

PROJEKT: EUROPSKI SAJAM HRANE

CILJ: Obilježiti ulazak Hrvatske u Europsku uniju, upoznati ostale zemlje članice EU, njihove posebnosti, znamenitosti te nacionalna jela.

ZADAĆE:

- organizirati projektni dan Europski sajam hrane;
- svaki razred izabire jednu zemlju članicu EU: učenici istražuju i upoznaju izabranu zemlju, tradiciju, običaje, zanimljivosti, nacionalna jela; pripremaju način predstavljanja zemlje (plakat, ples, pjesma, igrokaz, sviranje, kviz, slagalica...); pripremaju tradicionalna jela;
- prezentacija zemlje/zemalja ostalim učenicima škole, roditeljima i učiteljima
- degustacija pripremljenih jela
- fotografiranje, izrada prezentacija, priprema materijala za tisk i web stranicu škole

GRČKA

1.razred

U PŠ Hrašćina 30.10.2013. godine povodom ulaska Hrvatske u Europsku uniju te obilježavanja Dana zahvalnosti za plodove zemlje održan je sajam hrane. U sajmu hrane sudjelovali su učenici od 1. do 8. razreda.

Zadatak učenika bio je odabratи državu članicу EU koju će pomoći tradicionalnih jela i običaja predstaviti drugim učenicima. Nakon što je učenicima bilo predstavljeno 28 članica, jednoglasno su se odlučili samo za jednu. Učenici 1. razreda odlučili su da će to biti Grčka. Na moje pitanje kako to da su se odlučili za Grčku odgovor je glasio: Jer bumo radili jogurt ko ona teta s reklame. Baš u to vrijeme na programu HRT-a često se prikazivala reklama za „Dukatos-grčki tip jogurta“. Grčku sam učenicima predstavila kao zemlju koja je poznata po Olimpijskim igrama (kod obilježavanja Hrvatskog olimijskog dana smo također spomenuli OI) što im je bilo poznao, zemlja koja je poznata po mnogim poslasticama i delicijama, mnogim pričama koje se nazivaju mitovi te po pjesmi i plesu. Odlučili smo da ćemo mi kao razredni odjel Grčku predstaviti tako da ćemo napraviti grčku salatu, ispeći grčku pogaču, nešto tradicionalno otplesati i ispričati neku mitološku priču po kojima je Grčka poznata. To sve i poneku novu riječ koju smo naučili prenijeli smo i na plakat koji je predstavljaо Grčku. Učenici su imali zadatak uz pomoć roditelja kod kuće napraviti tradicionalnu grčku pogaču u koju se stavlja feta sir. Na dan održavanja sajma učenici su pogaču donijeli u školu. Zatim su u razredu smi napravili grčku salatu koju su zajedno s pogačom i maslinama kasnije postavili na svoj sajmeni stol. Osim putem hrane, učenici 1. razreda Grčku su predstavili kroz kostime u kojima su izgledali kao pravi Grci u Antici, kroz Olimpijske krugove kojima su podsjetili na Olimpijske igre, kroz savršeno odglumljen prizor o poznatom grčkom junaku Ahileju i njegovoј dan danas poznatoj peti te na kraju sve vrlo lijepo zabavili Grčkim tradicionalnim plesom „Sirtaki“. Učenici prvog razreda taj dan su se veoma zabavili i osjećali se kao pravi pravcati Grci.

Nadamo se da smo ostalim učenicima približili Grčku i da će se sjetiti nekih znamenitosti te zemlje koje smo im mi prikazali.



DANSKA

2.razred

ISHODIŠTE (ŠTO ZNAM?): Naša domovina je postala punopravna članica EU.

Znamo nabrojiti neke zemlje članice EU, razumijemo pojam „EU“.

Znamo do RH ima bogatu prirodnu vrijednost, kulturnu i povijesnu baštinu pa je zanimljiva destinacija narodima EU.

