

## Ekološki mlečni izdelki in zelišča iz Goričkega v trajnostni prehranski verigi

### 1. INOVATIVNI IZDELEK

#### ČAJ MOJ MIR

V okviru projekta Ekološki mlečni izdelki in zelišča iz Goričkega v trajnostni prehranski verigi je nastal nov okus čaja, ki smo ga poimenovali »Moj mir«.

Za čaj, ki pomirja, si je potrebno vzeti čas in uživati ob okusih lokalno pridelanih sestavin iz Vidovega brejga: melisa, zlata melisa, sivka, ameriški slamnik in posušene hruške.

Tako kot staro slovansko ime –Mojmir, izvira iz besedne zveze »moj mir«, smo tudi sami našli povezavo med čajem in osebnim mirom. Pa vendar raje slišimo, da smo čaj poimenovali po vili Moj mir iz leta 1927 na Vidovem brejgu na Goričkem, obdaja jo čudovita energija in mir, z obnovo le –te, pa je Pomurje pridobilo odlično turistično ponudbo.

Čaj je tako mogoče uživati v vseh letnih časih, saj tako sivka kot melisa, blagodejno vplivata na spanec in imata pomirjevalni učinek. S podobnim okusom nas začara zlata melisa, ki blagodejno vpliva na melanholijo, tesnobo, nespečnost. Z ameriškim slamnikom poskrbimo za odpornost, tudi za respiratorna obolenja, s posušeni sadeži hruške pa lažje obvladujemo stres, deluje preventivno protivnetno, ter vam v čaju ponudijo krasno aromo.

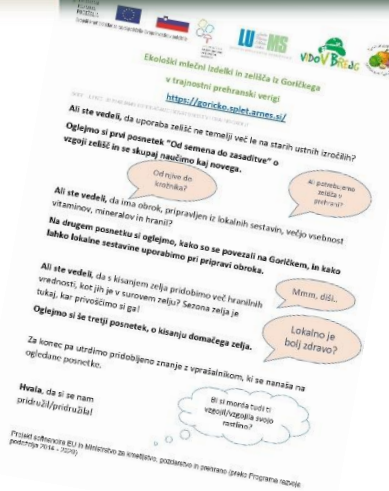
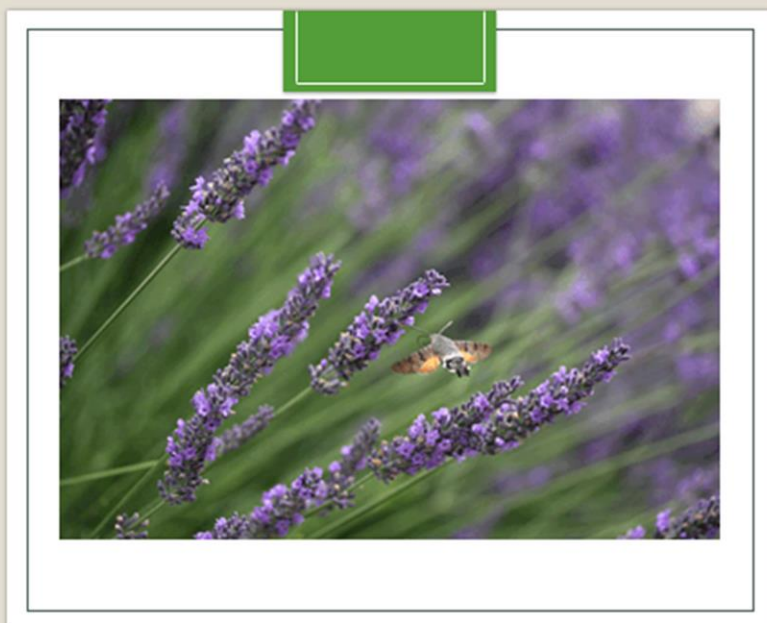



## 2. INOVATIVNI IZDELEK

### NARAVOSLOVNI DAN ZA OSNOVNOŠOLCE ALI SREDNJEŠOLCE

Eden izmed ciljev izobraževanja v Zakonu o osnovnih in srednjih šolah, je izvedba naravoslovnih dni. Naravoslovni dan mora obsegati vsaj 5 šolskih ur.

