

OŠ DORE PEJAČEVIĆ NAŠICE

*Školski projektni eko dan:
Objed s pčelicom Dorom i
Školski medni dan*

7.-9. prosinca 2020.



Školski
MEDNI DAN
S HRVATSKIH
PČELINJAKA

+

o

Školski projektni eko-dan: Objed s pčelicom Dorom

•

Školski projektni eko-dan: Objed s pčelicom Dorom obilježi smo na nekoliko razina:

- **Nacionalni projekt Školski medni dan** hrvatskih pčelinjaka
 - **Istraživački projekti učenika** iz područja prirode i biologije
 - Međunarodni **e Twinning projekti** koji uključuju predstavljanje hrvatske kulturne baštine i božićnih običaja
 - Zdrav **obrok u školskoj kuhinji**
 - **Praktična nastava Domaćinstva**
- |

*Školski medni dan hrvatskih pčelinjaka
obilježava se uz dan Sv. Ambrozija,
zaštitnika pčela i pčelara, 9. prosinca svake godine.*





Školski
MEDNI DAN
S HRVATSKIH
PČELINJAKA

Program Školskog mednog dana i promocije hrvatskih pčelinjaka ima za cilj povećanje unosa meda u prehrani djece, podizanje razine znanja o važnosti zdrave prehrane i nutritivnim vrijednostima meda. Projekt će educirati učenike o važnosti pčelarstva za sveukupnu poljoprivrednu proizvodnju i biološku raznolikost.

Nositelji projekta:

**Ministarstvo
poljoprivrede**

Škole

**Cilj: upoznati učenike o važnosti pčelarstva
za sveukupnu poljoprivredu i bioraznolikost
na Zemlji**

**Hrvatska agencija za
poljoprivredu**

**Hrvatski
pčelarski
savez**

Školski
MEDNI DAN
S HRVATSKIH
PČELINJAKA

Školski medni dan s hrvatskih pčelinjaka

obilježili smo 7. prosinca 2020.

Učenicima 1. razreda podijeljeni su poklon paketi koji sadrže:

med domaćeg pčelara, letak i edukativnu slikovnicu.

Uz prigodnu prezentaciju učiteljice su održale edukativnu radionicu o:

**važnosti meda za zdravlje,
ulozi pčela u prirodi i
važnosti očuvanja prirode.**





Školski medni dan

Nacionalna staklenka s medom ima za cilj promovirati med hrvatskih pčelara, koristiti med proizveden u lokalnom okruženju.

Školski medni dan u 1.razredu

Edukativna prezentacija

„Priče s cvjetne livade“

prilagođena je dobi prvog razreda kako bi učenici mogli razviti svijest o važnosti zdrave prehrane, značaju pčelarstva i očuvanju prirode.



Školski medni dan

U Područnoj školi Vukojevci učenici su likovnim radovima prikazali nova stečena znanja o životu i važnosti pčela u prirodi.



Školski medni dan - Eko dan: Objed s pčelicom Dorom

OŠ Dore Pejačević Našice - 6. razredi

LEA VITKOVIC NOV 07, 2018 01:48PM

Marija Milinković, 6.d

Zujanje pčela donosi život u naše vrtove, njihov med zaslađuje naše živote, njihov se otrov koristi u medicini koristi protiv upala, svijeće napravljene od pčelinjeg voska donose svjetlo u tamnim večerima, a propolis je dobar za naš imunitet. Te su sitne životinje izuzetno važne za nas ljude. One su svojom marljivošću nedvojbeno jedna od najvažnijih vrsta na svijetu. Njihov je glavni zadatak oprašivanje biljaka. Bez te besplatne usluge morali bismo se odreći skoro trećine hrane. Pčele su glavna potpora našeg eko sistema. Bez tog unakrsnog oprašivanja većina biljaka ne bi imala plodove niti sjemenke. Određene vrste pčela uključujući najpoznatiju pčele medarice koje proizvode med, žive u kolonijama.



Niko Devald, 6.d

Kleptoparazitske pčele napadaju gnijezda drugih pčela dok ove vane sakupljaju pelud od kojega rade med. Med su može koristiti kao hrana. lijek za grlobolju...

Školski medni dan Eko-dan: Objed s pčelicom Dorom

U učenje o važnosti pčela, meda i pčelinjih proizvoda u zdravoj prehrani uključili su se i učenici predmetne nastave.

