

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

Tudi letos smo na OŠ Frana Metelka Škocjan in Podružnici Bučka tretji petek v novembru, 18. 11. 2022, obeležili dan slovenske hrane in spremljajoči Tradicionalni slovenski zajtrk, ki je potekal že 12. leto zapovrstjo. Osnovni namen projekta je izboljšanje odnosa do hrane, njene pridelave, varovanja okolja in zdravja ljudi. Osrednja tema, ki smo jo tokrat posebej izpostavili, je mleko in mlečni izdelki. K temu je spodbujal tudi letošnji slogan »Zajtrk z mlekom – super dan!« Učenci in učenke matične in podružnične šole so ob 7.30 zajtrkovali črn kruh z maslom in medom, mleko in jabolko iz živil slovenskega porekla oz. lokalnih dobaviteljev.



Da je projekt TSZ dosegel svoje cilje, smo v tem dnevu izvedli številne spremljevalne izobraževalne dejavnosti, ki podpirajo osnovni namen projekta. Učenci od 1. do 4. razreda so ta dan imeli naravoslovni dan, ostali oddelki pa so vsebine vključili v ure pouka.

Prvošolci so razmišljali o tem, od kje dobimo živila, v reklamnih letakih so iskali in poimenovali mlečne izdelke, razvrščali hrano po kriterijih zdrava in nezdrava živila, se igrali z glasovi in števili v povezavi z živila, izdelovali pogrinjke, ustvarjali čebelice ter prebirali knjige o prehrani.

Drugošolci so reševali uganke, se učili reke in pregovore o hrani ter izdelovali lepe pogrinjke, da je njihov sadni smuti, ki so ga izdelali, teknil še bolj, kot sicer. V dan so vključili tudi gibanje in večkrat zaplesali s čebelicami Zum Zum.

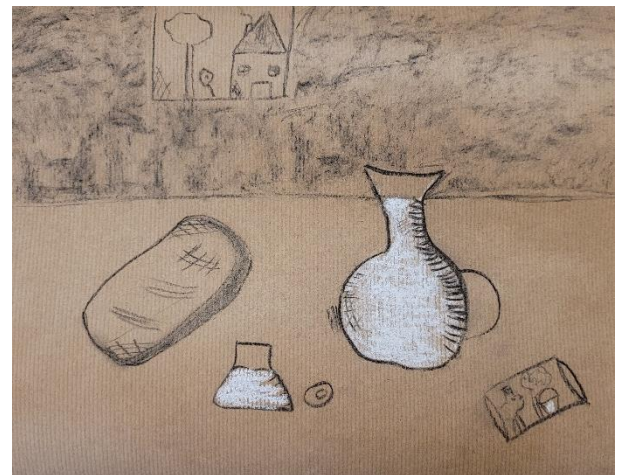
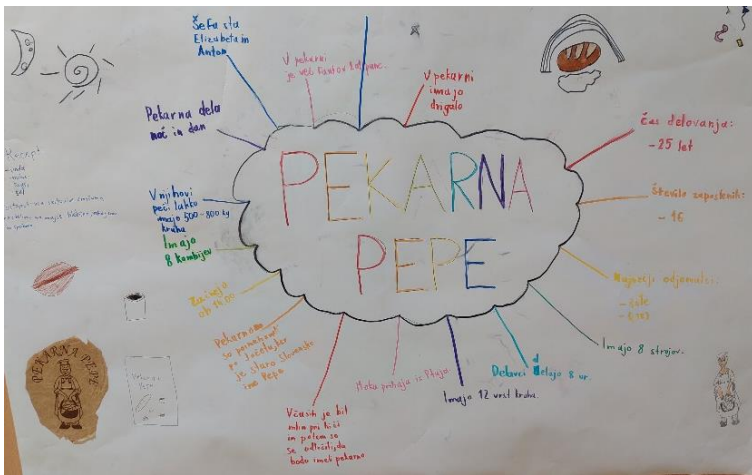




Učenci 3. razreda so po ogledu izobraževalnega videa pripravljali plakate. Pisali so pesmi o mleku in ustvarjali prehransko piramido.

Četrtošolci so odšli na ogled domače Pekarne Pepe. Ga. Elizabeta in g. Anton Lesjak sta jih prijazno popeljala skozi prostore ter jim predstavila stroje in opremo ter delovanje pekarnice. Vsak učenec je dokončal svoj hlebček kruha. Ti so se spekli v velikih pečeh, nato pa so jih še tople odnesli v šolo. Ob vrnitvi v šolo so učenci izdelali plakate. Družini Lesjak in vsem zaposlenim v pekarni se najlepše zahvaljujemo za lep sprejem, pogostitev in čas, ki so ga preživeli z nami ter učencem na prijeten način predstavili svoje delo.





Nekaj oddelkov se je odločilo za sodelovanje na likovnem in literarnem natečaju pod okriljem Kmetijsko gozdarskega zavoda Novo mesto, katerega naslov je »Kruh in mleko je celi svet izvleklo«.

Učenci 6.a so v okviru projekta Kuhnapat, kjer učenci kuhajo tradicionalne slovenske jedi za svoje vrstnike, pripravili tradicionalno škokjansko jed- jabčnik.



Tudi ostali učenci predmetne stopnje so se aktivno vključili v projekt in dali poudarek predvsem mleku in mlečnim izdelkom.

Zahvaljujemo se učiteljicam in učiteljem, ki so poskrbeli, da je bil dan slovenske hrane pester in poučen ter osebju šolske kuhinje za pripravo tradicionalnega zajtrka.

Jasmina Povše

MLEKO

Kaj ti zjutraj moč in energijo da?
Toplo kravje mleko, seveda.
V veliko skodelico si ga nalij,
in ga počasi, po požirkih spij.

Jaz imam raje čokoladno
in zraven med, kruh, maslo.
To je tak obrok,
da ob njem bo zdrav vsak otrok.

Vsi ga imamo radi,
ker je zdrav in dober hkrati.
Pij ga tudi ti,
saj ti bo dal veliko zdravja in moči.

Julia Zajšek, 4.b

MLEKO

Pomolzeš kravo, dobiš mleko zdravo.
Jogurt, maslo in skuto narediš,
če si zajtrk zaželiš.

Mleko krepi moje telo in poskrbi,
da kosti močne so.

Zato le mleko si natoči,
poleg masla in medu na naroči.

Iz mlekarne naj bo prave,
da tvoje kosti ostale bodo zdrave.

Vid Jerman, 4.b

SKODELICA MLEKA

Mleko je zdravo, okusno,
daje ti energijo in moč,
a če ga predolgo pustiš na štedilniku,
ti hitro skipi in potem nimaš močnih kosti.

Moja babi mi vedno sveže mleko pripravi
in ker mleko dobi pri domači kravi
je še bolj pravi.

Iz mleka se naredi veliko stvari:
sir, maslo, jogurt in še mnogo drugih zdravih jedi.

Meni je všeč toplo mleko,
ki me zvečer pomiri,
zato predlagam,
da si skodelico mleka privoščite tudi vi.

Eva Zorko, 4.b