V sklopu projekta Ekološki mlečni izdelki in zelišča iz Goriškega v trajnostni prehranski verigi je nastal nov produkt: NARAVOSLOVNI DAN. Naravoslovni dan je moč izpeljati tako na daljavo, kot v učilnici. Pripravljeni so trije »scenariji«:



<p><b>UČNA PRIPRAVA 1: NARAVOSLOVNI DAN NA DALJAVO</b> EKOLOŠKI MLEČNI IZDELKI IN ZELIŠČA IZ GORIČKEGA V LOKALNI TRAJNOSTNI VERIGI</p>	 <p>Pita iz sveže nabranih zelišč in skute</p>
<p><b>IZVAJALEC:</b> SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR S PARTNERJI VIDOV BREJG, LUMS IN TURMANOVA KMETIJA</p>	
<p><b>RAZRED:</b> ZADNJA TRIADA OSNOVNOŠOLCEV, SREDNJEŠOLCI</p>	
<p><b>UČNA TEMA:</b> zelišča, mleko in mlečni izdelki</p>	
<p><b>NAČIN:</b> na daljavo, Zoom, Teams, Google Meets, ali samostojna predstavitev učiteljev na šoli, s ponujenimi aktivnostmi</p>	
<p><b>UČNI CILJI</b></p> <p>Etapni učni cilji:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Učenci spoznajo pomen lokalnih prehranskih verig</li> <li>- Učenci spoznajo pomen povezovanja med lokalnimi ponudniki</li> </ul> <p>Urni učni cilji:</p> <p>1. ura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenci spoznajo in utrdijo znanje o pomenu zdravega in kakovostnega zajtrka</li> <li>- učenci spoznajo problematiko nezdravega prehranjevanja in problematiko telesne aktivnosti</li> </ul> <p>2. in 3. ura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenci spoznajo pomen ogljičnega oz. ekološkega odtisa na planet Zemlja</li> <li>- učenci spoznajo pomen povezovanja med lokalnimi ponudniki</li> </ul> <p>4. in 5. ura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenci si ogledajo 3 video posnetke</li> <li>- učenci rešujejo spletni kviz Kahoot</li> </ul> <p>Med samim naravoslovnim dnem na daljavo, se vključimo tudi v živo: ali iz Turmanove kmetije, ali iz Sirarne Tinka, ali iz Vidovega brejga. Krajši prikaz kisanja zelja, priprave mlečnega izdelka ali ogled zeliščnega vrta (odvisno od ponudnika).</p>	
<p><b>METODE DELA:</b></p> <p>Predavateljeve</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Razlaga, razgovor, pojasnjevanje, prikaz</li> </ul> <p>Učenčeve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Razlaga, pisanje, poslušanje, reševanje</li> </ul>	
<p><b>UČNE OBLIKE:</b> frontalna oblika, skupinska oblika.</p>	
<p><b>UČILA IN UČNI PRIPOMOČKI:</b></p> <p>Predavateljevi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Računalnik, zvočniki in internet</li> <li>- Videokonferenčno orodje</li> <li>- Interaktivna predstavitev v živo</li> <li>- Spletna stran z videji projekta: <a href="https://goricko.splet.arnes.si/video/">https://goricko.splet.arnes.si/video/</a></li> <li>- Kviz Kahoot <a href="https://create.kahoot.it/share/od-semena-do-zasaditve/703dcf35-e063-4ffe-8d52-ab18a4464764">https://create.kahoot.it/share/od-semena-do-zasaditve/703dcf35-e063-4ffe-8d52-ab18a4464764</a>, <a href="https://create.kahoot.it/share/kisanje-zelja-pri-turmanovih/03f55314-d308-41a9-8042-1642a208f336">https://create.kahoot.it/share/kisanje-zelja-pri-turmanovih/03f55314-d308-41a9-8042-1642a208f336</a></li> <li>- herbarij</li> </ul> <p>Učenčevi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Računalnik in internet ali telefon</li> <li>- Videokonferenčno orodje</li> <li>- Spletna učilnica</li> </ul>	