Učenike je u istraživanje pozvala naša voditeljica eko škole, učiteljica prirode i biologije Leopoldina Vitković.

Budući da učenici naše škole svaki tjedan pohađaju nastavu na daljinu, zadatak je bio upućen putem Teams-a: istražiti dodatnu literaturu i web stranice o pčelama te saznati zašto su pčele važne u poljoprivredi, kakav je združni život pčela, koji su važni pčelinji proizvodi koje koristimo...

Uz kratak tekst, učenici su priložili i prigodan crtež. Radovi su objavljeni u digitalnom alatu Padletu.

Kroz ovaj projektni zadatak učenici su spoznali i važnost meda za zdravlje, ujedno uz digitalne vještine, razvijali svijest o važnosti pčela za očuvanje prirode i bioraznolikosti.

A photograph of a Christmas tree in a silver pot on a table with a lit candle and a plate of cookies. The tree is decorated with white ornaments and is placed on a wooden table with a white tablecloth. A lit candle in a glass holder is visible next to the tree. In the foreground, a silver plate is filled with round and star-shaped cookies.

Školski medni dan

Eko-dan: Objed s pčelicom Dorom

Istraživanja o medu odvela su učenike na web stranice s receptima za pripremu medenjaka.

Priča o medenjaku - tradicionalnom slavonskom kolaču koji se pripremale naše bake uoči Božića, proširila se diljem Europe kroz e Twinnig projekte kojima je bio cilj prezentirati dio božićnih običaja svog naroda.

„Christmas in a shoebox“

**Školski medni dan
Eko-dan: Objed s pčelicom Dorom**



U e Twinnig projektu su sudjelovali učenici 5. d razreda pod vodstvom razrednice Mirjane Šutalo Vulić i ravnateljice Jasminke Falamić.

Učenici su tijekom projekta komunicirali su na engleskom jeziku s učenicima iz 8 europskih škola o božićnim običajima, izrađivali čestitke i poklone.

Naši su učenici pripremali za poklon i medenjake, tradicionalne slavonske kolače, a recept za pripremu medenjaka preveli su na engleski jezik.



„Frohe Weihnachten aus aller Welt“

- U ovaj e Twinning projekt su se učenici izborne nastave njemačkog jezika 7. c razreda, učitelj njemačkog jezika Marko Šteko i ravnateljica Jasminka Falamić.
- Učenici 20 europskih škola su izrađivali i međusobno slali božićne čestitke, te ukratko opisali božićne običaje svog kraja.
- Istraživanjem božićnih običaja u Zavičajnom muzeju Grada Našica, pronašli smo knjižicu recepata kuharice obitelji Pejačević te izvorni recept za medenjake i paprenjake.
- Budući da je komunikacija u projektu bila na njemačkom jeziku, preveli smo i izvorni recept za „Dorine paprenjake“ .
- Iskustvo pripreme medenjaka je najzanimljiviji dio projekta, kao i uživanje u njihovom slatkom okusu i mirisu i iščekivanje čestitki.

Doras Pfefferkuchen

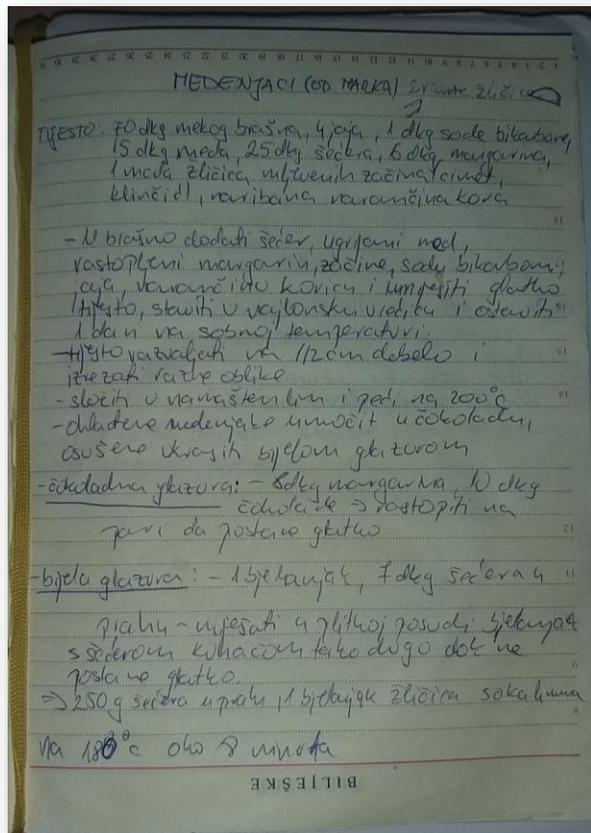
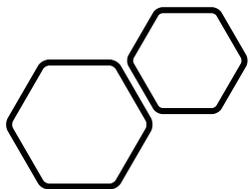
1 kg Mehl auf einem Brett sieben.

