

### Navodila za delo na daljavo

1. Nadaljujemo s poglavjem Moj odnos do okolja.

Reciklirana škatla za piškote, vrečka iz majice in namizni organizator so že narejeni. Ne zavrzi teh izdelkov. Vse reciklirane izdelke bomo pregledali, ko se vrnemo v šolo.

**Naslednja dva tedna bosta namenjena recikliranju hrane.**

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.

**2. Tvoja naloga do konca januarja (11. in 12. teden) 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 kakšnem obilnem kosilu včasih ostanejo kuhane testenine, krompir, kuhano meso iz juhe, koščki pečenke, pecivo, kruh, ....

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

**3. V zvezek po naslednjih navodilih napiši 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)
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 slika
7. Vir: (natančno navedi, kje si dobil/a recept: kuharska knjiga, internet, povedala mami,...)

**4. Fotografiraj:**

- sestavine pred kuhanjem
- pripravo jedi
- končno jed
- recept, zapisan po navodilih

**Vse fotografije pošlji najkasneje do 3. februarja 2021**  
na e- naslov: [marjetka.rupar@os-cerknica.si](mailto:marjetka.rupar@os-cerknica.si)

Na zoom srečanju se pogovorimo o podrobnostih. Zoom srečanje je po utečenem urniku.  
**Povezava je na kanalu v e-Asistentu.**

učiteljica Marjetka Rupar