**STRATEGIJA IZOBRAŽEVALNO-VZGOJNEGA DELA:** Usvajanja novega znanja.

**UČNE KORELACIJE:** biologija, gospodinjstvo, kemija, naravoslovje


**NOVI POJMI, ZEMLJEPISNA IMENA IN PODATKI:**

Ogljični in ekološki odtis, Goričko, lokalna prehranska veriga, kratke transportne poti, sodelovanje med lokalnimi ponudniki, drobnica, sirotka, albuminska skuta, zelišča ,..

**OPOMBE/SPREMEMBE IN DOPOLNITVE:**

<https://goricko.splet.arnes.si/>



<p><b>UČNA PRIPRAVA 2: NARAVOSLOVNI DAN ZELIŠČA IN MLEČNI IZDELKI</b></p> <p><b>UČNA PRIPRAVA 3: NARAVOSLOVNI DAN ZELIŠČA</b></p> <p>EKOLOŠKI MLEČNI IZDELKI IN ZELIŠČA IZ GORIČKEGA V LOKALNI TRAJNOSTNI VERIGI</p>	 <p>Pita iz sveže nabranih zelišč in skute</p>
<p><b>IZVAJALEC:</b></p> <p>SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR S PARTNERJI VIDOV BREJG, LUMS IN TURMANOVA KMETIJA</p>	
<p><b>RAZRED:</b></p> <p>ZADNJA TRIADA OSNOVNOŠOLCEV, SREDNJEŠOLCI</p>	
<p><b>UČNA TEMA:</b> zelišča, mleko in mlečni izdelki</p>	
<p><b>NAČIN:</b> V UČILNICI IN OKOLICI ŠOLE</p>	
<p><b>UČNI CILJI</b></p> <p>Etapni učni cilji:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Učenci spoznajo pomen lokalnih prehranskih verig</li> <li>- Učenci spoznajo pomen povezovanja med lokalnimi ponudniki</li> </ul> <p>Urni učni cilji:</p> <p>1. ura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenci spoznajo in utrdijo znanje o pomenu zdravega in kakovostnega zajtrka</li> <li>- učenci spoznajo problematiko nezdravega prehranjevanja in problematiko telesne aktivnosti</li> </ul> <p>2. ura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenci spoznajo lokalno pridelano mleko in mlečne izdelke z degustacijo in primerjavo</li> <li>- učenci spoznajo pomen neindustrijske proizvodnje mleka in mlečnih izdelkov</li> </ul> <p>3. ura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenci spoznajo pomen povezovanja med lokalnimi ponudniki</li> <li>- kviz</li> </ul> <p>4. in 5. ura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenci spoznajo zelišča in pomen zelišč</li> <li>- učenci spoznajo zelišča v svoji lokalni okolici in napravijo herbarij</li> </ul> <p>ALI</p> <p>1. ura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenci spoznajo in utrdijo znanje o pomenu zdravega in kakovostnega zajtrka</li> <li>- učenci spoznajo problematiko nezdravega prehranjevanja in problematiko telesne aktivnosti</li> </ul> <p>2. in 3. ura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenci spoznajo različne soli in uporabnosti le-teh</li> <li>- učenci spoznajo zelišča in pomen zelišč</li> </ul> <p>3. ura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenci si napravijo svoje solne kopeli, zeliščne soli in soli za kuho</li> </ul> <p>4. in 5. ura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenci spoznajo pomen povezovanja med lokalnimi ponudniki</li> <li>- kviz</li> </ul> <p>DOMAČA NALOGA: učenci poiščejo vsaj 5 zelišč v lokalnem okolju napravijo herbarij</p>	
<p><b>METODE DELA:</b></p> <p>Predavateljjeve</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Razlaga, razgovor, pojasnjevanje, prikaz</li> </ul> <p>Učenčeve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Razlaga, pisanje, poslušanje, reševanje</li> </ul>	