POLAZIŠTE (ŠTO ŽELIM SAZNATI?): Po čemu je poznata neka od članica EU?

PRISTUP: Istraživanje izvora (Internet, atlas, enciklopedija)

Nastava HJ, PiD-a, SRO, LK (korelacija i integracija)

SUDIONICI PROJEKTA: učenici 2.r., njihovi roditelji, učiteljica

TRAJANJE (VRIJEME): Listopad 2013. (15-ak nastavnih sati)

SLIJED AKTIVNOSTI:

1. Interpretacija bajke Kraljevna na zrnu graška. Uvođenje u čitanje bajki H.C.Andersena. Zadatak: istražiti gdje se rodio pisac i kako se zove njegova domovina.
2. Određivanje teme i definiranje cilja razrednog projekta.
3. Dani zahvalnosti za plodove zemlje, Dan kruha (Integrirani nastavni dan). Ključni pojmovi: plodovi zemlje (žito), kruh, hrana. Donijeli smo u učionicu zrnje i brašno žitarica našeg zavičaja od kojih smo umjesili i ispekli kruh. Zaključak: kruh je osnovna živežna namirnica. Blagovanje i zahvala.
4. Zadatak: istražiti kakav kruh peku Danci.
5. Danska: izgled i veličina, glavni grad, novac, zastava, jezik, uređenje, zanimljivosti...(istraživanje na SRO). Uspoređivanje s RH.
6. Planiranje aktivnosti kojima će se projekt predstaviti: plakat, sendvič smorrebrod, danski keksi, lego kocke, Andersenove bajke, nastup učenika, podjela zaduženja (ispeći raženi kruh i danske kekse, donijeti povrće, kuhana jaja, salamu, vrhnje za domaći putar).
7. Interpretacija Andersenovih bajki (karakterizacija likova i pouke). Poveznica Andersen – I.B. Mažuranić.
8. Izrada lego grada i kostima za Malu sirenu i djevojčicu sa šibicama (LK).

9. Integrirani nastavni dan: izrada plakata, spravljanje smorrebroda, uređenje stola i prezentacija u holu škole.

CILJ: Istražiti i upoznati bitne značajke Danske uključujući i zanimljivosti po kojima je poznata u svijetu i pronaći i istaknuti sličnosti s pojedinostima vezanim uz naš život, običaje, kulturu.

ŠTO SMO SAZNALI? ZAKLJUČAK:

1. Osnovni podaci: Danska je površinom manja od RH, ali ima više stanovnika; Glavni grad je Kopenhagen; Poglavarica Danske je kraljica koja je krunu naslijedila od predaka, a RH ima predsjednika kojega biraju Hrvati na izborima; Novci u Danskoj su danske krune, u RH kune; Danska i Hrvatska imaju zastave istih boja (crvena, bijela); U Danskoj ne postoji mjesto koje do mora ima veću udaljenost kao što je udaljenost od našeg mesta stanovanja do grada Varaždina.
2. U Danskoj se rodio H.C.Andersen, svijetu poznati pisac bajki. Naša spisateljica bajki I.B. Mažuranić prozvana je hrvatskim Andersenom.
3. U Danskoj su izmišljene lego kocke.
4. Tipično dansko jelo je sendvič smorrebrod spravljen od raženoga kruha. Raž je zaboravljena žitarica našega zavičaja, a sendviče obožavamo.
5. Danski keksi kolutići su spravljeni od prhkog tijesta.



FRANCUSKA

3. razred

Ciljeve i zadatke projekta „Europski sajam hrane“ učenici 3.razreda PŠ Hrašćina realizirali su kroz međupredmetnu i unutarpredmetnu korelaciju. Za predstavljanje odabrali smo zemlju članicu EU Republiku Francusku. Polazište nam je bilo područje književnosti – basna iz hrvatskog jezika. Basna se obrađuje u 3.razredu i odabrali smo francuskog basnopisca La Fontainea i njegove poznate basne kao polazište. Kroz satove SRO i PiD istražili smo Francusku kao državu EU (tražili na zemljovidu, upoznali kulturno-povijesne spomenike, stanovništvi, igre...). Poseban naglasak bio je na kulinarskim specijalitetima. Odabrali smo tri najpoznatija specijaliteta kroz koje smo predstavili Republiku Francusku: francuska salata, francuski kruh i francusko pecivo.

