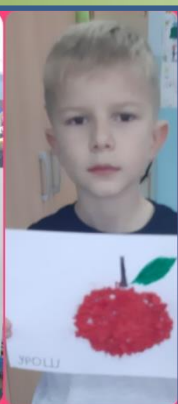
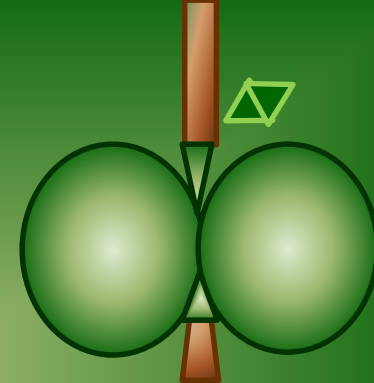




# Светски дан здраве хране

Октобар 2022.



Увод и панои [https://www.youtube.com/watch?v=nJ8oS\\_hFpps](https://www.youtube.com/watch?v=nJ8oS_hFpps)

**ПРЕДМЕТНА НАСТАВА (спирална настава, вертикално повезивање)**

1.час - предавање о здравој храни <https://www.youtube.com/watch?v=CcP4XHBF2Hk>

2.час- интегративни угледни час верске наставе, физичког васпитања и енглеског језика <https://www.youtube.com/watch?v=LehIfnaRzRk>

3.час- интерактиван квиз о здравој храну кроз различите предмете <https://www.youtube.com/watch?v=m6tjlbdfvKQ>

4.час- верска настава-Проскомидија предавање [https://www.youtube.com/watch?v=nJ8oS\\_hFpps](https://www.youtube.com/watch?v=nJ8oS_hFpps)

5.час- верска настава-радионица (израда украса за славски колач) <https://www.youtube.com/watch?v=ywug4Aqxt74&t=7s>

6.час-посластичарство-декорисање и аранжирање воћа <https://www.youtube.com/watch?v=HLTX4mfPs04>

7.час-изложба продуката наставе [https://www.youtube.com/watch?v=nJ8oS\\_hFpps](https://www.youtube.com/watch?v=nJ8oS_hFpps)

**РАЗРЕДНА НАСТАВА (спирална настава, вертикално повезивање)**

<https://www.youtube.com/watch?v=HZTX07qdJEg>

**ПРВАЦИ  
КРОЗ РАДИОНИЧАРСКУ НАСТАВУ  
УКАЗУЈУ НА ЗНАЧАЈ  
ЗДРАВЕ ХРАНЕ**

# 11 са својом учитељицом Горданом Симић

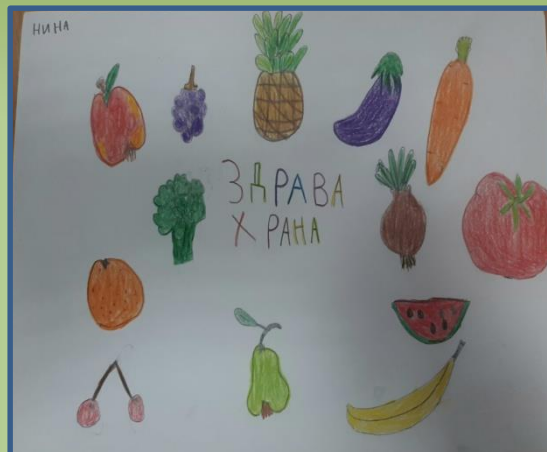




# 11 са својом учитељицом Горданом Симић



# 12 са својом учитељицом Мирјаном Ћосић

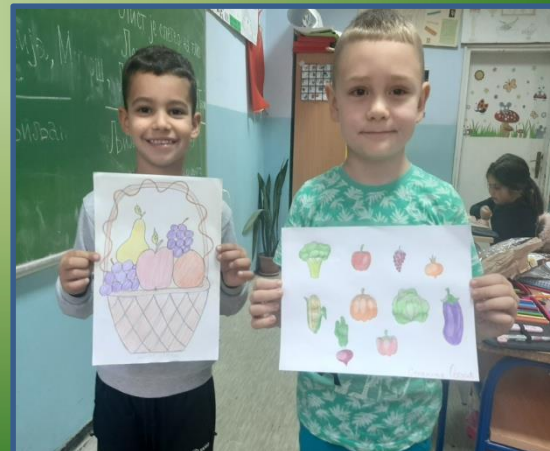


# 12 са својом учитељицом Мирјаном Ћосић





# 12 са својом учитељицом Мирјаном Ћосић







17.10.2022. Зајача  
Тематски дан



**Светски  
дан  
здраве  
хране**

# ПРОЈЕКАТ САРАДНИЧКЕ НАСТАВЕ ОШ „ВУК КАРАЏИЋ” И СРЕДЊЕ ЕКОНОМСКЕ ШКОЛЕ

## СВЕТСКИ ДАН ЗДРАВЕ ХРАНЕ

### I УВОД У ПРОЈЕКАТ

Координатор пројекта проф. енглеског језика и књижевности и педагошки саветник Сања Симић де Граф у сарадњи са професорком посластичарства Дејаном Лазаревић и колегама најављује распоред часова и активности које се реализују у ИО Зајача на следећи на следећи начин:

**ПРЕДМЕТНА НАСТАВА (спирална настава, вертикално повезивање)**

1. час - предавање о здравој храни
2. час- интегративни угледни час верске наставе, физичког васпитања и енглеског језика
3. час- интерактиван квиз о здравој храни кроз различите предмете
4. час- верска настава-предавање
5. час- верска настава-радионица (израда украса за славски колач)
6. час-послестичарство-декорисање и аранжирање воћа
7. час-изложба продуката наставе

**РАЗРЕДНА НАСТАВА (спирална настава, вертикално повезивање)**

**ПРОЈЕКАТ САРАДНИЧКЕ НАСТАВЕ ОШ „ВУК КАРАЦИЋ” И  
СРЕДЊЕ ЕКОНОМСКЕ ШКОЛЕ**

# **СВЕТСКИ ДАН ЗДРАВЕ ХРАНЕ**

**Увод у пројекат и панои**

[https://www.youtube.com/watch?v=nJ8oS\\_hFpps](https://www.youtube.com/watch?v=nJ8oS_hFpps)

# 1. час - предавање о здравој храни

Професорка хемије Бојана Томић држи предавање о здравој храни ученицима виших разреда. Презентацију можете погледати у Прилозима.

Снимак са часа <https://www.youtube.com/watch?v=CcP4XНBF2Hk>





## 2. час- интегративни угледни час верске наставе, физичког васпитања и енглеског језика

Професор физичког васпитања Александар Томић говори ученицима о предностима играња шаха, а потом обнавља са ученицима кретање шаховских фигура. У оквиру интерактивне презентације, коју је осмислила Сања Симић де Граф, налази се шаховско поље са словима где ученици имају задатак да одговоре на питања из једне јеванђељске приче о смокви и пронађу одговор спајањем слова кретањем одређених шаховских фигура-за основни ниво то је топ, средњи ловац а напредни скакач. Вероучитељица Драгана Деспотовић поставља питања а решења се налазе у том шаховском пољу. Иста јеванђељска прича дата је и на енглеском језику са постављеним питањима која се тичу граматике у тексту а решења се налазе у истом шаховском пољу и до решења се долази на сличан начин. На крају говоримо о смокви њеним нутритивним вредностима.

Презентација се налази у Прилозима.

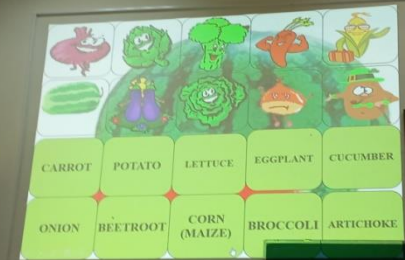
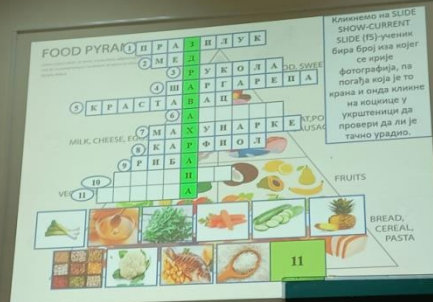
Снимак предавања <https://www.youtube.com/watch?v=LehIfnaRzRk>



### 3. час- интерактиван квиз о здравој храни кроз различите предмете

Професорка Сања Симић де Граф осмислила је интерактиван квиз где се кроз различите предмете кроз здраву исхрану и овај квиз, односно пример добре праксе нашао се у Зборнику Савеза учитеља Србије за примере добре праксе за школску 2019/2020 годину. Презентацију можете видети у Прилиозима.

Ученици 7-2 у матичној школи, који су и чланови Тима за пројектне активности и учествовали у тематском дану у ИО Зајача, снимили су атмосферу са истог квиза у матичној школи <https://www.youtube.com/watch?v=m6tjlbdfvKQ>



**4. час- верска настава (литургија) –предавање вероучитеља ђакона Ивана Негића и увод у радионицу**

Проскомидија предавање [https://www.youtube.com/watch?v=nJ8oS\\_hFpps](https://www.youtube.com/watch?v=nJ8oS_hFpps)





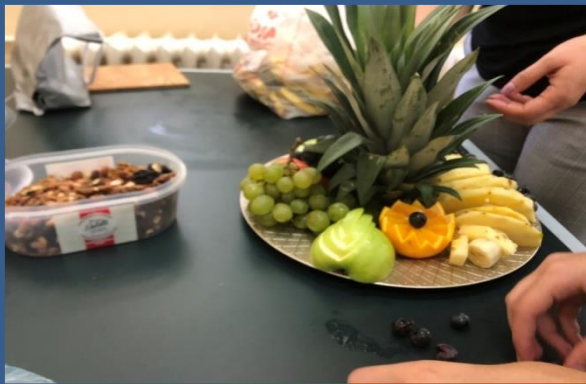
### **5. час- верска настава-радионица (израда ukrasa za slavski kolač)**

**Вероучитељица Драгана Деспотовић заједно са ученицима реализује радионицу посвећену прављењу славског колача и ukrasa za slavskie kolače.**

<https://www.youtube.com/watch?v=ywug4Aqxt74&t=7s>







## 6. час-посластичарство-декорисање и аранжирање воћа

Професорка посластичарства Дејана Лазаревић води радионицу о декорисању и аранжирању воћа у којој учествују ученици

Снимак радионице <https://www.youtube.com/watch?v=HLTX4mfPs04>

Професорка Дејана направила нам је и декоративне мињоне и сланише.