*2 Liter gemahlene Walnüsse, 500g Zucker,
500g Honig, 4 Eier, 140g Butter hinzufügen.
Gemahlenen Zimt, Gewürznelke und Pfeffer
hinzufügen.*

*Aus all dem Teig kneten und 30 bis 60 min
stehen lassen.*

*Den Teig ausrollen und mit der Backform
für die Pfefferkuchen drücken.*

*Die Pfefferkuchen auf einene Backblech
legen, mit Ei bestreichen und auf dem Feuer
backen. Frisch gebacken sind sie zu hart.
Sie müssen ein Paar Tage stehen, bis sie
weich werden.*



Praktična nastava Domaćinstvo

- Učenici koji pohađaju nastavu Domaćinstva istražuju recepte za medenjake, a potom ih pripremaju u školi.

Dorini medenjaci



Načini glatko tijesto od
1 kg brašna, ½ kg meda,
4 cijela jaja, 30 dkg šećera,
1 žlica sode bikarbone,
nešto cimeta i klinčića.
Razvaljaj tijesto
i reži okrugle oblike.
Svačom u sredinu utisni badem
ili polovinu jezgra od oraaha.
Peci u zamašćenoj tepsiji..



Školski medni dan **Eko-dan: Objed s pčelicom Dorom**

Cijeli školski projekt se temelji na integriranom pristupu učenju.

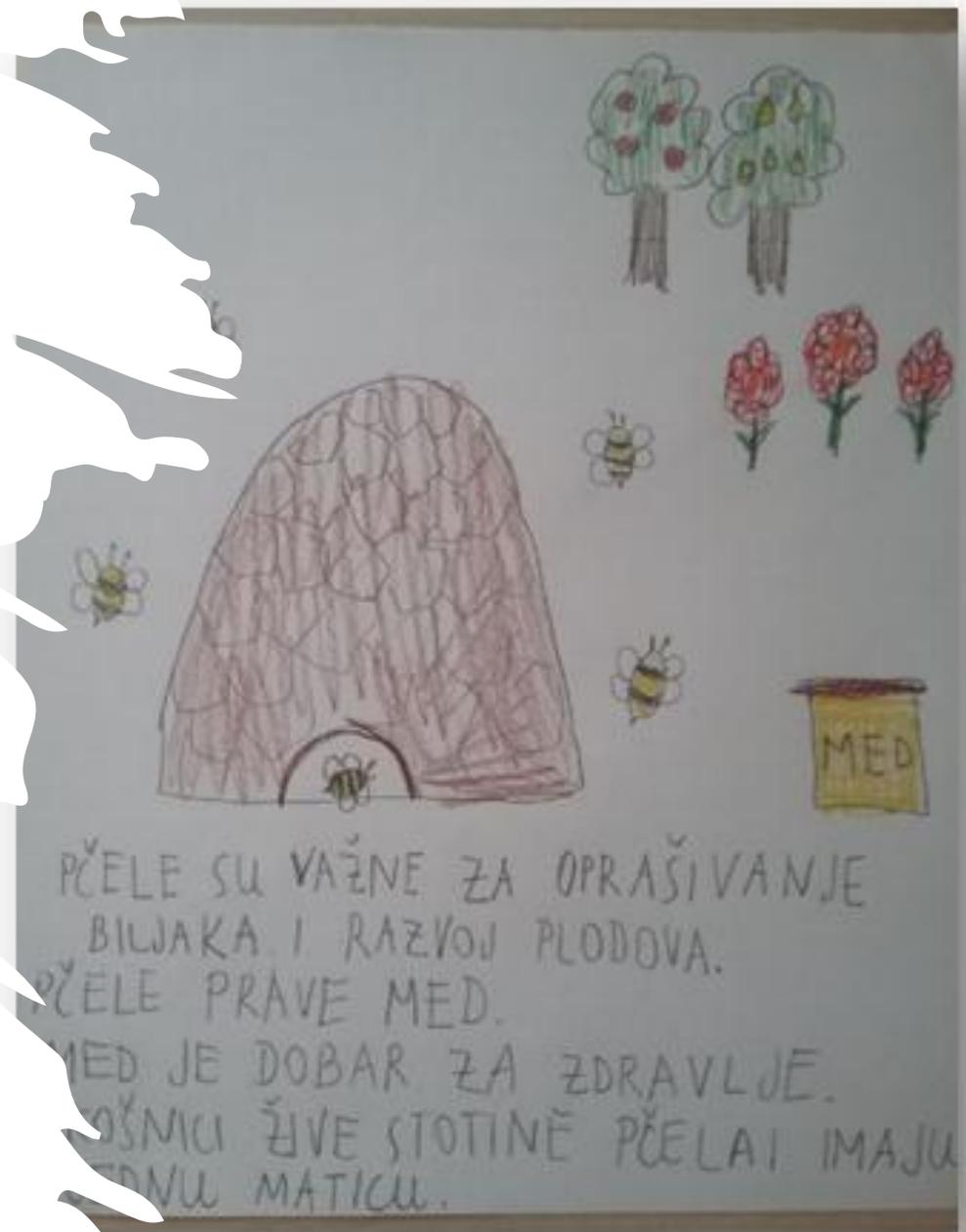
Učenici kroz brojne aktivnosti razvijaju vještine komunikacije na stranom jeziku, provode istraživanja o prirodnoj i kulturnoj baštine svog kraja, upoznaju običaje i jezike europskih naroda, razvijaju digitalne i socijalne vještine, ali i praktične vještine koje su potisnute iz našeg sustava osnovnog obrazovanja.