Učenici su aktivno sudjelovali u prikupljanju različitih materijala putem kojih su stjecali nova znanja (prikupljali članke, časopise, fotografije, recepte...). Sam projekt realizirali smo 30. listopada 2013. kroz tematski dan.

HJ: La Fontaine – Lisica i roda (interpretacija basne)

LK: Dizajn – Eiffelov toranj

SRO i PiD: pravljenje francuske salate koju smo i jeli

TZK: Kotrljanje loptom (poznata francuska igra)

Sav naš trud i rad predstavili smo i drugim učenicima kroz kulinarske specijalitete koje smo pripremili uz pomoć naših mama. Svi učenici i roditelji aktivno su sudjelovali u projektu. Svi zadaci projekta su ostvareni.

Europski sajam hrane

PŠ Hrašćina



MADŽARSKA, ITALIJA, SLOVENIJA

4.razred PŠ

Učenici 4. razreda kroz mjesec listopad sudjelovali su u pripremi i realizaciji projekta Europski sajam hrane .

Ideju za odabir zemalja koje ćemo predstaviti na projektnom danu pronašli smo u nastavnoj jedinici Republika Hrvatska i susjedne zemlje (Priroda i društvo).

Odlučili smo s različitih stajališta upoznati tri susjedne zemlje koje su ujedno i članice Europske Unije: Madžarsku, Italiju i Sloveniju. Nakon odabira zemalja krenuli smo u mala istraživanja.

Tako smo ove zemlje upoznali kroz :

- a)njihove simbole-zastavu, grb, himnu, glavni grad
- b)njajznačajnije rijeke, jezera, planine
- c)književnike i knjiž.djela zastupljena u našoj šk.knjižnici(DOD HJ)
- d)kulinarstvo
- e)ostale zanimljivosti(građevine, sport, prir.ljepote...)

Europski sajam hrane

PŠ Hrašćina

Projekt smo realizirali kroz integraciju i korelaciju nastavnih sadržaja PID,HJ(veliko slovo, književnost, jez.stvaralaštvo), LK(zastave), GK(himne).

Najvažnije informacije prikazali smo na plakatu.

Najviše pažnje posvetili smo tradicionalnim jelima svake zemlje. Na sam projektni dan prezentirali smo po jedno tradicionalno jelo koje smo pripremili uz pomoć vrijednih mama i baka. Tako je Italiju predstavljala pizza, Madžarsku slastica Doboš torta, a Sloveniju varivo enolončnica. Hrabro smo se upustili i u predstavljanje talijanskog i slovenskog jezika pjevajući dobro znanu pjesmu Kad si sretan na ta dva jezika.

Svi učenici aktivno su sudjelovali u prikupljanju informacija i u projektnom danu, angažirali su se i roditelji, a cilj i zadaci projekta su ostvareni .



IRSKA

5.razred PŠ

ANDREJA: Hello, pozdravljam vas u ime 5. r., mi ćemo vam predstaviti IRSKU. Irska je OTOČNA europska država. Podijeljena na dva velika dijela SJEVERNU IRSKU koja zajedno s Velikom Britanijom formira Ujedinjeno Kraljevstvo i Republiku Irsku koja je samostalna i koju ćemo vam predstaviti detaljnije. Članicom Europske Unije postala je 1973. godine.