### **7.час-изложба продуката наставе**

**Изложени продукти реализовани су на часовима српског језика професорке Жељке Марковић, италијанског професорке Мирјане Марковић и енглеског језика професорке Сање Симић де Граф. У осмишљавању изложбе учествује професорка српског језика Слађана Осатовић и професор српског језика Љубиша, разредне наставе Светлана Ђурић, Миланка Васиљевић и Александра Стефановић и професорка Сања Симић де Граф са ученицом Ђурђином Ђурић, чланом Тима за пројекте у настави.**

**[https://www.youtube.com/watch?v=nJ8oS\\_hFpps](https://www.youtube.com/watch?v=nJ8oS_hFpps)**

**Ученичке радове можете погледати у прилозима Ученички радови**

# РАЗРЕДНА НАСТАВА

Учитељице Миланка Васиљевић, Светлана Ђурић и Александра Стефановић заједно са својим ученицима млађих разреда осмислиле су занимљиву наставу кроз израду панова и радионице, скечеве, ситуационе дијалоге..

Снимци се налазе на следећим линковима

<https://www.youtube.com/watch?v=k2u0avf-tqc>

[https://www.youtube.com/watch?v=\\_taDQxTyPRM](https://www.youtube.com/watch?v=_taDQxTyPRM)





**II ИЗЛОЖЕНИ  
УЧЕНИЧКИ РАДОВИ  
ПРОДУКТИ  
РАДИОНИЧАРСКЕ  
НАСТАВЕ МАТИЧНЕ  
ШКОЛЕ И ИО ЗАЈАЧА**



## Avocado

### Engleski

Avocado is different from other types of fruit. It originates from America. Avocado trees produce one of the most resource demanding fruits, with



each avocado fruit requiring 70 liters of water to grow. Depending on varieties, avocados can have green, brown, purple or black skin and be pear-shaped.

### Srpski

Avokado je drugačiji od drugih vrsta voća. Poreklom je iz Amerike.

Drveće avokada raste jedno od voća sa najzahtevnijim resursima

pri čemu je svakom plodu avokada potrebno 70 litara vode

za rast. U zavisnosti od sorte, avokado može imati zeleni, braon.

ljubičasti ili crni kožu može biti u obliku kruške.

## КУЛИНАРСТВО

Кулинарство (енгл. *cuisine*, од франц. *cuisine*, која значи кување, уметност кувања, кухиња; а корен речи је из латинског језика, лат. *coquere*, што значи »кувати«) је вештина и традиција припремања јела, повезана са обичајима и навикама, али представља и посебан вид уметности, који се односи на украшавање и сервирање.

## ГУРМАН

Термин гурман потекао из француског језика, прецизније од речи *gourmand*, што значи онај који воли много јести. Овај термин се може користити да означи особу која ужива у храни. Гурмани су углавном добри кувари, јер због уживања у храни имају истанчан укус који им омогућава да спреме врхунска јела.

## КЕТЕРИНГ

Реч кетеринг води порекло из енглеског језика - *catering* и значи пружање угоститељских услуга, припремање, сервирање, достављање хране на неком догађају. Како није тачно прецизирано једно значење, може се рећи да се ова реч везује за храну која се служи на неким догађајима – разним прославама и дешавањима – и да је везана за све послове који се тичу спремања хране и сервирања гостима. Код нас је ова реч стигла заједно са новим трендом наручивања хране за прославе те се све више употребљава.

## ШПАЈЗ

Од немачке речи - *Speisekammer* што значи остава, место за остављање хране.

## ЕСЦАЈГ

Термин есцајг на наше просторе дошао је посредством немачке речи *das esszeug*, што значи прибор за јело. Реч есцајг се уједно користи да означи комплетан сервис за ручавање.

## КРИГЛА

Реч из немачког језика: *Krügel* = стаклена чаша од 0,5l

## ЦЕЗВА

Порекло речи: из турског језика – *cezve*  
У турски језик је преузета из арапског језика:— *gādwā*, и најпре је означавала бакарну посуду посебног облика за кување кафе.

## ЂЕВЂИР

Етимолошки термин ђевђир је оригинално потекао из турског језика, од речи *kevgir*, што значи рупичаста земљана посуда. Ђевђир представља кухињску посуду која има рупичасто дно и служи за цеђење различитог поврћа, тестенина и осталих намирница.



# HEALTHY FOOD



CHERRY  
 BLUEBERRY  
 ORANGE  
 APPLE  
 NECTARINE



RASPBERRY



FILIPPO  
 FUNGUS  
 COFFEE  
 AVOCADO



CORRADO  
 BENEFIT  
 CHERRY

LIME  
 LEMON  
 WATERMELON

- 1. LIME
- 2. PEACH
- 3. LEMON
- 4. WATERMELON
- 5. ORANGE
- 6. MANGO
- 7. GUAVA



FRUIT  
 RED  
 SWEET  
 HEALTHY  
 ↓  
 APPLE



FRUIT  
 YELLOW  
 SOUR  
 HEALTHY  
 ↓  
 PINEAPPLE



RADILE:  
 ĐURDINA ĐURIĆ  
 MARTA ĐURIĆ  
 VII-2  
 HEALTHY  
 FOOD

# HEALTHY FOOD



Fats, oil, sugar

Milk, fish, meat, egg, dairy products

Fruit, vegetable

Cereal, bread, pasta



Present Simple / Present Continuous tense

- 1 Do you Like (like) strawberries? Yes, I do.
- 2 I am making (make) orange juice now.
- 3 Mary doesn't eat (not eat) meat because she's vegan.

Радмила:

Милица Стојановић  
V112

S	U	G	A	R	H	A	M	C	E	R	E	A	L
					L	E	M	O	N				
					T	A	C	O					
S	P	A	G	H	E	T	I						
					Y	O	G	H	U	R			
					F	L	O	U	R				
					O	N	I	O	N				
B	R	E	A	D	C	O	F	F	E	E			

# World Health Food Day

Radina  
Taraa Vashyand  
ML



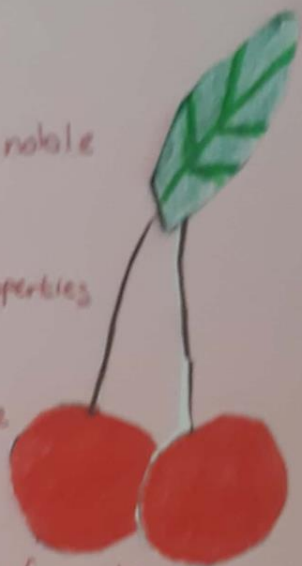
# Cherry

Engleski

We rightly call the cherry a noble

fruit, because of the internal properties

of the fruit. Wild cherry spe



cies are thought to originate from the western part

of Asia. The Romans know sour cherries and sour

cherries, and thanks to them they spread all over Europe.

Srpski

Višnju s pravom nazivamo plemenitim voćem, zbog

unutarnjih svojstva ploda. Smatra se da divlje vrste trešnje

potiču iz zapadnog dela Azije, Rimljani su poznavali i višnju

i trešnju i zahvaljujući njima su se one proširile gotovo po

celoj Evropi.

# Grapefruit



## Importance

Grapefruit is one of the healthiest citrus fruits.

It is a fruit of an evergreen tree that grows

It grows up to 6 meters in height, but it can reach

three times the height of fruit & produce.

Grapefruit is a source of many nutrients, including vitamins, minerals, and fiber.

It is a good source of vitamin C, which is important for immune health.

It is also a good source of potassium, which is important for heart health.

It is also a good source of

Lemon is known for its vitamin C  
and has always been among the best  
taste fruits. Lemon is a smaller  
tree, 2 to 3 meters tall. There is a  
green and yellow lemon.



Lemon is known for its vitamin C  
and has always been among the best  
taste fruits. Lemon is a smaller  
tree, 2 to 3 meters tall. There is a  
green and yellow lemon.



# Apple

Apples are one of the most popular

fruits and are very healthy. They

contain a lot of fiber, vitamin C,

vitamin K and some vitamin B. They are quite

popular because they contain a lot of fiber, vita

mins that enable a healthy life.

