Neplytvajme tým, čo iným chýba !

Dňa: 13.10.2014 v ZŠ s MŠ Spišské Bystré

Zoznam aktivít:

1.) prieskum o plytvaní potravinami

2.) informačný letáčik

3.) plytvanie potravinami = plytvanie peniazmi

4.) dobré rady zdarma

5.) chlieb náš každodenný

6.) tyčinky z lístkového cesta

Prieskum o plytvaní potravinami

Žiaci sa rozhodli poukázať a praktickými krokmi predstaviť možnosti šetrnejšieho vzťahu k potravinám.

Zorganizovali malý prieskum o plytvaní potravín pretože je to veľmi závažný ekonomický, environmentálny, energetický aj etický problém.

Dve žiačky 8.ročníka mali za úlohu zdokumentovať (kamerou) priebeh obeda jedného dňa v školskej jedálni- hlavne nedojedené obedy.

Tieto výsledky si pomocou záznamu spracovali a použili pre potreby ďalších aktivít.

Takto sa plytvá v našej jedálni....

Záznam, vzhľadom na jeho veľkosť, nemôžeme vložiť do prezentácie.

Ďakujeme za pochopenie

Informačný letáčik

Pod názvom:

„AKO MÔŽEM V MOJOM KAŽDODENNOM ŽIVOTE OBMEDZIŤ PLYTVANIE POTRAVINAMI ? „

obsahoval - 10 tipov, ktoré môžu pomôcť nielen obmedziť plytvanie potravinami, ale aj ušetriť peniaze a prispieť k ochrane životného prostredia.

Úlohou žiakov bolo „vyvesiť letáčik ako magnetku" na chladničku v svojich domácnostiach.

Žiakov táto téma natoľko zaujala, že sa rozhodli rozhodli zapojiť aj do:

prieskumu a diskusií k plytvaniu potravinami v školách.

AKO MÔŽEM V MOJOM KAŽDODENNOM ŽIVOTE OBMEDZIŤ PLYTVANIE POTRAVINAMI?

Náš letáčik...

Tieto tipy vám pomôžu nielen obmedziť plytranie potravinami, ale aj ušetriť peniaze a prispieť k ochrane životného prostredia:

1 **Plánujte svoje nákupy.** Naplánujte si menu na týždeň vopred. Skontrolujte, či máte doma všetky potrebné ingrediencie a na nákupný zoznam si napíšte len potraviny, ktoré vám chýbajú. Počas nákupu majte tento zoznam so sebou a nekupujte nič iné. Nenakupujte, keď ste hladní a skúste odolať lákavým ponukám – často totiž nakúpite aj to, čo v skutočnosti nepotrebujete. Dávajte prednosť váženému ovociu a zelenine pred baleným, pretože si presnú váhu, ktorú potrebujete, môžete určiť sami.

2 **Všímajte si dátumy.** Potraviny s krátkym dátumom spotreby nakupujte iba vtedy, ak ich chcete spotrebovať okamžite. Do zásoby nakupujte len potraviny s dlhším dátumom spotreby. Naučte sa rozoznávať: „dátum spotreby", ktorý označuje dokedy je výrobok bezpečný pre konzumáciu (napr. mäso a ryby), a „dátum minimálnej trvanlivosti", t. j. dátum, do ktorého si potravina uchováva špecifické vlastnosti, pričom jej konzumácia je bezpečná aj po tomto dátume.

3 **Nemrhajte peniazmi.** Vyhodené potraviny sú vyhodené peniaze.

4 **Skontrolujte svoju chladničku.** Skontrolujte tesnenie a teplotu vo vašej chladničke. Aby potraviny ostali čo najdlhšie čerstvé, uchovávajte ich pri teplote 1 až 5 °C.

5 **Skladujte** potraviny podľa návodu na obale.

6 **Zaveďte princíp rotácie.** Potraviny, ktoré ste práve nakúpili, umiestnite do zadnej časti skrinky či chladničky. Tým, že budete mať staršie potraviny vpredu, všimnete si skôr, ak sa začnú kaziť.

7 **Nakladajte si na tanier menšie porcie.** Ak máte chuť, radšej si doložte.

8 **Využívajte zvyšky.** Zvyšky jedál nemusia vždy skončiť v koši. Môžete ich napríklad zjesť neskôr, využiť pri ďalšom varení či dať zamraziť. Z ovocia, ktoré začína mäknúť, môžete urobiť ovocný nápoj, či koláč. Menej čerstvú zeleninu môžete zas využiť do polievok.

9 **Mrazte.** Ak skonzumujete naraz len malé množstvo chleba, zvyšok dajte do mrazničky. Potrebné množstvo si opäť vyložte niekoľko hodín pred konzumáciou. Podobne si môžete pripraviť do mrazničky niekoľko porcií jedla, ktoré spotrebujete neskôr, keď nebudete mať čas variť.

10 **Premeňte odpad na kompost.** Nie všetok odpad je možné eliminovať, avšak šupy zo zeleniny či ovocia môžete ďalej využiť ako kompost. O niekoľko mesiacov získate výživné hnojivo pre vaše rastliny. Zvyšky jedál zas môžete odkladať do kuchynského kompostú , kde ich posypete špeciálnym prípravkom obsahujúcim mikroorganizmy a necháte fermentorať. Takýto kompost môžete využiť na hnojenie izbových rastlín a záhrady.