Trebat ćemo vašu pomoć. Vidite li plakat s karticama? Jedan od vas će izabrati jedno polje između ponuđenih: LJUDI I KULTURA, NACIONALNA OBILJEŽJA, SVETI PATRIK, KUHINJA, ZANIMLJIVOSTI

Imamo li prvog dobrovoljca iz publike?

IZABERI: Hvala na sudjelovanju i izvoli poklončić za sjećanje.

IVA: NACIONALNA OBILJEŽJA: Republika Irsko zadnjih nekoliko godina postaje izuzetno atraktivna zemlja za život. To pokazuju podaci o broju stanovnika koji rastu iz godine u godinu. Trenutno ima 4.6 milijuna stanovnika (4,588 252).

Ovako izgleda zastava – ima tri polja: zelene, bijele i narančaste boje.

Irska je jedina zemlja koja ima HARFU na grbu.

Glavni grad je DUBLIN. Službeni jezici su irski i engleski. Službena valuta je € euro.

ANDREJA: Imamo li sljedećeg dobrovoljca iz publike?

IZABERI: Hvala na sudjelovanju i izvoli poklončić za sjećanje.

LUCIJA: SV. PATRIK

Već stoljećima Irci 17.3. u svojoj domovini i diljem svijeta zajedno s ostalim ljudima dobre volje slave svoga zaštitnika Sv. Patrika. Sv. Patrik je bio biskup i zaštitnik države koji je uvodio kršćanstvo u Irsku. Uz njega je vezano nekoliko legedni:

1. Legenda - Sv. Patrik je protjerao sve zmije s otoka Irske.

2. Legenda - Sv. Patrik koristio DJETELINU s tri lista u poučavanju SV. TROJSTVA – tri svete osobe u jednom Bogu. To jednostavno objašnjenje uvjerilo je mnoge ljudе u postojenje Svetog trojstva i zbog toga djetelina postaje simbol Svetog Patrika, a i same Irske.

I vi možete 17.3. slaviti Dan Svetog Patrika tako da na taj dan obučete nešto zeleno ☺

ANDREJA: Tko je sljedeći dobrovoljac iz publike?

IZABERI: Hvala na sudjelovanju i izvoli poklončić za sjećanje.

MARTIN: LJUDI /KULTURA

Irci su opušteni ljudi i mnogo se smiju, miroljubivi su i druželjubivi. Vole se veseliti. Narod je oduvijek gajio ljubav prema glazbi i pričanju priča o patuljcima, vilama i vilenjacima. Zbog toga se i HARFA nalazi na nacionalnom grbu. Irska ima i bogatu kulturnu ostavštinu. Mnogi poznati književnici su iz Irske: mi u osnovnoj školi čitamo priče Oscara Wildea koji je Irac.

Ljubitelji dobre zabave mogu se zabaviti i veselim Irskim PUBOVIMA uz irsku glazbu i ples.

ANDREJA: Sljedeći dobrovoljac iz publike?

IZABERI: Hvala na sudjelovanju i izvoli poklončić za sjećanje.

MATIJA: KUHINJA

Jednostavna jela od mesa i kuhanog povrća poput krumpira, mrkve, repe i pastrnjaka, glavni su sastojci na kojima se bazira Irska kuhinja.

Osim prehrabnenih namirnica nezaobilazno mjesto zauzima pivo. U idiličnom zelenom okruženju važna je ispaša krava, koza i ovaca. Irci vole janjetinu, govedinu i morske plodove. Irska je na dobrom glasu po svom bogatom tradicionalnom doručku. Nemojte se začuditi ako vam za doručak serviraju: kobasice, slaninu, jaja, pržene krumpiriće i krvavice (koje oni zovu BLACK PUDDING). Irska ima bogatu ponudu deserata, a u mnogim državama u svijetu možete naći tradicionalnu irsku kavu ili cappuccino. Mi smo za vas pripremili tradicionalnu irsku pitu od jabuka i jabukovaču, to jest sok od jabuka.

ANDREJA: I zadnji dobrovoljac iz publike?