Srešči

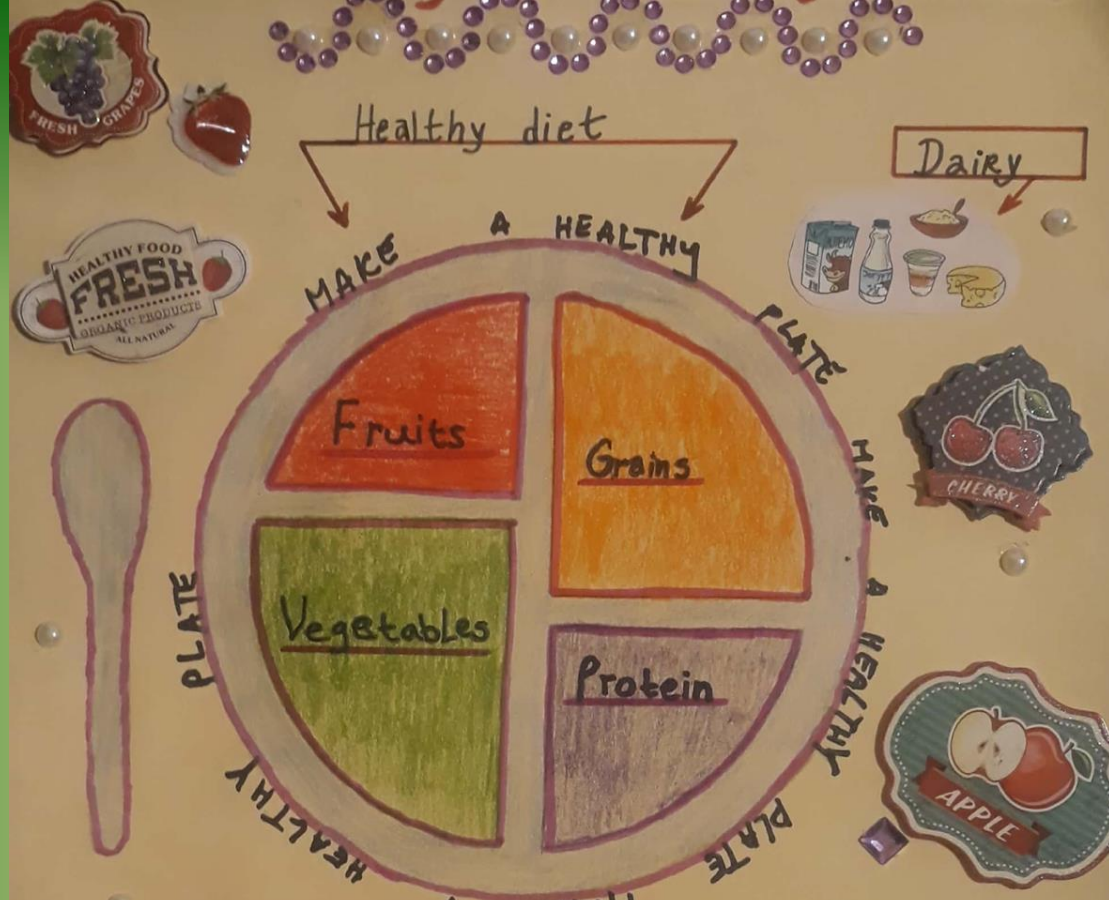
Jabuke su jedno od najpopularnijih vrsta voća i jako

su zdrave. Sadrže mnogo vlakana, vitamina C, vita





mina K i nešto vitamina B. One je dosta popularna jer

sadrži dosta vitamina koje omogućavaju zdrav život.





Radile: Nina Nenadović i Sanja Pantić

Vegetables	Fruits	Grains	Protein
<p>Vary your veggies. Any vegetables or 100% vegetable juice counts as a member of the vegetable group.</p> 	<p>Focus on fruits. Whole fruit is preferable to juice but any fruit counts. Fresh, frozen, canned, 100% juice or dried.</p> 	<p>Make at least half your grains whole. Read labels to find more whole grain foods like whole wheat.</p> 	<p>Go lean with protein. Keep portion to 1/4 of the plate. Nuts, beans, peas, seeds, poultry, lean meat, seafood, soy and eggs are in this group.</p> 

# HEALTHY FOOD

CHESSBOARD CROSSWORD:

1. CHERRY  
2. BLUEBERRY  
3. ORANGE  
4. APPLE  
5. NECTARINE  
6. CHERRY  
7. RASPBERRY  
8. FIG  
9. KIWI  
10. STRAWBERRY

CROSSWORD:

1. KIWI  
2. KIWI  
3. KIWI  
4. KIWI  
5. KIWI  
6. KIWI  
7. KIWI  
8. KIWI  
9. KIWI  
10. KIWI

CROSSWORD:

1. LIME  
2. PEACH  
3. LEMON  
4. WATERMELON  
5. GRAPE  
6. MELON

FRUIT  
RED  
SWEET  
HEALTHY  
↓  
APPLE



FRUIT  
YELLOW  
SOUR  
HEALTHY  
↓  
PINEAPPLE



RADILE:  
ĐURDINA ĐURIĆ  
MARTA ĐURIĆ  
VII-2  
HEALTHY  
FOOD







# КУЛИНАРСКИ АТЛАС

Интегративна радионичарска настава професорки  
енглеског језика Сање Симић де Граф и географије  
Светлане Станојевић



COUNTRY-South Korea  
CONTINENT-Asia  
CAPITAL CITY-Seoul  
LANGUAGE-Korean  
NATIONAL DISH-Kimchi

## Kimchi recipe (김치)

Kimchi is a spicy fermented cabbage with Korean flavours like garlic, ginger and Korean chillies. Kimchi is like the heart and soul of Korean cooking. The taste goes well with many foods. What we would need to make Kimchi is: one large Napa cabbage, ginger, garlic, fish sauce and Korean chili flakes (Gochujang). Now, we're gonna learn how to make it. First, save 1 or 2 outer leaves of the cabbage, put it in a bag and place it in the fridge. Cut the rest into 1 inch cubes. Place it in a bowl and sprinkle it with  $\frac{1}{2}$  of a cup of salt. Fill the bowl with filtered water and stir. Soak the cabbage for 6 to 8 hrs. Place a plate over the bowl with the cabbage to keep it submerged. After the 6/8 hours has passed, drain. Save the brine and rinse. Now we need to make the Kimchi paste. Put garlic, ginger, shallot, Gochujang and any fish sauce and sugar in a food processor. Peel and cut the daikon carrot into 2-3 inch long sticks. Cut the scallions into 1-2 inch pieces. Place drained cabbage with the daikon, scallions and Kimchi Paste. Massage with gloved hands. Put it in a jar. Pour a little of the brine in, just enough to cover the cabbage. Cover with the cabbage leaf you saved and press down. Cover with a lid and let it sit in a dark and cool place for 3 to 5 days. Ferment on 18°C. After that, your Kimchi is done. Enjoy! 😊



Ans Mihailovic Vll2

# Kako napraviti hrvatski pomfrit



## Sastojci - priprema

1-5 velikih krompira

2. Uje za prženje

3. So

## Priprema

1. Krompir oguliti, operiti i iseciti na kriške.

2. Secite kriške na tanke stapice

3. Pomfrit operite ponovo u vodi

4. Osušite pomfrit kuhinjskim papinom.

## 5. Najvažniji deo

Uključite ulje da se greje na 220°

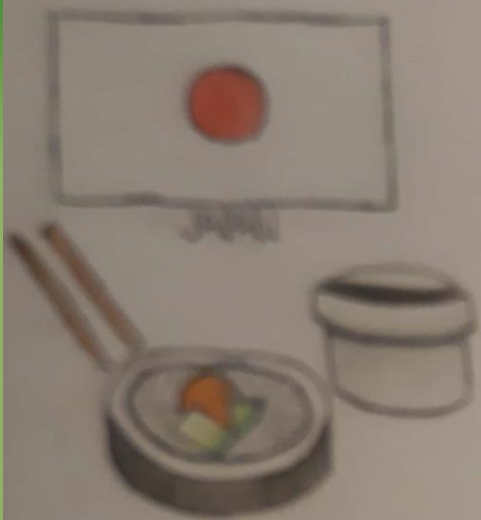
Kad se ulje ugreje, ubaciti pomfrit i pržiti 7-8 min

Staviti u cediljku pustite da se iscedi od viška ulja

6. Sad pojačajte temperaturu najjače i stavite ponovo pomfrit da se prži za čim spuštate pomfrit u ulje osetitece kako vec postaje hrvatski



# SUSHI



## Ingredients

- 1 cup Cooked Rice
- 1/2 cup Nori
- 1/2 cup Soybean Paste
- 1/2 cup Sesame Oil

1. Wash the rice in water  
2. Boil the rice for 15 minutes  
3. Drain the rice  
4. Mix the rice with soybean paste  
5. Add the sesame oil  
6. Stir well

7. Spread the mixture on a plate  
8. Roll the mixture into a ball  
9. Dip the ball in soybean paste  
10. Dip the ball in sesame oil  
11. Repeat the process with the remaining mixture

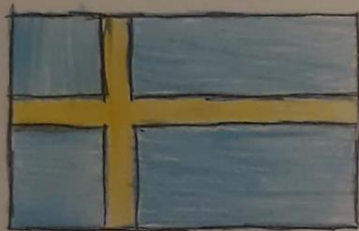
12. Serve the sushi with soybean paste  
13. Enjoy!

14. This recipe is for 4 people  
15. You can adjust the amount of ingredients  
16. You can also use different types of rice

17. This recipe is for 4 people  
18. You can adjust the amount of ingredients  
19. You can also use different types of rice



# MEAT BALLS



SWEDEN



1. 1 cup Panko breadcrumbs
2. 1/3 cup milk
3. 1 pound ground beef
4. 1 pound ground pork
5. 4 cloves garlic, pressed or minced
6. 2 eggs
7. 1 cup (1 1/2 ounces) finely-grated Parmesan cheese
8. 1/4 finely-chopped fresh Italian herbs (I used half parsley, half basil)

1. Make the panade. In large mixing bowl stir together the Panko milk until combined. Set mixture aside to soak for 5 to 10 minutes while you prepare the other ingredients. Then use fork to briefly mash the mixture into a paste.

2. Combine remaining ingredients. Add the ground beef, ground pork, eggs, Parmesan, fresh herbs, onion and Worcestershire sauce to the (same) mixing bowl. Sprinkle in the oregano, salt, black pepper, and crushed red pepper, flaps evenly on top. Use your hands to mix the ingredients until evenly combined, being careful not to over-mix the ingredients.