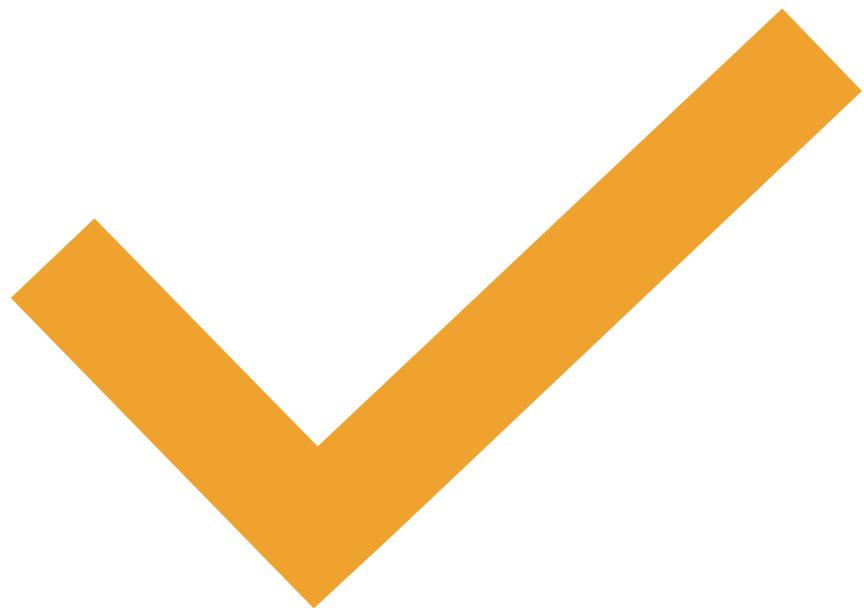
Školski medni dan
Eko-dan: Objed s pčelicom Dorom

Ovogodišnji eko dan:

Objed s pčelicom Dorom

povezuje nekoliko važnih projekta na nacionalnoj i međunarodnoj razini, objedinjuje ekološke i jezične sadržaje, digitalne i praktične kompetencije, i prenosi snažnu poruku o važnosti očuvanja zdrave prirode i našeg zdravlja.





„Školski medni dan“

je realiziran 7. prosinca 2020.
u suradnji sa OPG Grgić iz Našica.

Zahvaljujem svim učenicima i učiteljima
na aktivnom sudjelovanju i uspješnoj
realizaciji školskog projektnog dana.

Ravnateljica: Jasminka Falamić