

1. 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 za mesec januar 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 kosil 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 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: 1. sestavine pred kuhanjem, 2. pripravo in 3. končno jed ter**

**4. zapisan recept. Vse fotografije pošlji najkasneje do 3. februarja 2021**

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

S svojimi prispevki boste sodelovali pri predstavitvi dejavnosti projekta EKO ŠOLE na naši šoli in pridobili del ocene praktičnega dela pri NPH.

5. Spremljaj sporočila **na kanalu v e Asistentu**, ki je namenjen izbirnemu predmetu **NPH**. Oglasi se kaj in povej, kako ti gre. Menim, da zoom srečanja za NPH niso potrebna.

Želim ti prijetno in uspešno delo doma. Pa dober tek.

Učiteljica Marjetka Rupar