<p><b>UČNE OBLIKE:</b> frontalna oblika, skupinska oblika.</p> <p><b>UČILA IN UČNI PRIPOMOČKI:</b></p> <p>Predavateljevi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Računalnik, zvočniki in internet</li> <li>- Interaktivna predstavitev</li> <li>- Spletna stran za videji projekta: <a href="https://goricko.splet.arnes.si/video/">https://goricko.splet.arnes.si/video/</a></li> <li>- Kviz Kahoot <a href="https://create.kahoot.it/share/od-semena-do-zasaditve/703dcf35-e063-4ffe-8d52-ab18a4464764">https://create.kahoot.it/share/od-semena-do-zasaditve/703dcf35-e063-4ffe-8d52-ab18a4464764</a>, <a href="https://create.kahoot.it/share/kisanje-zelja-pri-turmanovih/03f55314-d308-41a9-8042-1642a208f336">https://create.kahoot.it/share/kisanje-zelja-pri-turmanovih/03f55314-d308-41a9-8042-1642a208f336</a></li> <li>- Plastificirane fotografije prehranskih izdelkov, magnetki, pisala</li> <li>- herbarij</li> </ul> <p><b><u>V primeru delavnice z zelišči in solmi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stekljeni kozarčki za soli, pokrovčki, etikete</li> <li>- Soli (morska sol grobo mleta, morska sol fino mleta, himalajska sol)</li> <li>- Zelišča mleta</li> <li>- Plastični lončki za sok in mešanje soli, lesene žličke</li> <li>- sirup Ameriški slamnik – Vidov brejg</li> </ul> <p><b><u>V primeru delavnice z zelišči in mlečnimi izdelki:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Domači sadni jogurt, domači navadni jogurt, domača skuta, industrijski sadni jogurt, industrijski navadni jogurt</li> <li>- učni listi</li> <li>- Mali plastični lončki za degustacijo in lesene žličke</li> <li>- Plastični lončki za sok</li> <li>- sirup Ameriški slamnik – Vidov brejg</li> <li>- zelišča za izdelovanje skutinega namaza (drobnjak)</li> <li>- zelišča za prikaz</li> </ul> <p>Učenčevi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Računalnik in internet ali telefon</li> <li>- Spletna učilnica</li> <li>- Pisalo in papir</li> </ul>
<p><b>STRATEGIJA IZOBRAŽEVALNO-VZGOJNEGA DELA:</b> Usvajanja novega znanja</p>
<p><b>UČNE KORELACIJE:</b> biologija, gospodinjstvo, kemija, naravoslovje</p>
<p><b>NOVI POJMI, ZEMLJEPISNA IMENA IN PODATKI:</b></p> <p>Ogljični in ekološki odtis, Goričko, lokalna prehranska veriga, kratke transportne poti, sodelovanje med lokalnimi ponudniki, drobnica, sirotka, albuminska skuta, zelišča ..</p>
<p><b>OPOMBE/SPREMEMBE IN DOPOLNITVE:</b></p> <p><a href="https://goricko.splet.arnes.si/">https://goricko.splet.arnes.si/</a></p>

### 3. INOVATIVNI IZDELEK

#### ZELIŠČNO KISLO ZELJE

Inovativni izdelek Turmanove kmetije je – ob že tradicionalnem kisanju zelja - uporaba zelišč in zeliščne soli iz Vidovega brejga, pri konzerviranju zelja. Pri postopku kisanja so uporabljene lokalne sestavine iz Prekmurja: zelje, lovor, paprika, poper, kumina, hren in Vidova zeliščna sol. Izdelek je pripravljen za prodajo in je bil prvič predstavljen na zaključnem dogodku projekta, 10. oktobra 2020.

