

Ovih dana nastavljamo s brojnim, zanimljivim radionicama globalnog obrazovanja u sklopu, već svima dobro poznatog projekta EAThink2015 - Jedi lokalno, misli globalno!

Nove mlade EAThinkovce regrutirali smo na dvije nove radionice održane u OŠ Ivan Zajc iz Rijeke i OŠ Hreljin a na temu kuhinjskog otpada i pitke vode.



S učenicima 6.b razreda OŠ Ivan Zajc, u četvrtak 10. travnja 2016. raspravljali smo o svim vrstama otpada koje proizvodimo u svojim kuhinjama, kako ga prevenirati, smanjiti, pravilno zbrinuti.

Naglasak smo stavili na ostatke i otpatke od hrane kao i ambalaže. Istaknuli smo važnost komposta, kao procesa kojim stvaramo iznimno vrijeda resurs - humus, visoko kvalitetnu zemlju za naše biljke - cvijeće, povrtnice i začunsko bilje koje možemo uzgajati i na najmanjim mogućim prostorim, u teglama.

Napeta borba znanja kroz online kviz o otpadu, završila je proglašenjem pobjednika - ambasadora pravilnog odvajanja otpada!

Radionica u OŠ Hreljin održana je 15. ožujka 2016. na temu vode s naglaskom na pitku vodu te na koje se sve načine ona zagađuje i kako to utječe na naše zdravlje, prirodu i okoliš.



S učenicima se raspravljalo o vrstama i načinima zagađivanja vode te što možemo od učiniti da smanjimo potrošnju pitke vode i zagađivanje, koje su nam alternative. Također, fokusirali smo se na praktične načine na koje možemo sami djelovati na očuvanje resursa vode koji nam je neophodan za život. U grupama, učenici su osmišljali načine smanjena zagađenja i uštede potrošnje vode u stanu, kući, školi...

Puno smo govorili i o tome kako zagađena voda utječe na uzgoj hrane i obrnuto i saznali šokantne činjenice kako je uzgoj krava potrebnih za proizvodnju mesa zagađivač broj 1. (metan - kisele kiše) i da je za proizvodnju 1 pljeskavice potrebno potrošiti čak 2 400 litara vode.



Na samom kraju, osmišljavali su naljepnice s motivacijskim porukama kojima svoje vršnjake i članove obitelji kako bismo ih motivirali da štede vodu i brinu o njezinom zagađenju.

