

Projektový den – Menu pro změnu

Učitel: Z. Sirotková

Kde: učebna přírodopisu

Obsah: Svět na talíři

- popřemýšlíte nad dopady pěstování palmového oleje, prozkoumáme složení „dobrůtek“
- zahrajeme si zeměpisnou hru - „Nedívej se na svět černobíle“
- seznámíte se s problematikou nerovnoměrného rozložení potravin ve světě, chudobou
- čeká vás povídání o hladu, dovozu potravin, typických plodinách z jednotlivých zemí
- spojíme znalosti zeměpisu a přírodopisu
- vycestujeme do Ghany

Učitel: Lucie Špičáková

Kde: učebna třídy 7. C

Téma: Banány

- pestrý svět banánů
- původ, potravinové využití, pěstování, tvrdý banánový byznys;
- kampaň „Make Fruit Fair“;
- nelehký život lidí žijících a pracujících na banánových plantážích;
- používání jedovatých pesticidů;
- prodej banánů – cena, dovozci a největší banánové firmy;
- sladká odměna na konec ☺

Učitel: E. Konečná

Kde: ekofarma Košík u Nymburka

Téma: Přijed' a staň se eko-farmářem

- Prozkoumáte, co všechno obnáší práce farmáře a cesta potravin od pastviny na stůl.
- Vyzkoušíte si práci o hospodářská zvířata – včetně krmení (ovce, kozy, slepice, kachny, husy, králíci + domácí mazlíčci: psi, kočky, oslík, liška, divočák, ...) a co obnáší práce na bylinkové zahrádce. ☺ Budete vyrábět a ochutnávat bio mléčné výrobky.
- Odvezete si něco malého na památku.
- CENA PROGRAMU 150.- Kč
- S SEBOU: pohodlné oblečení, které je možno případně zašpinit + vhodnou obuv, svačinu + pití, ohlásit si oběd ve školní jídelně!!!

Učitel: O. Šafaříková

Kde: 8. C

Obsah: SLOŽENÍ POTRAVIN

- podíváme se na jídlo z blízka, prozkoumáme složení některých potravin
- zaměříme se na „éčka“
- pomocí pracovních listů budeme informovat ostatní žáky
- propojíme znalosti s chemií

NUTNÉ!!! – každý si přinese prázdný obal od oblíbené potraviny (musí mít nepoškozené složení) – např. od chipsů, sušenek, bonbonů, čokoládových tyčinek, žvýkaček, kravíku, energet. drinku, ochuceného jogurtu,, lepidlo, pastelky/fixy, pero

Učitel: Nožičková Pavlína

Kde: třída 8. B

Obsah: Plýtvání potravinami

zamyslíme se:

- nad plýtváním potravinami u nás a ve světě
- jak správně nakupovat
- co by se dalo udělat u nás ve škole nebo v našem městě, aby se omezilo plýtvání.

Z toho co zjistíme, uděláme nástěnný plakát a letáčky do tříd, abychom seznámili ostatní s tím, jak se každý sám může podílet na šetření potravinami. Ve zbylém čase zhlédneme dokument s touto tematikou.

S sebou: psací potřeby (tužky, pastelky, fixy), blok (sešit) na psaní, nůžky, lepidlo a dobré nápady

Učitel: P. Klapková Dymešová

Kde: učebna fyziky

Obsah: Jezme sezónně a lokálně

- Přemýšleli jste někdy o tom, jaké ovoce a zelenina jsou u nás dostupné v jednotlivých ročních obdobích? Jakou cestu musí urazit potraviny na váš stůl? Před kolika měsíci byly sklizeny a jsou opravdu čerstvé?
- Řekneme si o pěstování potravin ve sklenících, nelegálně zaměstnávaných uprchlících, chemických úpravách potravin vedoucích ke zvýšení trvanlivosti, spočítáme potravinové kilometry jednotlivých plodin.
- Vytvoříme sezónní kalendář ovoce a zeleniny, vyvěsíme ho ve školní jídelně.
- Vyhledáme místa, odkud by se dalo nakupovat čerstvé sezónní ovoce a zelenina a vytvoříme jejich seznam.
- Připravíme pokrm z regionálních potravin.

Učitel: Soňa Špičáková

Kde: učebna 7. B

Název: Bylo, nebylo, aneb jak bylo, když leccos nebylo.

Obsah: ZODPOVĚDNÁ SPOTŘEBA – VAŘENÍ NAŠICH BABIČEK

- Jak se změnilo složení jídelníčku v průběhu 20. a 21. století.
- Proč se jídelníček měnil a stále dál mění? Jsou tyto změny někým řízené?
- Co prarodiče neznali, co naopak z jídelníčků zcela vymizelo? Slovníček „ztracených“ potravin.
- Hlavní rozdíly v složení stravy, výhody a nevýhody těchto změn.
- Dopady změny jídelníčku ze zdravotního, ekonomického a celosvětového hlediska.

Učitel: Jana Vaníčková

Kde: obchod v Jičíně: FABIO – OCHUTNEJTE REGION

Obsah: JÍDLO S PŘÍBĚHEM - REGIONÁLNÍ A „BEZ OBALU“

Co mám na talíři? Kdo se podílí na výrobě potravin, které jím? Odkud mé jídlo pochází?

- návštěva obchodu Fabio – Ochutnejte region v Jičíně
- popřemýšlíme nad výhodami lokálních potravin
- seznámíme se s regionálními dodavateli
- ochutnáme domácí buchty a různé druhy sýrů
- prozkoumáme sortiment pro zdravý životní styl včetně bezpečných produktů
- vymyslíme rychlé a zdravé svačinky, které lze vyrobit přímo v obchodě
- připravíme a ochutnáme čerstvé smoothie
- ve zdejší sekci prodeje "BEZ OBALU" se zamyslíme nad výhodami takového nákupu (porovnání cen, minimalizace odpadu v domácnosti)

Učitel: Eva Skřivanová Forejtová

Téma: Značky na potravinách – znáte loga na potravinách a jejich význam, co vám říká značka Klasa, regionální potravina, Bio atd. ?

(bude upřesněno)

Učitel: Jan Valenta

Téma: bude upřesněno v pondělí, práce s PC, výroba prezentací či videa