

UTRINKI IZ ŠOLSKEGA LETA 2015/2016

SEJEM ALTERMED

Altermed je sejem zdravega načina življenja, zdravilstva, zeliščarstva, zdrave prehrane, naravne kozmetike in okolju prijaznega bivanja. Sejem je največja tovrstna prireditev v Sloveniji vse več tistih, ki se zavedajo pomena zdravega načina življenja in lastne skrbi za svoje zdravje.

Na sejmu smo videli predstavitve najboljših domačih in tujih mojstrov zdravega načina življenja in različnih zdravilnih tehnik, predavanja in delavnice, demonstracije zdravega kuhanja itd. Kot Ekošola smo se na sejmu predstavili z naslovom ZELIŠČARSKI RECEPTI NAŠIH BABIC.

Na stojnici smo predstavljali različna zelišča, čaje in čajne mešanice. Mimoidoči so bili seznanjeni z zdravilnimi učinki določenih zelišč; čaje in čajne mešanice so lahko tudi poskusili. Za svoji predstavitev in trud smo prejeli zlato priznanje.



Dijaki na Altermedu.



Predstavitve stojnice mimoidočim.



Čaji in čajne mešanice.

EKOKVIZ

Dijaki so na letošnjem Ekokvizu znanje preizkusili na temo »**Biotska raznovrstnost, hrana, odpadki**«. Na šolskem tekmovanju je sodelovalo 30 dijakov. Najboljši izmed njih so se pomerili na državnem tekmovanju, to so: Nastja Krajnc, Vanesa Korže, Mario Sekol in Danijela Robič. Nastja Krajnc je na državnem tekmovanju dosegla 26 točk in se uvrstila na prvo mesto v kategoriji srednjega strokovnega izobraževanja.



Dijaki na državnem tekmovanju Ekokviza.

MLADI POROČEVALCI ZA OKOLJE

Tudi v šolskem letu 2015/2016 so se dijaki priključili projektu Mladi poročevalci za okolje. Dijaki so lahko sodelovali v kategoriji članek, fotografija ali video. Razpisane so bile različne teme, ki se dotikajo našega vsakdanjega življenja. Na prvem mestu so bile seveda okoljske teme. V kategoriji fotografija sta se odlično odrezala dijaka Nejc Rabuza iz 2.a in Mario Sekol iz 1.b oddelka, oba smer naravovarstveni tehnik.

Nejc Rabuza je zmagal s fotografijo Prvi marec, prvi modras (First march, first Viper), Mario Sekol pa je osvojil drugo mesto s fotografijo Vrabec.



Prvi marec, prvi modras (First march, first Viper); zmagovalna fotografija.



Vrabc; drugo uvrščena fotografija.

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

V petek, 20. 11. 2015, smo na šoli organizirali tradicionalni slovenski zajtrk. Zjutraj smo se zbrali v učilnici in začeli s pripravami. Pripravili smo nekaj vrst namazov, domače marmelade, med in maslo. Naš namen je bil, da izberemo lokalno pridelana živila in seznanimo dijake o pomembnosti zajtrka.



Priprava zajtrka.



Dijaki so pripravili jabolčni smuti, jabolčne krljje in šolski jabolčni sok.



Postrežena miza.

Živila smo postregli v šolski avli, med 7.30 in 11.00. Odziv dijakov je bil zelo pozitiven, tako da bomo ta dogodek vsekakor ponovili.



Tradicionalni slovenski zajtrk.

SOVEN

V četrtek, 15.10.2016, smo se v okviru Ekošole odpravili v podjetje Soven, ki se ukvarja z ekološko predelavo ovčje volne. Spoznali smo celotni postopek predelave volne in se udeležili delavnic polstenja. Dijaki so se naučili ustvarjati izdelke s suhim in mokrim polstenjem ter izdelali veliko lepih izdelkov. Znanje smo kasneje uporabili tudi v šoli, saj so dijaki izdelovali izdelke za božični šolski bazar (nakit, mila, novoletne kroglice in okraske, prtičke...).



