

PROJEKTNI DNEVI ZA 1. LETNIK

HRANA

8. in 9. marec 2023



Vir slike: https://www.dreamstime.com/cartoon-kid-fridge-food-healthy-eating-cooking-concept-drawing-colorful-clipart-image253274396#_

Gimnazija Bežigrad

KRATKE PREDSTAVITVE DELAVNIC

1. MI ZA MIZO

Učiteljica: Mojca Osvald in kustosinje iz Etnografskega muzeja

Predmetno področje: etnologija

Število dijakov: 20

Kratka predstavitev delavnice: Tema celotne delavnice bo bonton za mizo (skozi čas) in priprava (tradicionalne) hrane na Slovenskem.

Delavnica bo razdeljena v tri sklope: krajši vodeni ogled po muzeju, delavnica in izdelovanje promocijskega gradiva (npr. filmček, PPT, zgibanka ...).

Celotna delavnica bo potekala v Slovenskem etnografskem muzeju (Metelkova ulica 2, Ljubljana).

Tudi v sredo, 8. 3. 2023, bo delavnica potekala od 8. 00 do 13. 20.

2. PREHRAMBNE NAVADE NA SLOVENSKEM V PREJŠNJEM STOLETJU

Učiteljica: Mojca Osvald in kustosinje iz Etnografskega muzeja

Predmetna področja: etnologija, zgodovina

Število dijakov: 20

Kratka predstavitev delavnice: Tema celotne delavnice bo spoznavanje prehrabnih navad na Slovenskem že konec 19. stoletja in skozi 20. stoletje.

Delavnica bo razdeljena v tri sklope: krajši vodeni ogled po muzeju, delavnica in izdelovanje promocijskega gradiva (npr. filmček, PPT, zgibanka ...).

Celotna delavnica bo potekala v Slovenskem etnografskem muzeju (Metelkova ulica 2, Ljubljana).

Tudi v sredo, 8. 3. 2023, bo delavnica potekala od 8. 00 do 13. 20.

3. HRANA IN MATEMATIKA

Učitelji: Vilko Domajnko, Veronika Lazarini, Janko Kovačič

Predmetna področja: matematika, geografija, filozofija

Število dijakov: 25

Kratka predstavitev delavnice: Ali je sploh mogoče na kaj prida smiseln način povezovati hrano in matematiko? Morebiti – bolj kot se najem, manj se mi da učiti matematiko. No, ta je seveda že kar ponarodela.

Bodimo nekoliko resnejši in si priznajmo, da bi nekako šlo, če matematiko razumemo kot duhovno hrano. Ali pa storimo še korak naprej in vzemimo hrano kot dober razlog za matematiziranje. (Ojej, kdaj bomo pa potem sploh kaj jedli?) Poglejmo torej nekaj izhodiščnih idej.

Kako si naj slastno torto razdelita dva, da se ne bosta pri tem sprla in da bosta oba zadovoljna – oziroma tako, da bo njuna delitev pravična? Kaj pa, če so jedci trije, kako pa v tem primeru, da pravica ne bo sirota? In kaj, če so štirje ali celo več – kako?



Na največ koliko kosov lahko razrežemo pico z enim rezom, na koliko z dvema, ... na koliko z n rezi? Totalno picasta matematika. In še kar nekaj podobnih čaka v zalogi. Matematiki se pravzaprav kar presenetljivo veliko ukvarjajo s picami.



Ali pa skok v živalski svet: Če dva mačka pojesta dve ribi v dveh minutah, v kolikšnem času bi šest takšnih mačkov pojedlo šest takšnih rib? Uh, totalna past oziroma znamenita naloga, kjer se je mogoče tudi nakiksati še in še. Pa še celo vrsto podobnih je mogoče najti. Človek kar ne ve – ali bi se smejal ali računal.

Potem pa pride na vrsto še pijača. Kako, denimo, zložiti steklenice s pijačo v pravokotno kartonsko škatlo tako, da bo zapolnitev prostora optimalna? Oziroma v jeziku matematike – n steklenic spravljamo v škatlo dimenzije $a \times b$.



In nazadnje še kakšna o tem, kaj nam lahko pove statistika o prehrani. Ali, spet denimo, pojemo Slovenci več mesa na prebivalca, kot je svetovno povprečje? Ali je količina mesa, ki ga poje nek državljan, odvisna od ekonomske razvitosti njegove države? In če je, kako je?

Dijaki naj s seboj prinesejo škarje, ravnilo in šestilo.