<https://www.gimme some oven.com>  
Andrej Lazic VII-2  
Dante Lazic VII-2  
Dante Zaccanari VII-2  
Ognjen Scammari VII-2

to  
did th  
Cut  
popen  
minute

# Mexico

## Tacos



Mexico



- 200g minced beef
- 2 tomatoes
- 1 medium onion
- 2 cloves garlic
- chili peppers
- A can of red beans

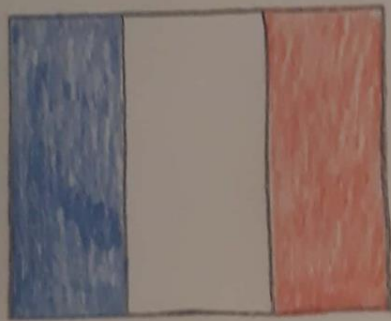
Tortilla

Cut the tortilla into smaller circles and dry in the oven over a wire to keep the shape. Finely chop the onion and chili pepper and deep fry it. Add the minced meat and continue to simmer until the excess liquid evaporates. Cut the tomato into cubes and add to the meat. Season with salt and pepper. Finally add the washed beans and keep on the fire for another 40 minutes. Roll all the tortillas with the filling and, if desired, add tomato or guacamole salsa.

ОГЪЕН СТЕВАНОВ-КЕН  
БОРЪЕ ЗЕКАНОВАТИЦА  
АНДРЕЈ ЈАЗУК VII-2  
БОРЪЕ ЈАЗУК VII-2

# France

## Baguette



France



Yeast: 250 ml of lukewarm water, 20g. of fresh yeast (1/2 cube), 1 flat spoon of sugar or honey, 2-3 spoons of special flour

Dough: 380-400g of sifted special flour, fermented yeast, 2 tablespoons of olive oil, 1.5 coffee. porridge salt.

Crush the water in the pot, then add half a cube of yeast and stir. Add sugar or honey and 2-3 tablespoons of flour, then mix well. Cover the pot and leave it near the stove, in a warm place, for the yeast to ferment. This should happen in the range of 10-15 minutes.

Put 2/3 of sifted flour and salt in a larger bowl. Add yeast and olive oil, then stir with a spoon. When the mixture becomes compact, add the rest of the flour little by little and knead the dough by hand in a bowl.

Then transfer it to the worktop and knead for another 5 minutes. Although the dough has been kneaded for a long time, it is good to knead it a little longer, because we put air into the future bread.

Put the dough ball in a bowl and cover with plastic wrap. After 20 minutes, the dough will double. Stir it and return to the bowl. Let it rise for the next 30 minutes.

Spread one part with your fingers, then roll the dough and roll it with your hands so that the bread lengths come size of a baking sheet. For me the length was 30cm, and the diameter was 4-5cm. Place the roll on a baking sheet, turn the composition downwards.

Turn on the oven to heat to 200°C.

# BORSCH



Poland  
 Population:  
 Area:  
 Location: Eastern Europe  
 Language: Polish

## Ingredients

2 tbsp vegetable oil  
 or  
 15g (1/2 oz) butter  
 1 medium-sized beetroots  
 about 450g (1 lb, unpeeled  
 weight), diced  
 1 large carrot, diced  
 1 stick of celery, diced  
 1 large waxy potato, diced  
 1 onion, finely chopped  
 2 garlic cloves, finely chopped  
 1 1/2 ltr (2 1/4 pt) beef stock  
 1/2 a green cabbage, finely shredded  
 2 tomatoes, peeled and chopped  
 or 2 tbsp tinned tomatoes  
 flaked sea salt  
 freshly ground black pepper

## To serve

300g (10 1/2 oz) sirloin steak  
 soured cream  
 1 tbsp fresh dill

## METHOD

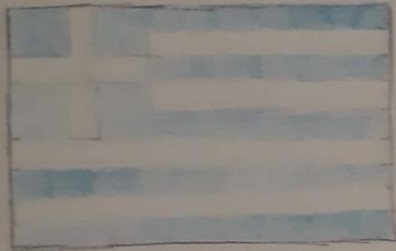
1. Fill a large pot halfway with water and bring to a boil. Add the cabbage and cover the pot. Return to heat. Add the beets and cook until they have lost their color. Add the carrots and potatoes and cook until tender about 15 minutes. Add the onion and the can of diced tomatoes.

2. Heat the oil in a skillet over medium heat. Add the onion and cook until tender. Stir in the tomato paste and water until well blended. Transfer to the pot. Add the raw garlic to the soup, cover and turn off the heat. Let stand for 5 minutes. Taste and season with salt, pepper and sugar.

3. Ladle into serving bowls and garnish with sour cream, if desired, and fresh parsley.



# GYROS



Greece  
 Population: 10,720,000  
 Area: 131,957 km<sup>2</sup>  
 Location: Balkan  
 Language: Greek



## RECIPE

### Ingredients:

- 2kg pork
- 50g seed oil
- 50g olive oil
- 1/2 table spoon(s) mustard
- 10g vinegar white wine
- 1 table spoon(s) cumin
- 2 table spoon(s) salt
- 2 table spoon(s) paprika, sweet
- 1 table spoon chili flakes
- 1 table spoon(s) pepper
- 10g honey
- 1 table spoon(s) garlic powder of
- 3 cloves of garlic
- 1 table spoon(s) onion powder or
- 1 onion into slices
- 2 table spoon(s) oregano

### To assemble:

- 1 tomato
- 1 green bell pepper
- 1 onion
- 1 potato for the base

### To serve

- 100g pizza breads sliced
- Greek tzatziki sauce
- mustard
- tomato
- onion
- paprika
- Pesto/Tzatz

## METHOD

### For the pork gyros

- Cut the meat into thin slices. Tenderize the meat with a mallet to soften the slices, make them very thin and use a mallet.
- In a bowl add the seed oil, olive oil, mustard, vinegar, cumin, salt, paprika, chili, honey, pepper, honey, garlic powder, oregano and mix.
- Put the meat into the bowl with the marinade and mix well. Leave pork in the fridge for 24 hours, covered with a plastic wrap for 24 hours.

- Preheat the oven to 180°C (350°F) for 15 min.
- Cut a potato in half and slice the pieces into 2 wooden skewers. Put them in a baking pan with oil and mix. Push down the potato with the skewer for the gyros. Thread the pork slices one by one onto the skewers.

- Cut the tomato into 2 equal size pieces and onion into 2 equal size pieces. Push the veggies onto the skewers above the gyros.
- Wrap with aluminum foil and bake for 3 hours. Uncover and bake for another 30-40 minutes until golden brown.

### To serve

- Cut the gyros that is baked and golden all around and cut it apart. You can put the rest of gyros back in the oven to cook golden all around.
- Divide the tzatziki sauce among the pizza along with the mustard and tomato. Mix it well and spread it on the pizza. Add the remaining the Pesto/Tzatz and serve.

# KATA PLATA



- 2 onions
- 2 cloves garlic
- 2 Peppers
- 400g of potatoes
- 400g of tomatoes
- 1 kg of fish fillet
- 2 bay leaves
- 4 pieces of cheese
- 500ml of dry white wine
- 100ml of olive oil
- 2 eggs

1. Peel a squash, grate it and chop it into thin slices.
2. Peel and chop the potatoes, cut the pepper into noodles.
3. Arrange the vegetables at the bottom of the casserole, cut the fish fillets into pieces and arrange them on the vegetables. Add the sea food over the fish.
4. Cut the tomato into quarters and arrange in the pan.
5. Add pepper and salt, bay leaf and olive oil and wine. Preheat the temperature to 200°C. Cover the lid and place the bowl in the middle rack.
6. Bake for 20 minutes.
7. Lower the temperature to 175°C and bake for another 40 minutes.
8. If necessary, you can additionally pour the wine up the casserole. Before serving, sprinkle with freshly chopped dillweed.

# PIZZA



Italy



flour about 300g  
water 2,5dl  
yeast 1/4 cube  
sugar 1 tsp  
salt 1/2 teaspoon  
oil 4-5 tbsp  
ham about 200g  
bacon 100g  
mushrooms 100g  
cheese about 100g  
olives 5-6

1. Dissolve yeast and a few teaspoons of sugar in lukewarm water. Leave for 10 minutes. Add little salt, oil and flour. Knead the dough to make it smooth. Make a noodle and let it rise for half an hour.

2. When the dough rises, roll out the noodles into a round baking sheet of pie thickness. The pan is either greased or lined with baking paper. Spread ketchup over the dough and grate about 50g of cheese. Cover the whole dough with the rolls of ham.

Over put chopped mushrooms and chopped bacon. You can put whole olives or chop them.

Grate the remaining cheese over the pizza.

Bake between 20 and 25 minutes.

Doppe Aunt V



# BURRITO

## RECIPE

To prepare 1 burrito: spread  $\frac{1}{4}$  cup beans down center of tortillas; top with  $\frac{1}{2}$  cup rice, beef, 2 table spoons corn, and  $\frac{1}{4}$  cup cheese. Fold in opposite sides of each tortilla, then roll up, burrito style.

Place, seam-sides down, in prepared dish.

Repeat with remaining ingredients to prepare 6 total burritos.





# FRANCE



Europe

Baguette

Baguette is very tasty, healthy and easy to make.

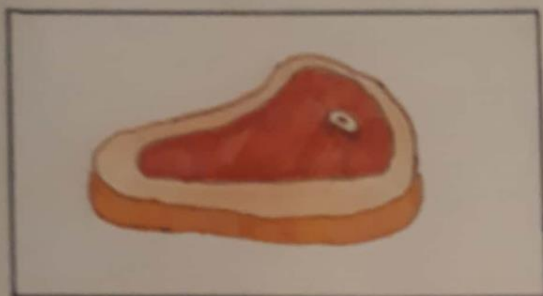
recipe

- 6 cups flour
- 2 1/2 cups of hot water
- 1 tablespoon butter
- 2 tablespoons dried yeast
- 1/4 cups of sugar
- 1 tablespoon of salt
- 1 tablespoon of olive oil



Ana Ilić  
Ana Novaković  
VII





# BEČKA ŠNICLA

Stefan Turčigđić  
Ognjen Maksimović



AUSTRIJA

1. Bečka šnicla se pravi isključivo od tečleg mesa.
2. Komad mesa za bečku šniclu mora biti obratnih. Isečen na poseban način u obliku leptira.
3. Takav komad mesa se zatim izlupa tučkom za meso. Dozvoljena debljina je 5mm.
4. Pripremi se u jednom tanjiru brašno u drugom izmučeno jaje i u trećem prezle.
5. Meso se spušta u brašno, okrene se obe strane, zatim u jaja pa u prezle.
6. Prava bečka šnicla se prži na puteru.
7. Šniclu nikako ne bušiti vičuškom koristi se specijalna vičuška za okretanje.