V trgovini Soven.



Predelovalnica volne.



Delavnica »filcanja« oz. polstenja v podjetju Soven.



Naši izdelki iz volne.



»Filcanje« za šolski bazar.



Šolski bazar.

SELEKCIJSKO POSKUSNI CENTER SEMENARNE LJUBLJANA NA PTUJU

V torek 14. 6. 2016 smo si z dijaki Ekošole ogledali Seleksijsko poskusni center Semenarne Ljubljana na Ptuju.

Semenarna Ljubljana letos praznuje 110-letnico ustanovitve. Začetki delovanja danes vodilnega semenarskega podjetja v Sloveniji segajo v leto 1906, ko se je Maks Sever odločil, da se osamosvoji in specializira v semenarstvu. Začel je skromno, s stojnico pred Kresijo ob Ljubljanici, a odločno, z jasno vizijo o nadaljnjem razvoju. Mnogim sortam in vrstam je podjetje Sever dalo imena, ki se še danes uporabljajo: zelje ljubljansko, repa kranjska, motovilec ljubljanski, detelja kranjska, solata ledenka itd. Danes, po 110 letih obstoja, Semenarna Ljubljana ponosno nadaljuje s tradicijo ohranjanja in vzdrževanja starih sort vrtnin. Hkrati razvijamo tudi nove, izboljšane sorte. Za domačo in zdravo zelenjavo ter pestrost okusov.

Na ogled je bilo preko 800 vzorcev; med njimi vrtnine, cvetlice in zelišča, vzgojena iz semena, ki so na voljo v semenskih vrečicah Semenarne Ljubljana, s poudarkom na avtohtonih in udomačenih sortah. Predstavljena so bila tudi različna zelišča in medovite rastline. G. Darko Vernik nam je pojasnil organizacijo dela in samo delo tudi predstavil, bil nam je na voljo za razna vprašanja o setvi in negi rastlin.



Predstavitev dela in ogled poskusnega centra.



Mak.

MEDNARODNI PROJEKT ODGOVORNO S HRANO

Gre za mednarodni projekt, v katerem poleg slovenskih ekošol sodelujejo tudi ekošole iz osmih partnerskih držav: Bolgarije, Češke, Hrvaške, Latvije, Malte, Poljske, Romunije in Hrvaške. Izbrani smo bili kot pilotna šola med srednjimi šolami iz Slovenije. Projekt traja tri leta.

Letos smo se odločili za temo **Nazaj h koreninam (lokalno nad globalno)**. Cilj projekta je bil približati lokalno pridelano hrano dijakom, zaposlenim, staršem in vsem drugim, ki jim ni vseeno ali jemo hrano iz daljnih krajev, za katero niti ne vemo natančno kako je bila pridelana ali posegamo po hrani, ki jo lahko pridelamo na lastnem vrtu ali pa jo kupimo pri lokalnih pridelovalcih. Zavedati se moramo, da hrana pomembno vpliva na stanje okolja v katerem živimo. Kakšen pozitiven ali negativen vpliv ima neka hrana na ljudi in na planet, je odvisno od naslednjih petih vidikov: kaj jemo, koliko jemo (česa), koliko hrane zavržemo, kako je bila naša hrana pridelana in kdo je imel od tega korist.

Hvala vsem, ki ste kakorkoli pripomogli, da smo uspešno izvedli prvi del projekta. Upam, da bomo v naslednjem šolskem letu uspešno nadaljevali zastavljeno delo.



Repa, klobasa in fižol - tradicionalna slovenska malica.



Slastna ponudba jedi, ki je teknila obiskovalcem.

(Ne pozabimo na stare recepte)



Zadovoljni obiskovalci ekološke tržnice.



Dobrote na stojnici Biotehniške šole Maribor.



Predavanje doc. dr. Silve Grobelnik Mlakar - Označevanje (EKO) živil.