

PROJEKTNI DNEVI ZA 1. LETNIK

HRANA

4. in 5. marec 2025



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

Gimnazija Bežigrad

KRATKE PREDSTAVITVE DELAVNIC

1. PREHRAMBNE NAVADE NA SLOVENSKEM V PREJŠNJEM STOLETJU

Učiteljica: Mojca Osvald in kustosinje iz Etnografskega muzeja

Predmetna področja: etnologija, zgodovina

Število dijakov: 40

Kratka predstavitev delavnice: Dijaki bodo spoznali različna dejstva in zanimivosti, povezane s prehrabnimi navadami v preteklosti. Dijaki bodo izdelali vsak svoj poprtnik in jih tudi degustirali.

Vsebina delavnice: interpretacija pomena in vrednosti obrednega božičnega kruha za sodobni čas – kruh, prazniki, družina, blagoslov; priprava testa, izdelava poprtnika in okraskov – kruhovih ptičkov in drugih dekoracij; degustacija in pogovor o pridobljeni izkušnji ter njeni uporabnosti v življenju mladih.

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

Delavnica bo tudi v torek, 4. 3. 2025, potekala od 9:00 do 14:00. Sodelovanje v delavnici stane do 10 €.

2. HRANA IN MATEMATIKA

Učitelji: Vilko Domajnko, Veronika Lazarini, Marko Levačič

Predmetna področja: matematika, geografija, filozofija

Število dijakov: 29

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 pojedeta 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.

3. LITERARNO-LIKOVNA USTVARJALNICA

Učitelja: 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.

4. HRANA V RISOROMANU

Učiteljci: Marijana Klemenčič Glavica in Nina Engelman

Predmetna področja: Književnost, likovna umetnost, geografija

Število dijakov: 29

Kratka predstavitev delavnice: Tema delavnice je hrana v risoromanu. Cilj delavnice je izdelava lastnega risoromana.

Najprej boste izvedeli, kaj je risoroman, in spoznali njegove značilnosti. Nato se boste seznanili z Officovim Publisherjem. V enem od stripov (oz. drugih spletnih virov) boste poiskali junake za svoje risoromane. Poiskali boste teme, povezane s hrano, književnostjo, geografskimi značilnostmi pridelave hrane in kulinarike. Poiskali boste tudi ustrezne fotografije (ali stripovske figure) za svoj izdelek. V sklepnem delu delavnice boste izdelali svoj risoroman na dveh do treh straneh v eni od Officovih predlog v Publisherju. Pri tem boste pisali recepte v povezavi z zgodbo in geografskimi značilnostmi.

5. KOLIKO NAM LAHKO HRANA ŠKODI ALI POMAGA PRI DOSEŽKIH V ŠPORTU?

Učiteljice: Marjana Brenčič Jenko, Daniela Vlačić, Darinka Novak Jerman, Lea Einfalt (zunanja sodelavka)

Predmetno področje: športna vzgoja, biologija, psihologija

Število dijakov: 29

Kratka predstavitev delavnice: Kako pomemben je 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. Kakšen je odnos do hrane v vrhunskem športu? Ali lahko zaradi omejevanja hrane pri športnikih pride do motenj hranjenja in izgorelosti? Kakšne vrste pomoči so na voljo? Imeli boste tudi priložnost slišati osebno izkušnjo vrhunske športnice, ki je doživela negativne vplive, a se je z njimi uspešno spopadla in zdaj uspešno nadaljuje svojo življenjsko in karierno pot.



6. POMEN LOKALNE OSKRBE S HRANO

Učiteljici: Marjeta Vidmar, Veronika Lazarini

Predmetno področje: geografija

Število dijakov: 29

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 možnosti nakupa lokalno pridelane hrane? Odgovore bomo našli na Plečnikovi tržnici in tržnici BTC v Ljubljani, kjer bodo dijaki opravili terensko delo. Po povratku v šolo bodo dijaki izdelali promocijski letak ali video z utrinki s terena, v katerem bo potrebno poudariti možnost in pomen lokalne oskrbe s hrano.

7. NEVARNE SNOVI V HRANI IN VODI

Učitelji: Urška Pristovšek Čandek in Andrej Šuštaršič

Predmetno področje: Biologija, kemija, informatika

Število dijakov: 29

Kratka predstavitev delavnice: Pri delavnici boste spoznali nevarne snovi (težke kovine (svinec, živo srebro), mikroplastika, pfas kemikalije, transmaščobe, herbicid – glifosat, pesticid – karbaril (carbaryl), aluminij, klor (v vodi), nitrati, fosfati, estrogen (hormonski motilci), antibiotiki) v naši prehrani. Spoznali boste princip bioakumulacije. Odgovarjali bomo na vprašanja: Kaj je izbrana snov (kemijsko)? Zakaj se uporablja? Kje vse jo najdemo? Na kakšen način snov vnašamo v telo? Kakšno je stanje? (koliko je te snovi v hrani/vodi)? Kako vpliva na zdravje? Raziskave na živalih, ljudeh? Se bioakumulira? Kaj vse lahko storimo? Kako se izognemo vnosu? Na koncu delavnice boste izdelali plakat oz. informativno zloženko.

8. SLADKOR V NAŠI PREHRANI

Učitelji: Domen Hren, Snežna Kožuh Mravljak; Karin Jerman

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

Število dijakov: 29

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, in izvedeli na kakšen način želi država vplivati na porabo sladkih pijač pri mladih. Na koncu pa bodo še malo ustvarjali in z izdelki predstavili, kaj vse so se na delavnici naučili.