Европа



МАРГАРИТА



Италија

### САСТОЈЦИ

За кору: 600g брашна - тип - 400, 1/2 коцке свежег квасца, 150-120ml  
уља, 1 кашика шећера, 1 мала кашичица соли, око 250-300 ml млаке воде.

Пица сос: 200ml течног парадајз соса, 1/2 кашичице соли, 1 кашика уља,  
прстохват оригана

За фил: 250-300g моцарела сира и свеж босиљак

Припрема теста: Расолити квасац са шећером и мало воде, додати и осталим  
састојцима и замесити глатко тесто. Оставити да стоји око 45 минута. Када  
је тесто надршло поделити на 3 лопке. Ставити их на послужавник.

Припрема пица соса: Учинију истрести све састојке за сос осим воде и дрво  
изгнечити. Додати мало воде и умешати.

Припрема фил: Наредати сир

Припрема пред печење: Загрејати рерну на максимум 300° до 250°. У једној линији  
припремити помезано и бело брашно. Кутлачеи захвати ти пица сос и лагано  
размазати до ивица. Посута сир.

Печење: Треба пећи око 7 минута, не чекај и др кроз промени.

Презето са:

reserpi.com

Ања Баштовановић

Анђела Марковић

Никола Васиљевић VIIb



# NORWAY

NORWAY (Kingdom of Norway), a country in Northern Europe, in the west of the Scandinavian Peninsula. It also includes the islands in the Arctic Ocean and the island of Jan Mayen in the Norwegian Sea. The capital is Oslo. The official language is Norwegian. State system: PARLIAMENTARY MONARCHY.



NORWAY is known for its seafood specialty. One of the more famous recipes is salmon in vegetables.



The recipe reads:

1 kg of salmon fillet

3 potatoes

4 carrots

1 leek

black olives

1 dl white wine

garlic, salt, rosemary, olive oil



Receipt taken from the site: [wodnivrisak.com](http://wodnivrisak.com)

## Curry rice recipe (2017-5-13)

Curry rice is an easy side dish recipe perfect for serving with your favourite curries. Ingredients for rice of it are: Japanese rice, onion, garlic, ginger, popular curry powder, vegetable oil. Now, let's learn how to make it. First, steam onion in a medium sized pot until translucent, then add ginger, garlic, and spices. Boil the rice, then add it in the sauce with a pinch of salt. Cover the rice and allow it to cook for another 5 minutes on the lowest setting. Turn off the heat and let it seep for another 10 minutes. Season the rice, fluff with a fork, and serve. Enjoy!  
Curry rice is eaten by Japanese people once a week.



COUNTRY - Japan  
CONTINENT - Asia  
CAPITAL CITY - Tokyo  
LANGUAGE - Japanese  
NATIONAL DISH - Curry rice

Ans. Mishalvić Vito

Босна  
и  
Херцеговина

Сарајево

## Ђевапи

- Треба да се користи мекс меса.
- За праве ђевапе неће нам требати ни јаја, нела вегете ни презли.
- 1 kg јунетине од врата
- 50 ml воде
- кашичица соли
- 1/3 кашичице бибер
- 3 чена белог лука ситно исецкани

Ђевапи су глатко  
јело које  
добете у  
Сарајево





## Буроси

САСТОЈЦИ:  
450g БРАШНА  
1 КАШИЦА ПРАШКА  
ЗА ПЕЦИВО  
ПРЕСТОХВАТ СОЛИ  
1 КАШИКА ЈУБА  
250ml ВРЕНЕ ВОДЕ  
500ml ЈУБА ЗА ПРЖЕЊЕ  
ЗА ВАЉАЊЕ  
400g ШЕЊЕРА + 1 ЦИТЕТ

Припрема: Припремите тесто: у чинији промешајте  
брашно, со и прашак за пециво. Затим  
додајте проврену воду и јубе и добро  
сједините састојке да добијете тесто.  
Јубе сипајте у шерпу и добро загрејте.  
У небувремену тесто ставите у шприц  
за тлумба или дресир кесу. Па их  
пеците и исеците приказима.



**ПРЕЗЕНТАЦИЈА  
ПРОФЕСОРКЕ ХЕМИЈЕ  
БОЈАНЕ ТОМИЋ**



# HEMIJA ŽIVOTNIH NAMIRNICA, ZAGAĐENJE I ZAŠTITA HRANE

HEMIJA

ŠKOLSKA 2022-2023.ГОД

OŠ "VUK KARADŽIĆ"  
LOZNICA

AUTOR PREZENTACIJE

NASTAVNIK HEMIJE

BOJANA TOMIĆ

17.OKTOBAR 2022.

## (ŠTA BI BILO KAD BI BILO?)

Zamislite da ste sami na pustom ostrvu, sa samo par osnovnih namirnica.

- Kako bi ste se osećali?
- Šta bi Vam najviše nedostajalo?
- Šta bi Vam bila zamena za grickalice i slatkiše?
- Na koji način biste hrabрили sebe više godina života u takvim uslovima?



# Hemijska piramida ishrane



Masti

Proteini

Voće i povrće  
Vitamini+minerali

Ugljeni hidrati



# Pitanje

- Koje materije sadrže najveću količinu energije?
  - a. Belančevine
  - b. Masti
  - c. Ugljeni hidrati
  - d. Minerali
- Koja hrana bi trebala biti najzastupljenija u piramidi ishrane?
  - a. Meso, mleko, jaja
  - b. Slatkiši
  - c. Brza hrana
  - d. Žitarice

# Ugljeni hidrati

## Složeni ugljeni hidrati

## Prosti ugljeni hidrati

### Skrobovi

### Vlakna

### Šećeri

Dobri izvori su  
krompir, hleb itd.

Nerastvorljiva  
vlakna  
(žito, ječam,  
kupus)

Rastvorljiva  
vlakna  
(pasulj, ovas,  
banane)

Disaharidi  
(Sukroza, laktoza,  
maltoza)

Monosaharidi  
(Glukoza, fruktoza,  
galaktoza)

Glukoza

Glukoza

Glukoza

Sukroza= glukoza+  
fruktoza  
Laktoza= glukoza+  
galaktoza  
Maltoza= 2 glukoze

## Složeni ugljeni hidrati



## Prosti ugljeni hidrati





## Vitamini se prema rastvorljivosti dele na :

*Vitamine rastvorljive u vodi*  
(Hidrosolubilni vitamini)

Vitamin C (askorbinska kiselina)

Vitamin B1 (tiamin)

Vitamin B2 (riboflavin)

Vitamin B3 (niacin)

Vitamin B5 (pantotenska kiselina)

Vitamin B6 (piridoksin)

Vitamin B7 (biotin)

Vitamin B9 (folna kiselina)

Vitamin B12 (kobolamin)

*Vitamine rastvorljive u ulju*  
(Liposolubilni vitamini)

Vitamin A (retinol)

Vitamin D (kalciferol)

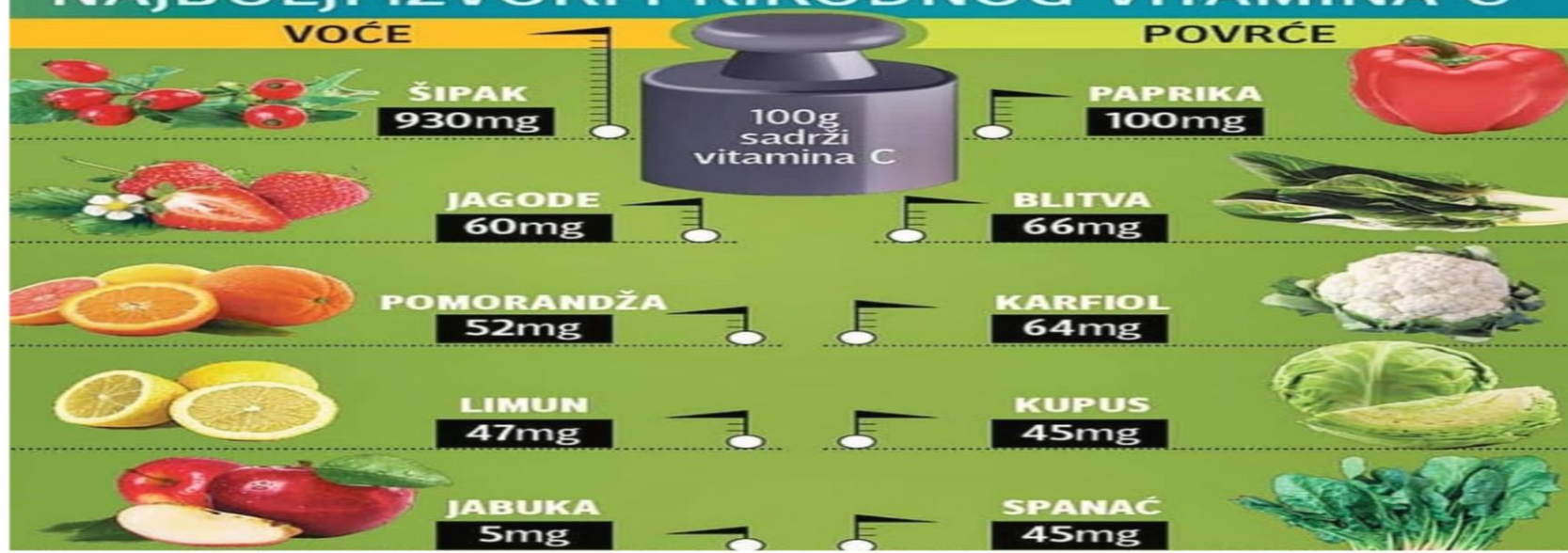
Vitamin E (tokoferol)

