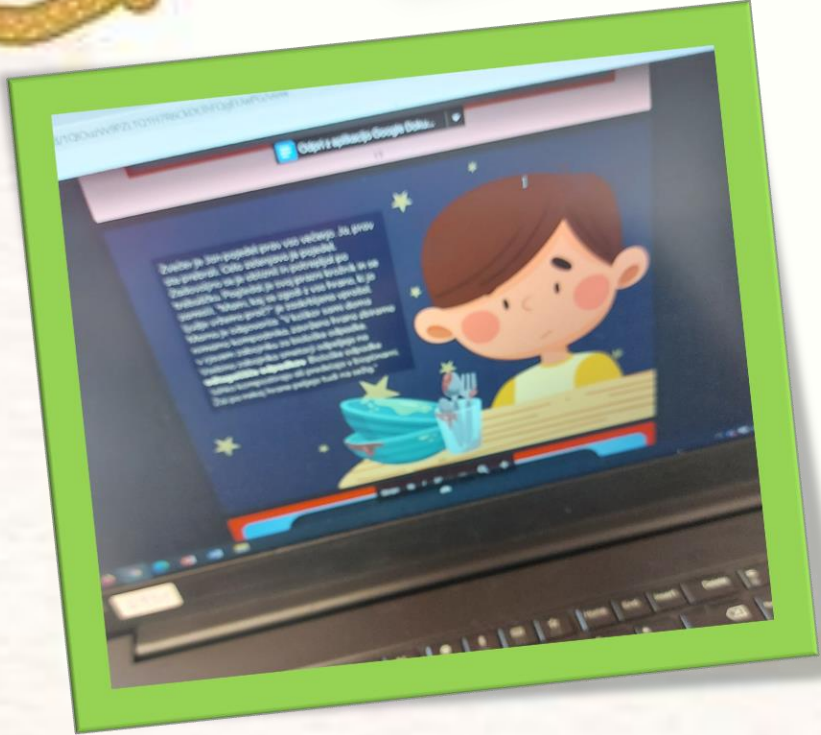
Gornja Radgona 26. 4. 2022





V torek, 26. 4. 2022 smo obeležili dan 24. 4. 2022 t.j. drugi Slovenski dan brez zavržene hrane. Z aktivnostjo v razredu smo učence učiteljice in vzgojiteljice opozorile, jih spodbudile, da se količina zavržene hrane zmanjša in se lahko ponovno reciklira v drugo hrano. Pripravi se lahko super jed.

Prebrali smo zgodbico o tem: „ Zakaj je pomembno, da ne zavržemo hrane. „ Janova mama pravi, da hrana ni za tjavendan in je ne bi smeli zavreči. Ampak kje se skriva problem zavržene hrane? Veliko novega/neznanega so učenci ozavestili ob zgodbici.



PRIPRAVA ZAVRŽENE HRANE IN
PRIPOMOČKI ZA PRIPRAVO
RECIKLIRANE HRANE



V vsakem oddelku 1.
razredov smo
pripravljali po
našem receptu
BANANINE
PALAČINKE





Z UČENCI SMO POSKRBELI ZA
TEMELJITO HIGIENO ROK.



UČENCEM SMO PREDSTAVILI
POTEK DELA. OLUPILI SMO
BANANE, TER SPRAVILI OLUPKE V
VREČKO. PRAV TAKO SO UČENCI
ZLOMILI JAJCA. VSI SMO
POSKRBELE, DA SO OSTATKI BIO
HRANE BILI SPRAVLJENI V BIO
ODPADKE.



POSEBAJ SMO PRIPRAVILI
OBE MASI ZA BANANINE
PALAČINKE. NATO SMO
UMEŠANA JAJCA IN
PRETLAČENE BANANE Z
KUHINGJSKO METLICO
PREMEŠALI. NASTALA JE
PRAVA BANANINA MASA ZA
PEKO PALAČINK.



