

**SVJETSKI DAN HRANE  
DAN JABUKA  
31.10.2013.  
7 sat  
HOL ŠKOLE**

Danas smo se okupili na kraju mjeseca listopada, mjeseca u kojem se obilježava Svjetski dan hrane. Utemeljen je od zemalja članica Organizacije za prehranu i poljoprivredu ( FAO) koju su osnovali Ujedinjeni narodi 16.listopada 1945 godine u Quebecu.

Odabrani datum za obilježavanje Svjetskog dana hrane je 16.listopada, kada je obljetnica osnutka te organizacije.

Mi smo kao najzdravije voće u zdravlju i prehrani ljudi ove godine izabrali jabuku.

Osim o jabuci, na kraj ćemo čuti sve o čokoladi te saznati kako se jabuka i čokolada sljubljuju u kolaču.

Tradiciju održavanja Dana jabuka 21. listopada započela je godine 1990. u Londonu organizacija Common Ground s ciljem promicanja njenih zdravstvenih kvaliteta i demonstracije mnogobrojnih sorti jabuka koje se u Engleskoj uzgajaju.

Često nam se događa da u svakodnevnoj prehrani zaboravimo na vrijednost voća.

Danas ćemo izabrati naj- jabuku škole i čuti što ste sve istražili o jabuci.

Voditeljice današnjeg programa su  
Anja Nagy i Dora Mercluft ,  
učenice 3.h razreda.

Tehnička podrška su učenici  
Ivo Grgić i Nikola Karpišek, 3.e ,  
Vanja Lončar i Roman Ivezić, 4.e i  
Dominik Ivošević, 4.h



# U povjerenstvu za izbor naj- jabuke škole su

1. Sandra Žegarac, nastavnica
  2. Silvija Peternel, nastavnica biologije
- te predsjednici razrednih odjela koji sudjeluju u današnjem programu:
1. Leon Krajačić, 1.ah
  2. Dominik Tunić, 1.h
  3. Ana Barać, 4.h
  4. Anamarija Bačvar, 3.e
  5. Tanja Kožić, 1.d i 6. Renato Čavlović 3.g

Tijekom vaših prezentacija povjerenstvo  
za izbor naj- jabuke će kušati šest sorti  
jabuka, a o ocjenjivanju nam je više  
rekla nastavnica  
Vlatka Stranjik.



# BIRANJE NAJ – JABUKE ŠKOLE

## OCJENJIVAČKA LISTA

Poštovano povjerenstvo!

Danas je vaš zadatak da kušate šest sorti jabuka i nakon toga izaberete onu koja je vama po izgledu- mirisu i okusu najbolja.

Jabuke su označene rednim brojevima od 1-6.

Nakon što svaku vidite - kušate i pomirišite uzimate glasački listić i za svaku osobinu ( izgled- miris- okus) dodjeljujete od 0-5 bodova.

Jabuka koja osvoji najviše bodova je pobjednica i proglašava se „naj-jabukom „ škole.

UZORCI JABUKA	1.	2.	3.	4.	5.	6.
IZGLED						
MIRIS						
OKUS						
UKUPNO						





IZBOR  
"NAJ-JABUKE"  
2013.