Vitamin K (menahinon)

## NAJBOLJI IZVORI PRIRODNOG VITAMINA C

VOĆE

POVRĆE



















### Biljni izvori proteina

Biljne namirnice	Količina proteina na 100g
Soja	36g
Kikiriki	26g
Sočivo	25g
Badem	21g
Suncokret	20g
Leblebija	19g
Pšenica	13g
Ječam	12g

### Životinjski izvori proteina

Životinjske namirnice	Količina proteina na 100g
Piletina	24g
Sir	23g
Tunjevina	23g
Teletina	19g
Svinjetina	19g
Jagnjetina	17g
Jaja	13g
Kravlje mleko	3,5g



# Masti

Zasićene masnoće

Nezasićene masnoće

Trans masti

Poli nezasićene masne kiseline

Mono nezasićene masne kiseline

Omega 3 masne kiseline  
(alge, semenke lana, losos)

Omega 6 masne kiseline  
(ulje kukuruza, suncokreta)

## Dobre masti vs. Loše masti

✓  
Prirodno

Maslinovo ulje

✓  
Prirodno

Kokosovo ulje

✓  
Prirodno

Avokado ulje

✓  
Prirodno

Palmino ulje

✓  
Prirodno

Ćureća mast

✓  
Prirodno

Svinjska mast

✓  
Prirodno

Goveđa mast

✓  
Prirodno

Ghee

✗  
Industrijsko

Suncokretovo ulje

✗  
Industrijsko

Margarin

✗  
Industrijsko

Sojino ulje

✗  
Industrijsko

Ulje koštica grožđa

Priroda ne proizvodi loše masti, to rade fabrike

# Zagađivanje i zaštita hrane



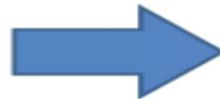
# Izvori zagađenja hrane

1. Industrija  
(prehrambena)

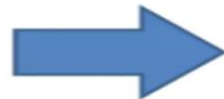
2. Poljoprivreda

3. Saobaćaj

4. Domaćinstva



Direktno



Indirektno (preko  
zagađene vode,  
vazduha i  
zemljišta)

## Hemijsko zagađenje hrane

• Hemijske materije koje zagađuju hranu

1. Pesticidi

2. Aditivi

3. Veštačka (mineralna) đubriva

4. Teški metali

# *Aditivi*

- Dodaci hrani*

- Hemijska jedinjenja koja se u malim količinama dodaju hrani kako bi se produžio rok trajanja, poboljšala boja, miris, ukus, čvrstina.*



# *Teški metali*

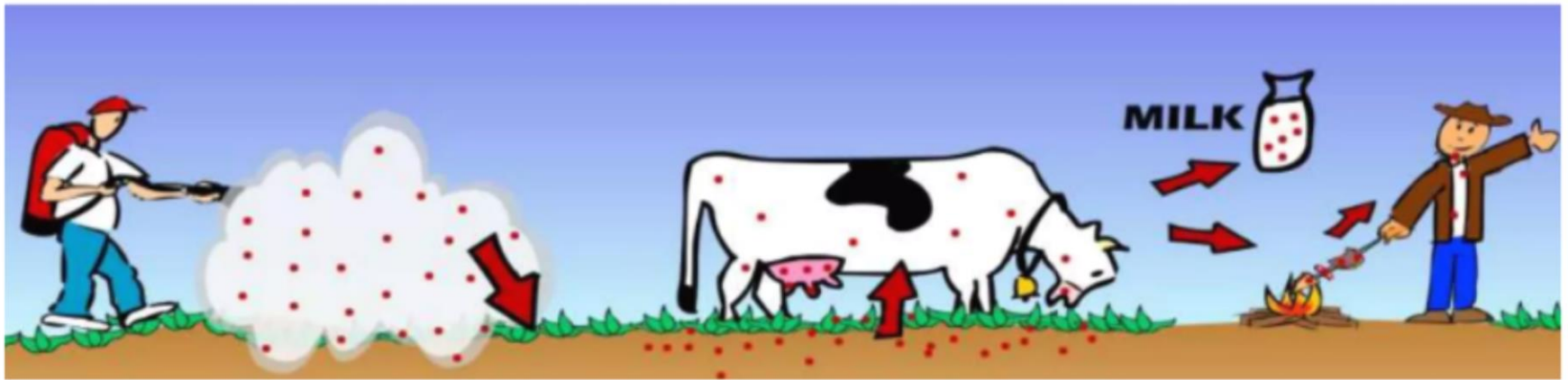
- U hranu dospevaju iz uređaja i pribora za proizvodnju i pakovanje hrane ili preko ambalaže u kojoj se hrana nalazi.*
- Pb, Hg, Cd, As, Zn*





# Posledice zagađenja hrane

- Trovanje
- Alergija
- Crevna oboljenja
- Upale
- Oštećenje imunog sistema
- Nagomilavanje u organizmu
- Kancer



## GMO hrana

- GMO = Genetski modifikovani organizam
- GMO mogu biti biljke, životinje ili mikroorganizmi kojima su pomoću genetskog inženjeringa izmenili genetski (nasledni) materijal i to na način koji ne postoji u prirodi .

Najčešće genetički modifikovani organizmi su:

- kukuruz, soja, uljana repa,
- krompir, pamuk , paradajz



## ŠTA GUBIMO A ŠTA DOBIJAMO SA LEGALIZACIJOM GMO U SRBIJI

### GUBIMO

- Šansu za ekonomski oporavak i rast
- Prehrambenu sigurnost
- Suverenitet nad hranom
- Ekološku bezbednost

### DOBIJAMO

- Povećanje siromaštva
- Povećanje bolesti i steriliteta



# *Zaštita hrane od zagađenja*

- *Kontrola industrijske proizvodnje*
- *Kontrola upotrebe aditiva i pesticida*
- *Kontrola uslova skladištenja, transporta i ambalaže*
- *Laboratorijske analize-kontrola ispravnosti namirnica*
- *Organska poljoprivreda*



# ***Preporuke:***

- ***Kupovati voće i povrće samo kod proverenih prodavaca.***
- ***Dobro se informisati šta je zdravo a šta nezdravo i kako se zaštititi.***
- ***Čitati deklaracije.***
- ***Znati koja su naša potrošačka prava.***
- ***Sami uzgajati hranu.***
- ***Biti društveno aktivan u odbrani nacionalne, lokalne i lične prehrambene bezbednosti.***



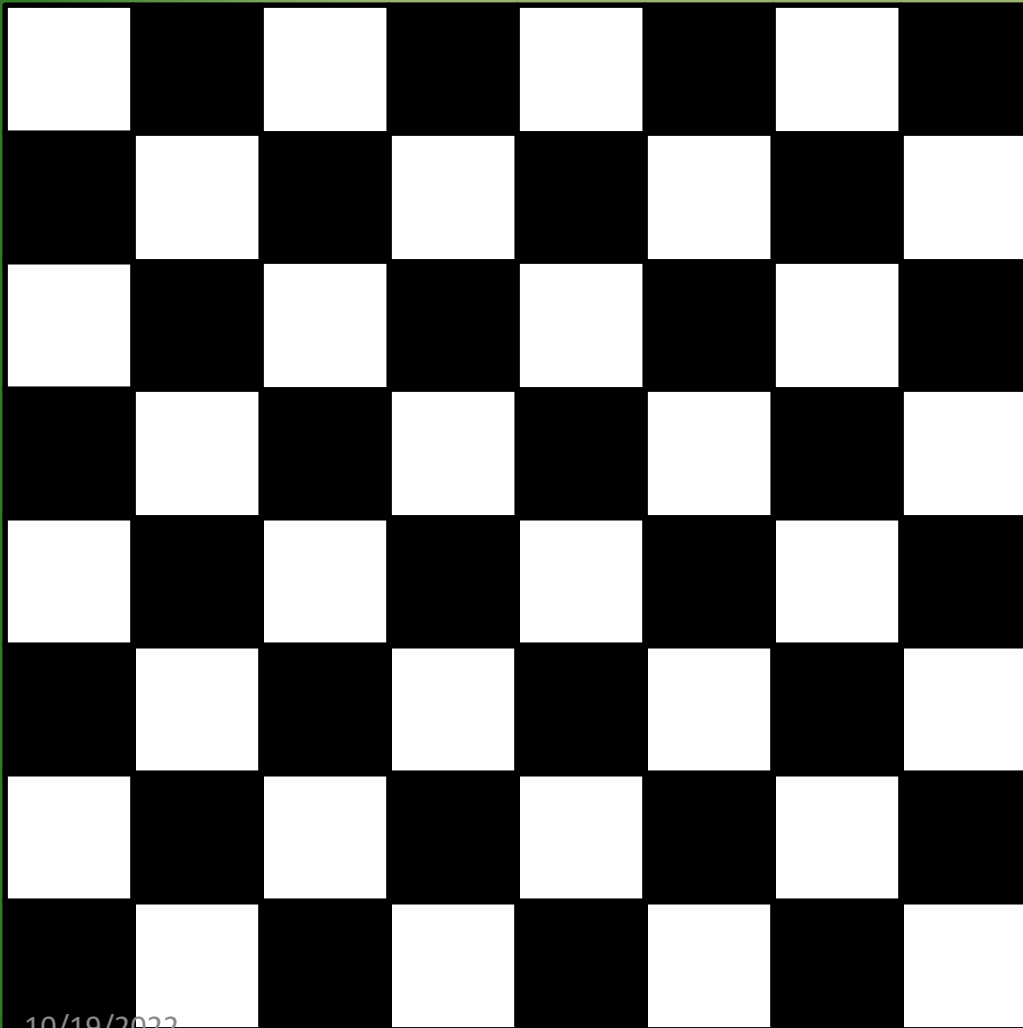
**Hvala na pažnji!**

**Bojana Tomić**  
**bojana.kovac13@gmail.com**

**ПРЕЗЕНТАЦИЈА  
ПРОФЕСОРКЕ ЕНГЛЕСКОГ  
И ПЕДАГОШКОГ САВЕТНИКА  
САЊЕ СИМИЋ ДЕ ГРАФ**

# Интегративни приступ Верској настави кроз шах

Поводом Светског дана здраве хране говоримо о смокви кроз две Христове приче и на различитом предметима



