

1. Eno izmed poglavij v učbeniku Gospodinjstvo 5 ima naslov **Kje dobim vse potrebno za življenje** ( str. 22 - 25). Malo polistaj po tem poglavju.

2. Vir so snovi, iz katerih pridobivamo izdelke za zadovoljevanje naših potreb. Z viri moramo ravnati preudarno. Hrana je ena izmed zelo pomembnih virov za zadovoljevanje naših potreb. Večkrat se nam zgodi, da skuhamo in spečemo preveč. Hrana lahko kar naenkrat postane odpadek in konča v smeteh. To pa ni gospodarno niti etično.

Naša šola že vrsto let sodeluje v mednarodnem projektu Eko šola kot način življenja. Kljub šolanju na daljavo potekajo različne aktivnosti. Ena izmed njih je tudi projekt Hrana ni za tja v en dan, kje se trudimo zmanjšati količino zavržene hrane v šoli in tudi doma.

**3.Tvoja naloga za ta in naslednji teden pri gospodinjstvu je naslednja:** Poišči recept za jed, ki nastane iz hrane oz. živil, ki nam je ostala in bi sicer končala v smeteh. **Takim jedem rečemo tudi reciklirane jedi. Jed pripravi in fotografiraj.**

NAMIG: po praznikih je morda ostalo nekaj neporabljene hrane, .... Včasih ostanejo kuhane testenine, krompir, kuhano meso iz juhe, pecivo, kruh, ....

Kaj bi se dalo skuhati iz ostankov hrane? Nova jed naj vsebuje vsaj eno živilo, ki bi sicer postalo odpadek.

4. Seznanj starše z nalogo, da ti bodo lahko malo priskočili na pomoč. Morda bo znala pomagati tudi kakšna teta, stara mama,.....ali najdeš na internetu.

Ne pozabi na osebno higieno, predpasnik in varnost pri delu! Pazi torej pri delu z ostrimi in vročimi predmeti! Da ne bo treba napisati novo zgodbo stripa Nesreče doma.....

**5. V zvezek napiši naslov: KJE DOBIMO VSE ZA ŽIVLJENJE**

**Recept za reciklirano jed**

1. Ime jedi ( če jed še nima imena, ker je tvoj izum, ji daj kakšno zanimivo ime)
2. Sestavine: katere in koliko ( npr. 100 g moke, 2 jajci,...)
3. Uporabljena posoda in pripomočki
4. Opis priprave jedi in morebitne težave pri delu
5. Čas priprave (od začetka priprave, do serviranja na mizo)
6. Skica jedi ali fotografija
7. Vir recepta (napiši, kje si dobil/a recept: kuharska knjiga, internet, povedala mami,...)

**6.Fotografiraj: sestavine pred kuhanjem, pripravo in končno jed ter zapisan recept.**

**Vse fotografije pošlji najkasneje do 20. januarja na e- naslov:**

[marjetka.rupar@os-cerknica.si](mailto:marjetka.rupar@os-cerknica.si) , lahko tudi preko e-Asistenta.

**Na zoom povezavi se dobimo v četrtek, 21. 1. 2021, 1. šolsko uro.**

Uspešno delo ti želim!

Učiteljica Marjetka Rupar