



ZPRACOVÁNÍ PRODUKTŮ Z JEDLÉ ZAHRADY



Akce probíhá v rámci projektu KaPoDaV - Podpora kariérového poradenství, podnikavosti pro udržitelný rozvoj a dalšího vzdělávání v Jihomoravském kraji (číslo projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_034/0008211).



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Jihomoravský kraj



ZAPOJENÍ ŽÁKŮ A STUDENTŮ DO VŠECH FÁZÍ PROJEKTU

Každý žák přispívá podle svých schopností, dovedností a zájmů.

- Plánování (zasazení semínka)
- Budování a péče (růst rostliny)
- Zpracování produktů (plody)





Nejlépe chutná vlastnoručně vypěstované ovoce, bylinky a zelenina.





ZPRACOVÁNÍ PRODUKTŮ JEDLÝCH ZAHRAD V KUCHYNI

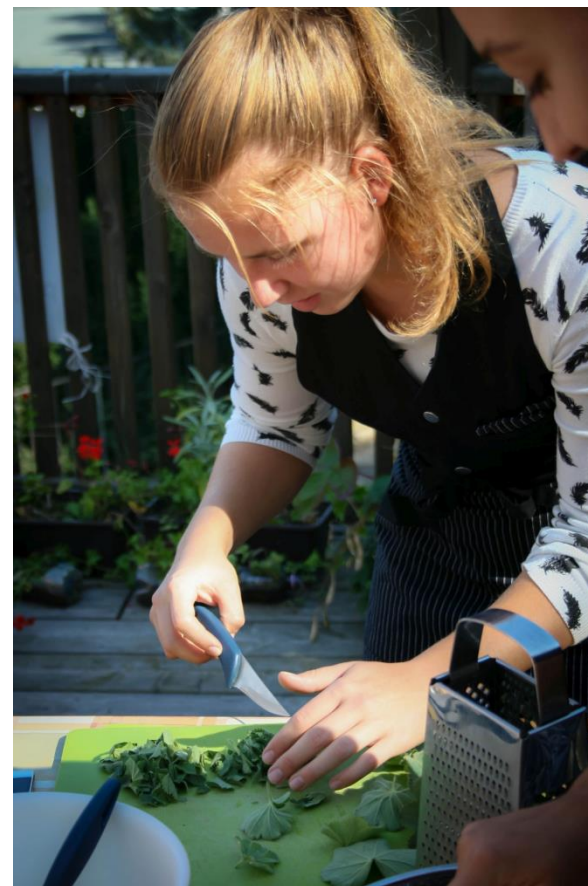
- Studená kuchyně
- Teplá kuchyně
- Uchování produktů
- Jedlé plané rostliny





PŘÍPRAVA JÍDLA SE ŽÁKY A STUDENTY

- 1 pedagog = 12 žáků/15 studentů
- Bezpečnost
- Hygiena a kultura stolování
- Plán činností
- Úklid
- Činnosti vhodné pro žáky 1. stupně





VYBAVENÍ CVIČNÉ KUCHYNĚ

- Dostatečné množství pomůcek
- Koše na tříděný odpad a misky různých velikostí
- **Vybavení „mobilní“ kuchyně**
- **Vybavení venkovní kuchyně**





STANOVISKO MINISTERSTVA ZDRAVOTNICTVÍ K VYUŽITÍ VÝPĚSTKŮ ZE ŠKOLNÍCH ZAHRAD



V provozovnách školního stravování lze k přípravě pokrmů využít výpěstky ze školních zahrad/pozemků.



NÁMĚTY K DALŠÍMU ZPRACOVÁNÍ PRODUKTŮ JEDLÝCH ZAHRAD

- Receptáře
- Herbáře, atlasy semen
- Průvodce jedlou zahradou
- Návodů/výrobní postupy
- Pokusy a badatelství
- Výtvarné a rukodělné tvoření





PROPAGAČNÍ AKCE

- Zápis, vítání prvňáčků, třídní schůzky - ochutnávka
- Zahradní slavnost s rodiči, Den dětí
- Článek/fotoreportáž
- Jarmark, farmářské trhy
- Výměnná burza, bleší trh
- Aukce, dražba





UDRŽITELNOST A SOBĚSTAČNOST



- Lidské zdroje
- Materiální zdroje
- Financování



Těšíme se na vaše nápady



Ivana Plíšková

Lipka – školské zařízení pro environmentální vzdělávání Brno
Pracoviště Rozmarýnek, Rozmarýnová 6, 637 00 Brno

www.lipka.cz