10/19/2022

Аутор: Сања Симић де Граф



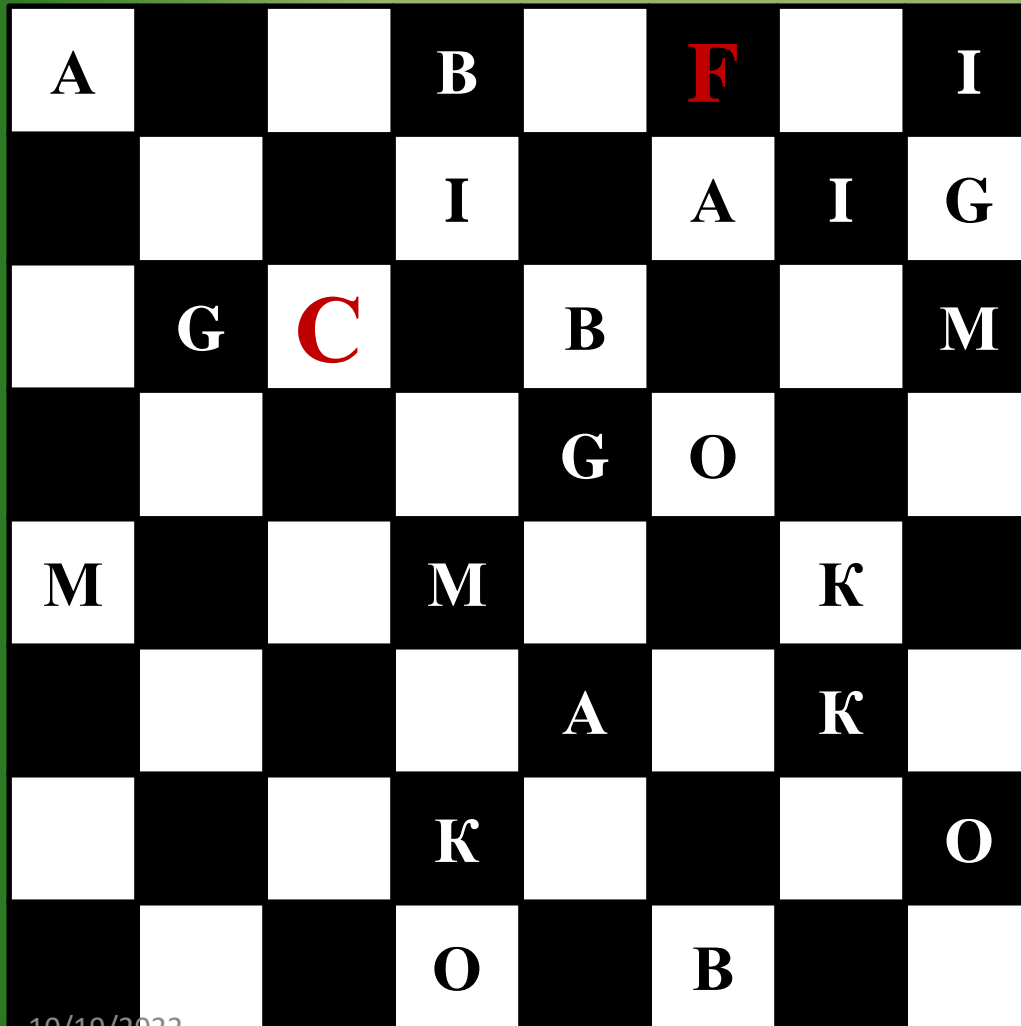
ТОП  
ROOK



ЛОВАЦ  
BISHOP



СКАКАЧ  
KNIGHT



## ЦИТАТИ ИЗ СВЕТОГ ПИСМА

Неко имађаше смокву посађену у своме винограду, и дође да тражи рода на њој, и не нађе. Онда рече виноградару: Ево три године како долазим и тражим рода на овој смокви, и не налазим. Посијечи је! Зашто и земљу да слаби? А он одговарајући рече му: Господару, остави је и ове године док окопам око ње и метнем ђубриво. Па ће можда родити; ако ли не, посјећи ћеш је доцније. (Лк. 13, 6-9)

А ујутру враћајући се у град огладње; И угледавши смокву једну крај пута, дође њој и не нађе на њој ништа осим лишћа, и рече јој: Да никад више не буде од тебе рода до вијека! И одмах усахну смоква. И видјевши то ученици дивише се говорећи: Како одмах усахну смоква! А Исус одговарајући рече им: Заиста вам кажем: \*Ако имате вјеру и не посумњате, учинићете не само оно што се зби са смоквом, него и гори овој ако речете: дигни се и баци се у море, догодиће се. (Мт.21 , 18-21)





1. Како се зове део Светог писма у којем се помиње ова прича?
2. Ко је писац овог јеванђеља?
3. Шта је посађено и где?
4. Колико година долази Господар и не налази рода?
5. Проанализирајмо причу и њено значење.



Неко имађаше смокву посађену у своме винограду, и дође да тражи рода на њој, и не нађе. Онда рече виноградару: Ево три године како долазим и тражим рода на овој смокви, и не налазим. Посијечи је! Зашто и земљу да слаби? А он одговарајући рече му: Господару, остави је и ове године док окопам око ње и метнем ђубриво. Па ће можда родити; ако ли не, посјећи ћеш је доцније.  
(Лк. 13, 6-9)



Identify the verb tenses in these sentences

- a. *A man had a fig tree.*
- b. *I have come seeking fruit.*
- c. *It bears fruit.*

Analyze grammar in this text

S		R				R	T
			E		E		
E	R					S	
			P	S	F	N	
I	M	P		E	E	M	
	T		I		E		T
N		P			S	C	
	E		A	L	L	P	S

A man had a fig tree planted in his vineyard, and he came seeking fruit on it and found none. And he said to the vinedresser “Lo, these three years I have come seeking fruit on this fig tree, and I find none. Cut it down, why should it use up the ground?” And he answered him:” Let it alone, sir, this year also, till I dig about it and put on manure. And if it bears fruit next year, well and good, but if not, you can cut it down.

(Lk 13, 6-9)

1. What did a man have planted?
2. Where was it planted?
3. What did he come seeking?
4. Did he find any fruit?

**Смоква је листопадно ниско дрво са разгранатом крошњом, пореклом из источног Средоземља. Плод смокве може бити различите боје-жуте, смеђе, љубичасте, црне и различите величине. Једе се сиров или сушен.**

**Свеже смокве су богате хранљивим састојцима, а имају мало калорија. Сушене имају више калорија и шећера.**

**Смокве су богате минералима попут бакра, магнезијума, калијума и витаминима Б1, Б2, Б6 и витамином К.**

# XXXIV САБОР УЧИТЕЉА СРБИЈЕ



Јесен 2020.  
Београд

Унапређива  
ње наставне  
праксе кроз  
размену  
професиона  
лних  
искустава

Сања Симић де Граф  
ОШ „Вук Караџић” Лозница  
[sanjasimicdegraaf@yahoo.com](mailto:sanjasimicdegraaf@yahoo.com)  
065 -8892 -003

## FOOD

<https://anyflip.com/scxpd/ritw/>

\*овај рад је ушао у Зборник примера добре  
праксе Савеза учитеља Србије за школску  
2020/ 2021. годину