4. LITERARNO-LIKOVNA USTVARJALNICA

Učitelj: Tjaša Poznanovič Omers, Tomaž Tomažin

Predmetna področja: slovenščina, likovna umetnost

Število dijakov: 25

Kratka predstavitev delavnice: V literarnih in likovnih delih je prisoten tudi motiv hrane. Napiši svojo zgodbo, jo ilustriraj oz. likovno opremi in predstavi v izvirno oblikovani knjigi. Hrana naj bo tema in navdih tvojega ustvarjanja.

5. ALI LAHKO TRADICIONALNO KMETIJSTVO NAHRANI ČLOVEŠTVO?/CAN CONVENTIONAL FARMING FEED THE WORLD?

Učitelja: Hilda Hašaj Tegelj, Andrej Podobnik

Predmetna področja: angleščina, biologija, geografija

Število dijakov: 25

Kratka predstavitev delavnice: Čeprav pridelamo več kot dovolj hrane, da bi nahranili vseh osem milijard ljudi na svetu, 10% svetovnega prebivalstva še vedno trpi za lakoto. Ali je lahko pametno kmetijstvo z visoko tehnologijo rešitev tega problema? Te zanima več? Pridruži se nam.

More than enough food is produced to feed all of the eight billion people currently alive on the planet, yet after a decade of steady decline hunger is back on the rise, affecting 10% of the global population. Can artificial farming with high-tech farms solve the problem? Interested in more? Join us.

Delavnica bo potekala v angleškem jeziku.

6. ŠPORT IN PREHRANA

Učitelji: Anja Pirc, Viktor Klampfer, Sabina Sovinc

Predmetna področja: fizika, šport

Število dijakov: 25

Kratka predstavitev delavnice: Dijaki bodo na začetku delavnice spoznali razliko med prehrano aktivnega športnika in neaktivnega človeka. Obiskal nas bo strokovnjak za prehrano ki bo dijakom predstavil pomembnost vnosa primernih hranil za aktivne športnike, dijaki pa bodo spoznali tudi, kdaj ter kakšno prehrano športniki potrebujejo v procesu treninga. V nadaljevanju bomo v sodelovanju s fiziko spoznali kaj se dogaja z energijo, ki jo vnesemo v obliki hrane v telo ter kako se ta energija sprošča oz. pretvarja. Dijaki bodo po skupinah preizkusili, koliko energije se porabi med športno aktivnostjo. V ta namen bodo uporabljali šolske kardio naprave kot so sobno kolo, eliptični trenažer, trenažer za veslanje in tekaško stez. Na koncu delavnice bodo dijaki pripravili recepte za zdrave športne jedilnike.

7. SLADKOR V NAŠI PREHRANI

Učitelja: Domen Hren, Snežna Kožuh Mravljak

Predmetna področja: športna vzgoja, likovna umetnost, kemija, biologija

Število dijakov: 30

Kratka predstavitev delavnice: Dandanes sladkor vsi poznamo in vemo, v kateri hrani in v kakšnih količinah se skriva ter kakšen vpliv ima na nas. Pa je res tako?

Na delavnici bomo na takšen in drugačen način predstavili mnoge negativne vplive sladkorja na organizem. Dijaki se bodo preizkusili v kvizu, naredili pravi preizkus, kako sladkor v resnici vpliva na naše počutje (ena skupina se bo sladkala!), si ogledali zanimiv film, na koncu pa bodo še malo ustvarjali in z izdelki predstavili, kaj vse so se na delavnici naučili.

Vabljeni!☺

8. POMEN LOKALNE OSKRBE S HRANO

Učiteljici: Marjeta Vidmar, Veronika Lazarini

Predmetno področje: geografija

Število dijakov: 25

Kratka predstavitev delavnice:

Ena izmed najlepših plati življenja je, da se moramo redno ustaviti in se posvetiti hrani. (Luciano Pavarotti)

Tematika delavnice je pomen lokalne pridelave in oskrbe s hrano. Najprej boste spoznali osnovne oblike kmetijstva in načine kmetijske pridelave. S pomočjo zemljevida si bomo pogledali nekatere države, pomembne pridelovalke in izvoznice določenih kmetijskih pridelkov in ob tem spoznali glavne značilnosti sodobnega intenzivnega kmetijstva. V današnjem globaliziranem svetu, svetu hitenja, se bomo vprašali, ali se res znamo redno ustaviti in se posvetiti hrani. In to domači, okusni, lokalno pridelani hrani. Kakšne so prednosti lokalno pridelane hrane? Odgovore bomo našli na kmetiji Porenta pri Dobrunjah, kamor se bomo z organiziranim avtobusnim prevozom odpeljali v drugem delu delavnice. Po povratku v šolo dijaki izdelajo promocijski letak ali video za obiskano kmetijo, v katerem je potrebno poudariti pomen lokalne oskrbe.