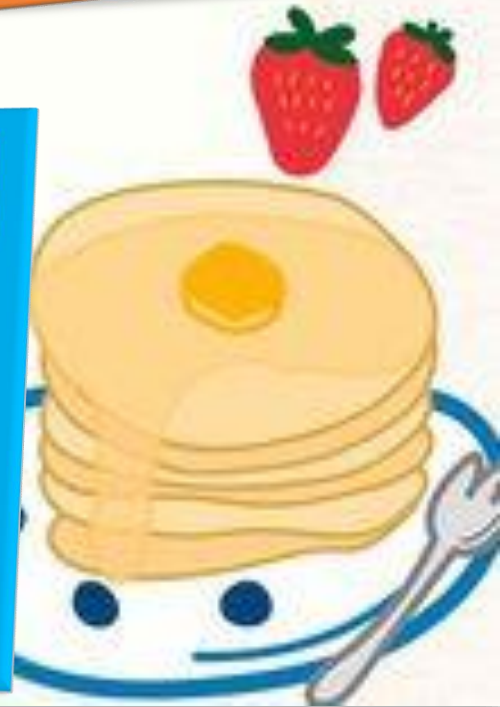
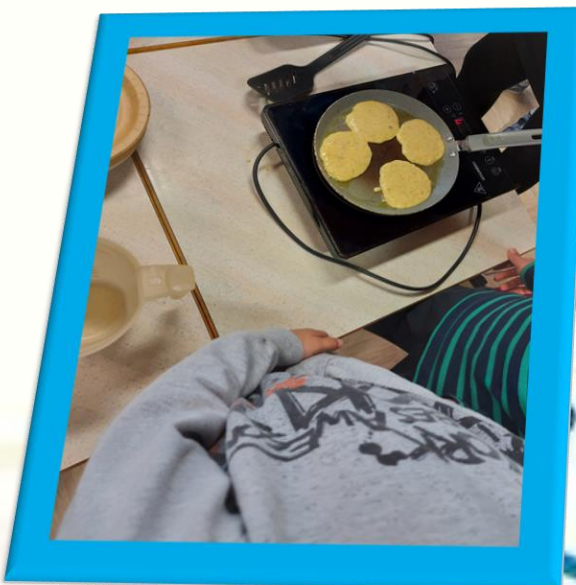


Maso za
bananine
palačinke smo
pripravili in
pričeli s peko.

Vmes so učenci
plesali in peli na
pesem: Palačinke,
Glasba in
aranžma: Jani
Lipičnik
Besedilo: Mojca
Pavlič

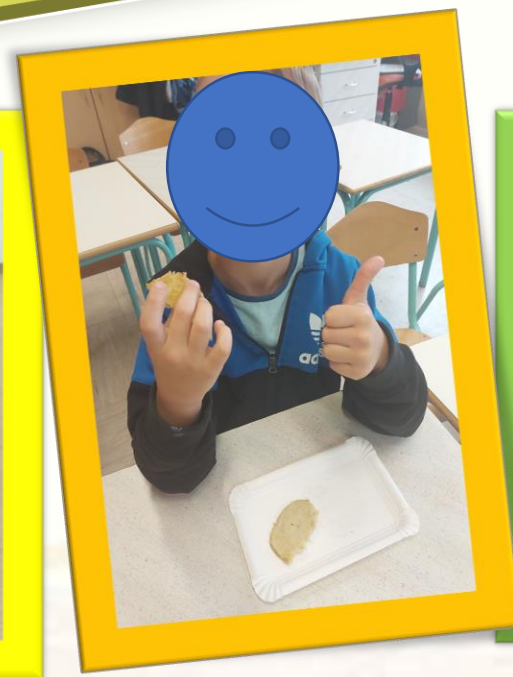



<https://www.youtube.com/watch?v=sLaIwKEkRTg>





UČENCI SO SI PRIPRAVILI NA EKO-PAPIRNATIHI KROŽNIKI
IN PRTIČKIHO POGRINJKE TER VESELO JEDLI BANANINE
PALAČINKE.





V SAM PROCES PEKE BANANINIH
PALAČINK SMO OPOZORILE UČENCE
NA POSUŠENI KRUH, KI GA
VELIKOKRAT ZAVRŽEMO.
POGOVORILI SMO SE KAKO LAHKO
RECIKLIRAMO ZAVRŽENI KRUH.

UČENCI SO MLELI POSUŠEN
KRUH IN UGOTOVILI, DA LAHKO
PRIDOBIMO IZ NJEGA
RECIKLIRANE DROBTINE ZA
DODATEK K DRUGIM JEDEM
(OCVTO MESO, OMAKE,...)



UČENCE SMO VZPODBUDILI K RAZMIŠLJANJU KAJ PRIPRAVITI IZ ZAVRŽENIH VELIKONOČNIH ČOKOLADNIH ZAJČKOV, NOVOLETNIH ČOKOLADNI OKRASKOV IN BOŽIČKOV. TEGA SMO SE LOTILI TAKO, DA SMO ZAVRŽENE/SHRANJENE ČOKOLADE RAZSTOPILI IN SI PRIPRAVILI ČOKOLADNI NAPITEK.



BANANINE PALAČINKE

Za 20 manjših palačink potrebujemo:

Olivno olje
5 banan
5 jajc
1 jedilno žlico gladke/ostre moke

POTEK:

Pripravimo ponev, segrejemo kuhalnik ter dodamo kavino žličko olivnega olja. V eni posodi umešamo z mešalno metlico jajca, v drugi pa pretlačimo z vilico zrele/rjave banane. Masi iz posod zlijemo skupaj, dodamo jedilno žlico moke ter zopet umešamo. Dobimo maso za bananine palačinke.

Z zajemalko vlivamo maso v ponev, obračamo s kuhinjsko lopatico in serviramo bananine palačinke na krožnike. So že pečene.

PO ŽELJI lahko dodamo v maso majhne koščke narezane čokolade, drugo kislo sadje, rozine, kakav,...

PO ŽELJI, ko so že pečene bananine palačinke lahko namažemo marmelado, med, Nutello, smetano,...



DOBER TEK!