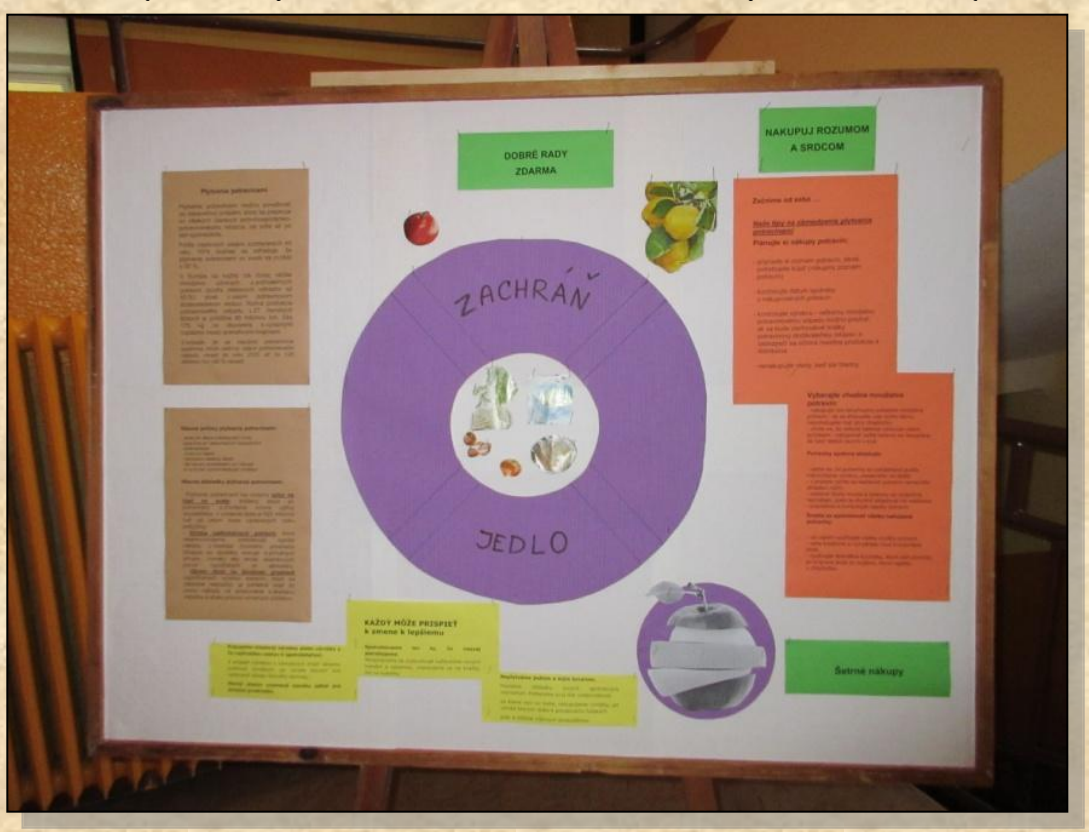
Viac na: http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm

Plytvanie potravinami= plytvanie peniazmi

Členovia záujmového útvaru - Prírodovedné praktikum vyrobili „aranžmá“ inšpirované sloganom foodwaste = money waste teda plytvanie potravinami= plytvanie peniazmi

Dobré rady zdarma

Žiaci tiež trocha „googlovali“ , aby pripravili informačný panel s dobrými radami ako neplytvať potravinami a takým spôsobom šetriť peniažky.



Chlieb náš každodenný

Žiačky 5. ročníka sa na predmete Domov a práca venovali chlebíku, sledovali dokumentárny film o spracovaní obilia a jeho využitie v potravinovej, poľnohospodárskej a živočíšnej výrobe.

Tyčinky z lístkového cesta

Po sledovaní dokumentárneho filmu prešli žiačky 5. ročníka na hodine Domov a práca k praktickej činnosti, ktorej sa vôbec nezľakli. Spoločne si upiekli tyčinky z lístkového cesta.

Základná škola s materskou školou, Školská 8, 05918 Spišské Bystré

Kontaktná osoba: Mgr. Jana Neupauerová
t.č.: 0907258112, e-mail: neupauerovajana@gmail.com

Téma: Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny a plytvanie potravinami

Zúčastnení žiaci: 28/309

VII.A -Čonka Kristián ,Dunajský Dalibor, Havaš Jakub, Hlaváčová Nikola, Knežník Branislav, Lacko Daniel, Lacko Peter, Lipták Matúš, Matonoková Emília, Mižigár Dávid, Molitor Matúš, Svitaň Matúš, Čonka Peter, Frisová Daniela, Gabrik Róbert, Jakubčo Viktor, Krajč Oliver, Michlík Lukáš, Mirgová Pavlína, Pačajová Nikoleta, Palguta Ján, Pavliga Rastislav, Zámečníková Tereza

Prírodovedné praktikum-Peter Pomietlo, Bohumil Jeník, Marián Kedzuch, Emanuel Leco , Kristián Malatin, Tomáš Orolín , Róbert Pavličko, Matúš Lipták, Emília Matonoková, Matej Zámečník

VIII.A –Natália Petruľová, Jana Gavurová

V.B – Silvia TEPLICKA, Ivana SYKOROVÁ, Zuzana ČONKOVÁ, Tamara ILOŠVAJOVÁ, Simona MICHLIKOVÁ, Tatiana KROLÁKOVÁ, Erika GUROVČIOVÁ, Helena KRAJNOVÁ, Gabriela ŠČUKOVÁ

Školský klub - Tobias Klinga – II.A, Júlia Nogová – III.A, Kevin Pavličko – II.A, Laura Orolínová- IIA, Patrik Švagerko – III.B, Gabriela Fabriová – II. A, Jakub Valuš – IV.A, Jaroslav Jakubčo – IV.A, Daniel Lopušek – III.B, Timea Alžbetkinová – III.B, Daniela Kubičková – I.B, Daniel Sobko – I.B