Hvala na sudjelovanju i izvoli poklončić za sjećanje.

IVAN: ZANIMLJIVOSTI

Irska nosi ime ZELENI (SMARAGDNI) otok - zbog stalne vlage nema suše i livade su stalno zelene. Kažu ljudi da je irska trava zelenija od bilo koje trave igdje drugdje u svijetu. Prema legendi Sveti Patrik je istjerao zmije s otoka, no istina je da zmije nisu nikada ni došle do Irske - to je jedna od rijetkih zemalja koja nema zmija. Prosječna temperatura zraka u 8. mjesecu je između 14 i 16 stupnjeva Celzijevih. Irske priče su pune legendi. Jedna od legendi kaže da u Irskoj živi mnogo malih patuljaka koje možete čak vidjeti i na ulici. Oni izgledaju ovako:

OPISATI MATIJU- najčešće imaju crvenkastu kosu, obućeni su u zeleno i obavezno imaju svoj prepoznatljivi šešir. Ako slučajno nađete na takvog patuljka, morate ga brzo uloviti, a ako ga uspijete uloviti, on vam mora ispuniti tri želje.

ANDREJA: Ti patuljci su poznati po tome što cijeli život skupljaju zlatnike. Svi učenici koji su sudjelovali u našem predstavljanju, pogledajte svoje djeteline na privjesku. Tko ima djetelinu s četiri lista? S obzirom da djetelina s četiri lista donosi sreću, naš patuljak će tebi pokloniti svoj lončić sa zlatom.

/GO REV MAH A GUIV/



FINSKA

6. razred

Marko Plantak (obučen u Djeda Mraza predstavlja državu Finsku):

Ho, ho ho!!!! Hyvää paivää!!!!

Nadam se da ste me razumjeli jer sam govorio na finskom pošto smo vam pripremili nešto o Finskoj i iz Finske.

Finsku nazivaju „Zemlja tisuću jezera“ i „Suomi“. Ona je najsjevernija država Europske unije. Poznata je po saunama, proizvodnji mobitela Nokije i po meni - Djedu Mrazu.

Europski sajam hrane

PŠ Hrašćina

Životinje koje su tipične za Finsku su smeđi medvjed i sjeverni jelen.

Ako vas nešto više zanima o Finskoj, podatke možete pronaći na našem plakatu.

Finska ima i tradicionalna jela, a jedno od njih smo vam i mi pripremili. O našem jelu će vam nešto više reći naša kuharica Lea.

Kuglice od mesa

Lea: Pripremili smo vam kuglice od mesa. Razlikuju se od regije do regije, ali proslavljene su u nordijskim zemljama. U Finskoj, odakle dolazi recept, zovu se LIHAPULLAT, a u Švedskoj KOTBULLA. Finci predlažu da se mesne kuglice poslužuju s kuhanim ili pire krumpirom. Izvolite, probajte ih i ako vam se svide recept možete naći ovdje na našem štandu.



VELIKA BRITANIJA

7.razred

Velika Britanija je zemlja engleskog govornog područja koju proučavamo dugi niz godina, stoga smo ju željeli malo pobliže predstaviti drugim učenicima, učiteljima i ostalim posjetiteljima „Europskog sajma hrane“.

„Europski sajam hrane“ je projekt kojim se željelo predstaviti jednu europsku državu, a najvažnije je bilo predstaviti je kroz gastro zanimljivosti, što smo i mi učinili.

U Velikoj Britaniji, ispijanje čaja nazvali bismo najvažnijim dnevnim ritualom koji uvelike zaslužuje najviše pažnje. Stoga je naš kuhar servirao našoj dragoj voditeljici crni indijski čaj sa mlijekom koji se pije u 17 sati te nam je kuharica predstavila peciva „Yorkshire pudding“ koja su vrlo popularna kao samostalno jelo ili pak prilog (iznijela je cijeli recept).