Tudi v sredo, 8. 3. 2023, bo delavnica potekala od 8. 00 do 13. 20.

9. TUDI BREZ VRTA LAHKO PRIDELAMO/NABEREMO ZANIMIVO ZELENJAVO

Učiteljici: Metka Škornik, Breda Škedelj

Predmetno področje: biologija

Število dijakov: 25

Kratka predstavitev delavnice: Dijaki bodo na delavnici spoznali nekatere samonikle rastline, ki jih lahko nabereмо v naravi in ob primerni pripravi tudi pojemo ali vsaj uporabimo kot okras na krožnikih. Računamo, da bomo na začetku pomladi našli dovolj užitnih rastlin, da si jih bomo lahko v živo ogledali v šoli. Ker so številne rastline v naravi strupene, bomo poskrbeli tudi za primerjavo med užitnimi in njim podobnimi

strupenimi rastlinami. Zbrali bomo recepte za njihovo uporabo, ki jih bodo doma dijaki lahko tudi preizkusili. Seznanili se bodo tudi s trenutno trendovsko pridelavo mikrozeljenjave, ki jo lahko vsak vzgoji doma na okenski polici ali balkonu in za to ne potrebuje niti kančka prsti. V šoli bomo izdelali kalilnike in doma vzgojili izbrano mikrozeljenjavo.

S seboj prinesite zvezek za zapiske in pisalo. Zaželeno je, da se predhodno v domačem okolju pozanimate oz. pridobite informacije o uporabi samoniklih rastlin in gojenju mikrozeljenjave.

10. KOLIKO NAM NAŠ ODNOS DO HRANE LAHKO ŠKODI ALI POMAGA?

Učiteljice: Marjana Brenčič Jenko, Daniela Vlačić, Darinka Novak Jerman

Predmetno področje: športna vzgoja, biologija, psihologija

Število dijakov: 25

Kratka predstavitev delavnice:

Kako pomemben je naš odnos do hrane za naše zdravje in splošno počutje? Zakaj je nujna uravnotežena in raznolika prehrana in kaj se zgodi, če telo ne dobi ustrezne količine hrane? Na delavnici boste spoznali vpliv hrane tako na telesno kot tudi na psihično počutje. Kakšni so vzroki, da začne oseba zavračati hrano? Kako sploh definiramo in prepoznamo osebo, ki ima motnje hranjenja in kakšne vrste pomoči so na voljo? Imeli boste tudi priložnost slišati osebno izkušnjo posameznice, ki je doživela motnje hranjenja, a se je s tem uspešno spopadla in zdaj uspešno nadaljuje svojo življenjsko in karierno pot.



11. MEHIŠKA ŽIVILA

Učiteljice: Mojca Ekart Dvorščak, Katarina Pegan, Špela Frantar

Predmetna področja: biologija, geografija, španščina, zgodovina

Število dijakov: 20

Kratka predstavitev delavnice:

Mehika je dežela, ki slovi po bogati in pestri kulinariki. *Tamales, mole, chiles en nogada, atole* in *mezcal* so samo nekatera izmed številnih mehiških jedi in pijač, ki jih bomo spoznali na projektnem dnevu. Sestavine teh jedi so živila, ki uspevajo na rodovitnih mehiških tleh, kot so AGAVA, AVOKADO, ČILI, FIŽOL, KAKAV, KORUZA, KROMPIR IN VANILIJA. Skozi kratko popotovanje skozi mehiško pokrajino bomo odkrivali njihovo prehransko vrednost in pogoje za gojenje, poleg tega pa tudi zgodovinsko ozadje in zgodbe predkolumbovskih civilizacij. V končni nalogi bodo dijaki predstavili nekaj živil, ki so uvrščena na mednarodni katalog ogroženih živil Ark of taste, ki je zasnovan tako, da ohranja ogrožena živila, ki so trajnostno proizvedena, edinstvenega okusa in so del posebne ekoregije.

Delavnica bo na sporedu samo v sredo, 8. 3. 2023.