

## POROČILO O OPRAVLJENI AKTIVNOSTI - EKO ŠOLA

»Šolska VRTilnica«

**ODDELEK:** interesna dejavnost (Vrtnarski krožek) učenci 2.st. PPVI in 5.razreda OŠPP NIS

**UČITELJ:** Alenka Tancoš

**DATUM IZVEDBE:** 11.oktober 2023

**PREDMET, TEMA IN VSEBINA:** POSADITEV JAGOD

### **CILJI URE:**

Učenci spoznajo način razmnoževanja rastlin – razmnoževanje s poganjki.

Na gredi z jagodami poiščejo ustrezne nove poganjke jagod.

Pripravijo gredo za posaditev – gredo okopljejo in odstranijo plevel.

Posadijo sadike jagod.

Se naučijo tehnike posaditve (z motiko).

Ustrezno oskrbijo posajeno sadiko: jo zalijejo na dan posaditve in večkrat kasneje.

### **EVALVACIJA URE:**

Učencem najprej pokažem ustrezno sadiko jagode – novi, že ukoreninjen poganjek ter način posaditve. Učenci sami poiščejo ustrezne plati deloma že urejenih gred, brez posevka in izbrane dele okopljejo in odstranijo plevel. Popolnoma sami poiščejo ustrezne nove poganjke in jih posadijo ter kasneje zalijejo.

PS: Učenci so se po uri, ko so jagode posadili, večkrat spomnili, da jih je potrebno zalivati.

Tudi v času podaljšanega bivanja, ko so se igrali z ostalimi učenci na igrišču, so vzeli kanglico in zalivali svoj posevek. Spomladi so opazovali rast in cvetenje. Nestrpno so pričakovali prve plodove.

SLIKE:



## POROČILO O OPRAVLJENI AKTIVNOSTI - EKO ŠOLA

### »Šolska VRTilnica«

**ODDELEK:** interesna dejavnost (Vrtnarski krožek) učenci 2.st. PPVI in 5.razreda OŠPP NIS

**UČITELJ:** Alenka Tancoš

**DATUM IZVEDBE:** 22.maj 2024

**PREDMET, TEMA IN VSEBINA:** PRIPRAVA JAGODNE MARMELADE

#### **CILJI URE:**

Učenci poberejo jagode na šolskem vrtu.

Sadje očistijo, pretlačijo.

Preberejo navodila za pripravo marmelade.

Čimbolj samostojno pripravijo vse potrebno za kuhanje marmelade.

Skuhajo marmelado.

Marmelado odnesejo domov – kot nagrado za celoletno delo na vrtu.

Pozitivno vrednotijo delo na vrtu in se veselijo pridelka in uživajo v lastnem izdelku.

**EVALVACIJA URE:** Učenci so po predvidenem načrtu najprej pobrali jagode na šolskem vrtu. jagod je bilo bistveno več, kot smo jih potrebovali, zato sem predhodno določila potrebno količino jagod, t.j. ena skleda. Zelo so se razveselili jagod, ki so zrasle na gredi, ki so jo prav oni posadili jeseni. Učenci so med pobiranjem veliko jagod tudi pojedli in se drug drugega opominjali, da ne bi bilo premalo jagod za marmelado. Seveda je bilo jagod dovolj za eno in drugo. Samostojno so jagode oprali, jih pretlačili, stehali jagode in potrebno količino sladkorja in po receptu dodali sredstvo za želiranje. Samostojno so kuhali in pazili, da se ne prismodi. Pomagali so pri pripravi kozarcev, nalivanju marmelade, zapiranju in zaščiti. En od učencev se je tudi spomnil, da je potrebno kozarce predhodno »dati v pečico«, torej sterilizirati.

Učenci so izredno ponosni na svoj pridelek in se veselijo, da odnesejo marmelado domov. Pohvalili so se tudi drugim učencem in jih motiviral izza delo na vrtu pri interesni dejavnosti v prihodnjem šol.letu.



OŠCG  
Osnovna šola Cvetka Golarja  
L J U T O M E R



Ekošola

SLIKE:

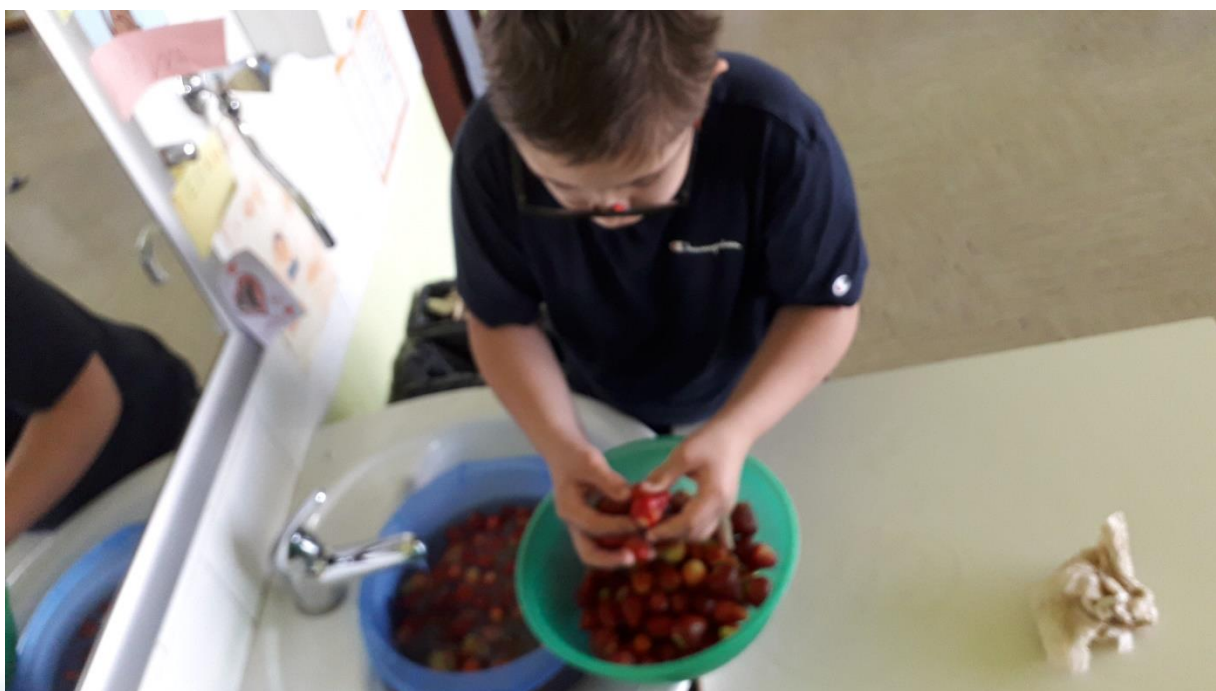




OŠCG  
Osnovna šola Cvetka Golarja  
LJUTOMER



Ekošola





OŠCG  
Osnovna šola Cvetka Golarja  
LJUTOMER



Ekošola





OŠCG  
Osnovna šola Cvetka Golarja  
L J U T O M E R



Ekošola





OŠ C G  
Osnovna šola Cvetka Golarja  
L J U T O M E R



Ekošola