JONAGOLD



PINK LADY



ZLATNI DELIŠES



ELSTAR



GRANNY SMITH



IDARED



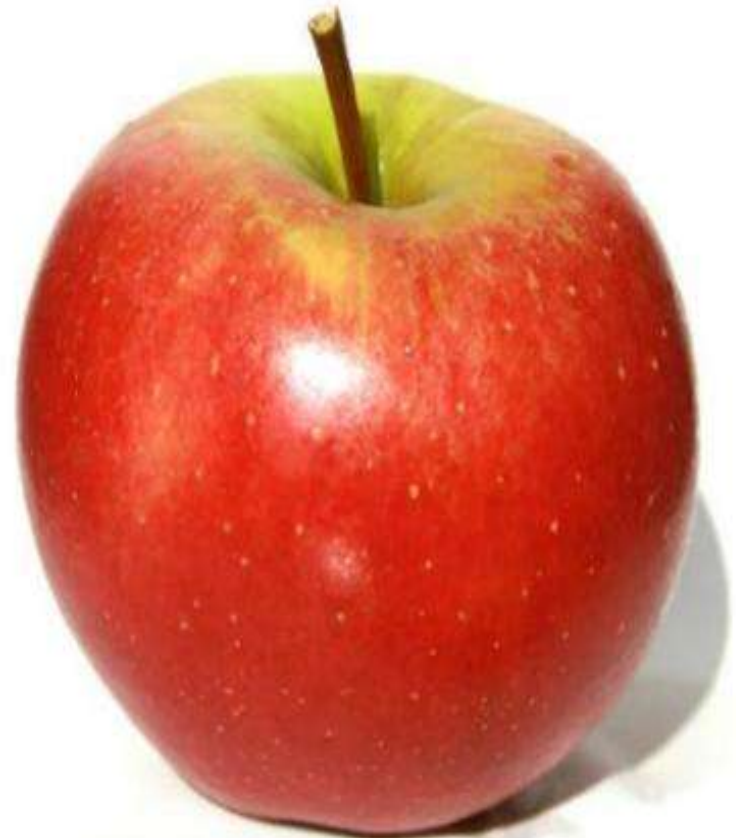
## Kušaonica jabuka



SORTE JABUKA	IZGLED						MIRIS						OKUS						SVEUKUPNO					
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
	40 bodova						40 bodova						40 bodova											
1.H	4	5	4	4	3	5	4	5	4	4	4	4	5	5	4	5	4	5	13	15	12	13	11	14
1.AH	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	3	4	5	4	5	13	11	12	14	13	13
3.E	5	2	3	5	5	2	5	1	3	4	5	4	5	2	5	5	3	4	15	5	11	14	13	10
1.D	3	4	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	3	5	5	4	5	13	11	14	15	13	15
4.H	4	5	4	4	5	5	4	4	4	4	3	2	4	5	4	5	3	4	12	14	12	13	11	11
3.G	4	5	3	4	5	5	5	3	2	5	3	4	5	4	4	2	5	5	14	12	9	11	13	14
Žegarac	4	5	4	5	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	3	4	14	14	12	14	11	13
Petrnel	5	4	5	4	5	3	4	5	4	4	4	4	5	5	4	5	4	3	14	14	13	13	13	11
SVEUKU PNO BODOVA	3 4	2 9	3 1	36 6	3 6	34 6	37 37	3 1	3 0	2 9	3 2	31 31	3 8	3 1	3 4	3 7	3 0	30 30	10 8	96 96	95 95	10 7	98 98	10 1

Naj -jabuku škole proglasila je zamjenica  
predsjednika vijeća učenika Ana Barač

Eldstar ( 108 bodova)



Dok je povjerenstvo u kušaonici  
biralo naj – jabuku škole

Učenici su istražili o jabukama...



Zašto je zdrava jabuka  
Prezentaciju napravile: Tanja Kožić i  
Kristina Klemše, 1.d  
(poznavanje robe,  
nastavnica Sanja Biljan)



### Zašto je potrebno jesti jabuku?

- smanjuje apetit
- odličan
- odličan
- povećava
- štiti
- smanjuje
- jača



### Adamčica - Adamčica

Sorte jabuka  
Napravile prezentaciju:  
Vivijana Filipčić i Antonijo Starc ,1.ah  
Prezentirala Lora Žukina,1.ah  
Prehrana i poznavanje robe  
Nastavnica: Sandra Žegarac

Stare i nove sorte jabuka  
Napravile prezentaciju:  
Anja Šangut i Laura Horvat ,1.h  
Prehrana i poznavanje robe  
Nastavnica: Sandra Žegarac



### Podjela pesticida po namjeni:

- Akaricidi – sredstva za suzbijanje štetnih grinj
- Algicidi – sredstva za suzbijanje algi
- Avicidi – sredstva za suzbijanje ptica
- Baktericidi – sredstva za suzbijanje bakterija
- Fungicidi – sredstva za suzbijanje gljiva
- Herbicidi – sredstva za suzbijanje korova
- Insekticidi – sredstva za suzbijanje štetnih insekata



### Zaštita jabuka od bolesti i štetnika na ekološki način

Prezentaciju izradila:  
Tea Vitina, 1.ah  
Bilinogojstvo  
Nastavnica :Vlatka Stranjik

Uporaba pesticida kod uzgoja jabuka  
Prezentaciju izradila:  
Nikolina Toplak, 1.d  
(Ekologija i održivi razvoj,  
Nastavnica :Romana Filipan)





Što je društveno odgovorno  
poslovanje i ekologija  
Prezentaciju izradili:  
Anamarija Bačvar & Teofil Cenger,  
3.e  
Društveno odgovorno poslovanje /  
Upravljanje prodajom  
Nastavnica: Davorka Bahnjik

Društva posvećena zaštiti okoliša  
Prezentaciju izradile:  
Ana Hudoba i Ivana Jelenčić, 4.h  
Praktična nastava  
Nastavnica: Ksenija Škorić



## Čokolada

Prezentaciju izradile: Tina Kelemen i  
Mateja Majdandžić, 3.e  
Građanski odgoj  
Nastavnica: Davorka Bahnjik



## Jabuke i čokolada

Recept za kolač  
Prezentaciju izradila:  
Valentina Novak, 3.g i Nives Čavlović  
Prezentirao Antonio Čapek, 1.fg  
Kuharstvo s vježbama,  
Nastavnici :  
Miroslava Bukač Nađ i Željko Kanjka



Na kraju smo probali :

- kolač od jabuka i čokolade
- jabuke koje su donijeli učenici 3.g, 3.fg i učenik 3.e razreda

# Recept za kolač s jabukama i čokoladom

- 2 jaja
- 2 šalice šećera
- šalica ulja
- šalica mlijeka
- šalica grisa
- šalica sjeckanih oraha
- 3 žlice kakaa
- prašak za pecivo
- 5 oguljenih, naribanih i ne ocijeđenih jabuka

## Sastojci za preljev

- 1 šalice šećera
- 2 šalice mlijeka
- 200 ili više grama čokolade
- 125g margarina ili maslaca

## PRIPREMA

- 1.Jaja pjenasto izraditi, dodati šećer, ulje, mlijeko i na kraju ribane neocijeđene jabuke.*
- 2.Griz, orahe, kakao i prašak za pecivo izmiješati zajedno i dodati u gornju masu pa se sve lagano izmiješati i Izliti na pleh i peći na 180 stupnjeva oko 40 -ak min.*
- 3.Za vrijeme pečenja kolača staviti grijati mlijeko sa šećerom. Kada prokuha dodati čokoladu i margarina ili maslaca.*
- 4.Kada se čokolada i maslac otope prelići pečen kolač (polovinom preljeva, malo ohladiti i prelići ostatak).*

*Kolač je najbolje raditi večer prije konzumiranja jer je tako sutradan idealan za jesti jer se sve arome dobro izmiješaju, kolač upije svu tekućinu, a gore ostane samo čokolada kao glazura.*

# Izradili smo pano u školi!



# Hvala na pažnji!