Ulični prodavač prodavao je najpopularnija peciva „Hot cross buns“, uz slatku i prepoznatljivu pjesmicu za koja smo također čuli recept.

Osim gastro zanimljivosti spomenuli smo i ostale važne činjenice o Velikoj Britaniji.

Kroz priču vodila nas je jedna od trenutno najpopularnijih osoba Velike Britanije, princeza Kate te nezaobilazni čuvar reda popularni policajac zvani „Bobby“.

Osim geografskog položaja, važnih znamenitosti te popularnih osoba koji su predstavljeni kroz priču i slike, škotske plesačice u izvornim škotskim nošnjama izvele su tradicionalni škotski ples koji se uvelike razlikuje od ostalih plesova, a i pleše se na glazbu tradicionalnog škotskog instrumenta „gajdi“ koje nam je prezentirao ulični svirač.

Iz našeg priloga o Velikoj Britaniji moglo se štošta naučiti na vrlo zanimljiv način i to vrlo kratkom vremenu!

Europski sajam hrane

PŠ Hrašćina



HRVATSKA

8. razred

Mi, osmaši, posebno smo ponosni što vam danas predstavljamo Hrvatsku.

Nigdje na svijetu nema zemlje koja na površinom tako malom prostoru ima toliko različitosti. Sva različitost i ljepota može se danas doživjeti u jednom danu.

Putujući Nizinskom Hrvatskom kroz zlatnozelenu slavonsku ravnicu, ukrašenu oazama hrastovih šuma, do slikovitih brežuljaka Hrvatskog zagorja okičenim vinogradima i oranicama, pa preko visokih i nepreglednih crnogoričnih šuma i zelenih i cvjetnih livada Gorskog kotara i Like, slušajući veseli pjev ptica i šum slapova Plitvičkih jezera dočekuju te vrleti Velebita. Taj visoki kameni div, s jedne strane čuva ljepotu i svježinu Gorske Hrvatske, a s druge otvara pred tobom vrata toploj i suncem okupanoj Primorskoj Hrvatskoj. Već se naslućuje pučina plavog Jadrana koji je tu odmah pred tobom i kao na dlanu pruža pogled prema tisuću otoka i otočića čiji se obrisi polako gube u magličastojoj daljini. Opija te miris mora, lovora, kadulje i lavande i slušajući jednoličnu pjesmu neumornog cvrčka jedva čekaš da umoran od puta sjedneš na obalu u hlad, ali ne možeš odoljeti i polako ulaziš u to toplo plavetnilo čiste vode koja s tebe briše sve tragove umora.

Osvježen i odmoran osjećaš glad.

Prisjećaš se početka putovnja i ponosni Slavonaca koji su te ponudili gustom ribljom juhom, fiš-paprikašom od šarana, čobancem i njihovim svijetu poznatim kulenom. Međimurci su te dočekali mesom iz tiblice, goveđom pržolicom i međimurskom gibanicom, a Zagorci, zagorskим puranom s mlincima i kuhanim i zapečenim zagorskim štruklima i tradicionalnim bistričkim medenjacima.

U zelenilu Gorske Hrvatske uživao si u jednostavnoj kuhinji: palenti, polama, odnosno polovicama krumpira pečenim s ljuskom, srevima basi i škripavcu, gljivama te janjetini i ovčetini.

I Primorska Hrvatska nudi ti šarenilo okusa: ribu i morske plodove pripremljene na tisuću načina, pršut sa sirom i maslinama, vinsku "supicu" ili manestru, slavne tartufe,

Europski sajam hrane

PŠ Hrašćina

dalmatinski gulaš odnosno pašticadu s njokima, kuhano povrće, osobito blitvu te slastice u kojima je mediteransko voće(suhe smokve,grožđicei bademi).

U šarenilu i bogatstvu okusa i mirisa teško je odabrati jedno jelo, stoga smo vam odlučili ponuditi okuse iz svih dijelova Hrvatske.

