

Fenntarthatósági Témahét az Encsencs-Penészlek-Nyírvasvári Általános Iskolában 2022.

Intézményünk másodízben csatlakozott ehhez a programhoz, mivel a Földünket fenyegető veszélyek (globális felmelegedés, vízhiány, klímaváltozás) lassítása, illetve elkerülése érdekében kiemelt feladatnak tartjuk tanítványaink szemléletváltásra való nevelését.

Azt, hogy mennyire fontos számunkra a fenntartható életmódra nevelés, mi sem igazolja jobban, hogy Intézményvezetőnk eredményes pályázatának köszönhetően a Köznevelésért Felelős Államtitkárság a 2022 és 2025 közötti időszakra ÖKOISKOLA címet adományozott számunkra – a pályázatban bemutatott tevékenységünk alapján.

2022-ben, szintén Igazgatónő nyertes pályázatának köszönhetjük azt, hogy megyénkben hatodikként büszkélkedhetünk a Fogyasztói Tudatosságra Nevelő Iskola címmel.

Mivel mindkét pályázat kulcsa a - diákok fogékonyságát kihasználva - azon lehetőségek kiaknázása, hogyan és mit tehetnek ők is a Föld védelme érdekében, egyértelműnek tekintettük, hogy jelen projektben is részt kell vennünk, s eddigi tudásunkat kamatoztatnunk kell, valamint új ismereteket is magunkévá tehetünk.

Alsó tagozatosaink a következő programokban vettek részt:

1. Gondold újra! – kreatív pályázat

A gyerekek újrahasznosítható anyagokhoz kötötték nemcsak az anyák napi ajándékkészítést, hanem számos használati tárgy (tárolódoboz, fülbevaló, falikép, rovarhotel stb.) is készült.





2. Mesélő vízcsepp pályázat

A kisiskolások vegyes technikával készített rajzban mesélték el a víz fontosságát életükben.



3. Zöld fakanál receptíró pályázat

A megyénkben termő, méltán híres szabolcsi alma, s a mindenki udvarán fellelhető diófa termésének sokoldalú felhasználási lehetőségeit mutatták be a tanulók, nem feledkezve meg a vidékünkre jellemző akácmézzről sem. Konyhakertjeink egyéb zöldségeiből is készítettek a gyerekek egyszerű, de nagyszerű eledeleket.





Fenséges földalatti falnivaló

Hozzávalók:
 vadmurom (erdőből szedett ehető
 növény a répa őse),
 burgonya, vöröshagyma,
 lilahagyma, sárgarépa,
 petrezselyem

Elkészítés :
 A zöldségeket meghámozzuk,
 tetszőleges formára vágjuk és
 sós vízben puhára főzzük. A
 kihűlt zöldségeket kreatívan
 pohárba tesszük.

**Készítette :Milák Vivien
 3.osztályos tanuló**

A témahét központi gondolata minden osztályban az volt, hogy mit tehetünk a fenntarthatóságért.

Minden tevékenységnél fontos szempont volt a „játszva tanulás”, a cselekvésbe ágyazott tapasztalatszerzés, az élménygyűjtés.

Összességében úgy gondolom, a témahéten való részvétellel diákjaink aktív részesei lettek környezetünk védelmének és a fenntartható fejlődésnek.

Encsencs, 2022. május 25.

Fekete Melinda
 alsós munkaközösségvezető