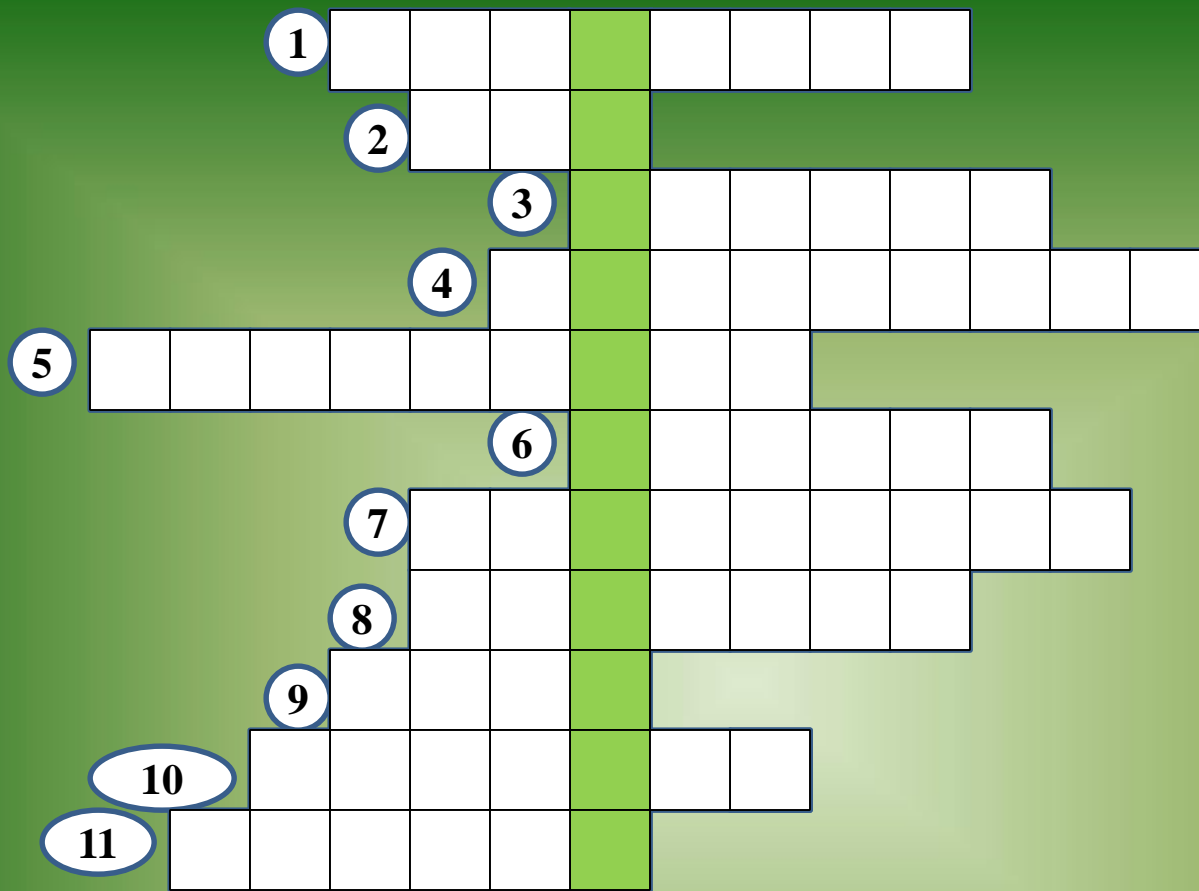


-Ученици су подељени у 3 групе. Свака група је добила укрштеницу коју решава тимски онлајн. Укрштенице је наставница осмислила ипотребом веб-алата за израду укрштеница

<https://www.classtools.net/crossword/202006-TabY9E>

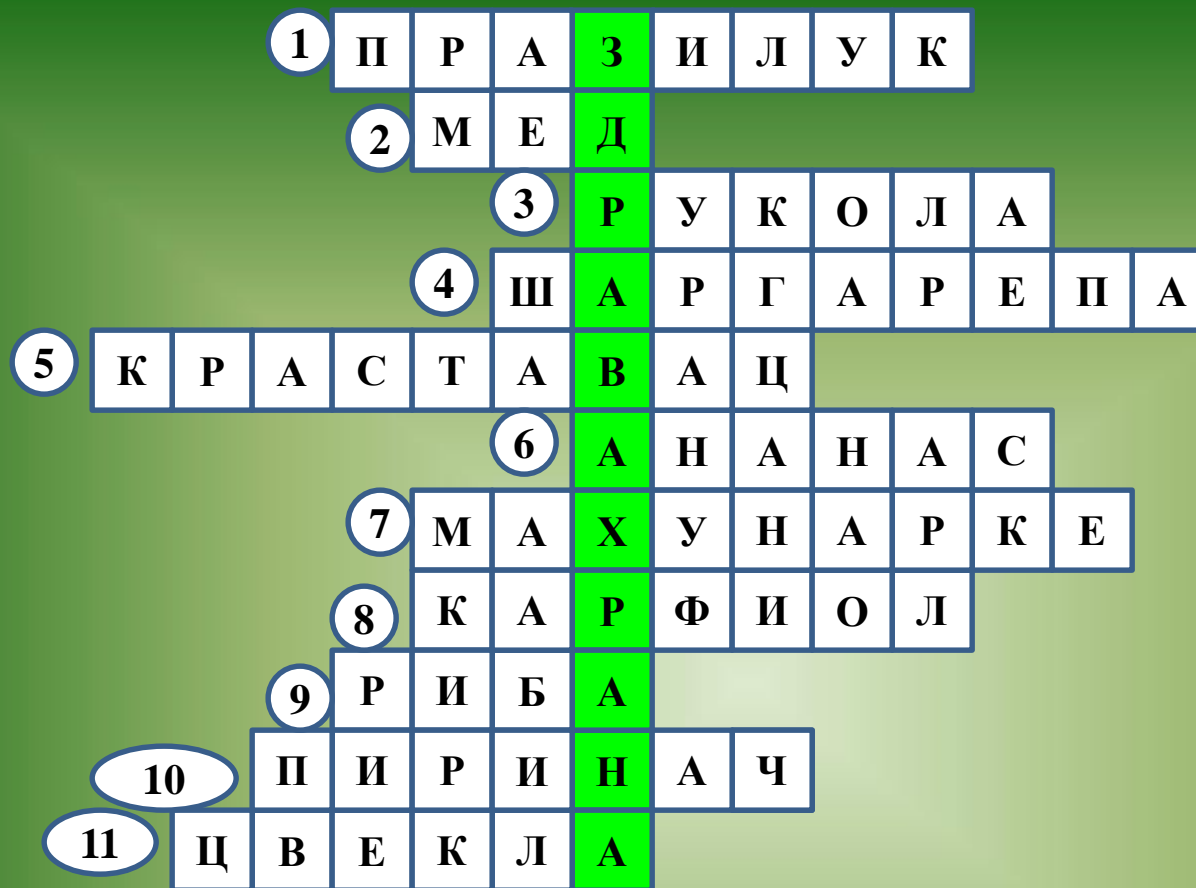
<https://www.classtools.net/crossword/202006-Hmeehj>

<https://www.classtools.net/crossword/202006-85eNMd>

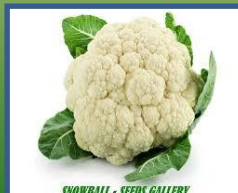


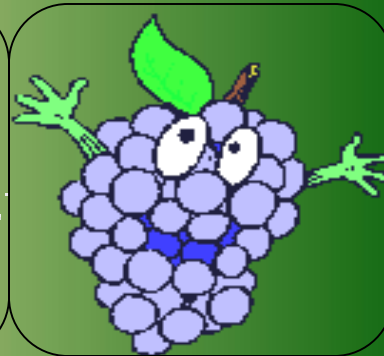
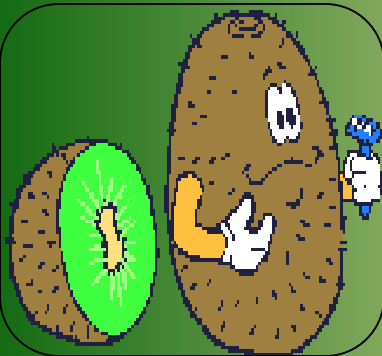
Кликнемо на SLIDE  
SHOW-CURRENT  
SLIDE (f5)-ученик  
бира број иза којег  
се крије  
фотографија, па  
погађа која је то  
крана и онда кликне  
на коцкице у  
укрштеници да  
провери да ли је  
тачно урадио.





Кликнемо на SLIDE SHOW-CURRENT SLIDE (f5)-ученик бира број иза којег се крије фотографија, па погађа која је то крана и онда кликне на коцкице у укрштеници да провери да ли је тачно урадио.





**APPLE**

**BANANA**

**RASPBERRY**

**STRAWBERRY**

**BLUEBERRY**

**ORANGE**

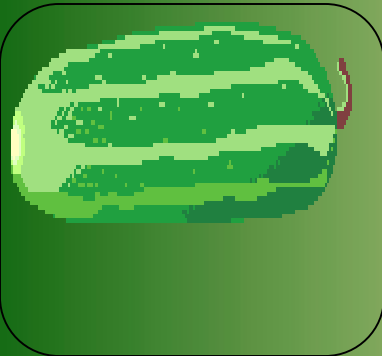
**GRAPES**

**KIWI  
FRUIT**

**PEAR**

**PINEAPPLE**





**CARROT**

**POTATO**

**LETTUCE**

**EGGPLANT**

**CUCUMBER**

**ONION**

**BEETROOT**

**CORN  
(MAIZE)**

**BROCCOLI**

**ARTICHOKE**

Кликнемо на SLIDE  
SHOW-CURRENT  
SLIDE -ученик бира  
поље и отварамо  
асоцијацију док не  
погодимо.

**A 1**

**A 2**

**A 3**

**A 4**

**A**

**B**

**B4**

**B3**

**B2**

**B1**

**Б 1**

**Б2**

**Б3**

**Б4**

**Б**

**Д**

**Д4**

**Д3**

**Д2**

**Д1**

**?**

Кликнемо на SLIDE  
SHOW-CURRENT  
SLIDE -ученик бира  
поље и отварамо  
асоцијацију док не  
погодимо.

БЛАТО

ПТИЦА

ПЕЧЕНИЦА

КОКОШКА

КРДО

ЈАЈЕ

СВАШТОЈЕД

ФАРМА

СВИЊА

ПИЛЕ

МЕСО

ШУНКА

ШНИЦЛА

ДИМЉЕНА

КАРАЂОРЂЕВА

ТОСТ

БЕЧКА

ПИЦА

СВИЊСКА

СЕНДВИЧ

ГОВЕЂА

**A 1**

**Б 1**

**A 2**

**Б 2**

**A 3**

**Б 3**

**A 4**

**Б 4**

**A**

**Б**

**?**

**B**

**Д**

**B 4**

**Д 4**

**B 3**

**Д 3**

**B 2**

**Д 2**

**B 1**

**Д 1**



**МЛАДИ**

**ВОЋНИ**

**ТВРДИ**

**ГРЧКИ**

**КАЧКАВАЉ**

**У ФЛАШИ**

**ПАРМЕЗАН**

**У ЧАШИ**

**СИР**

**ЈОГУРТ**

**МЛЕКО**

**ПУТЕР**

**ПАВЛАКА**

**КИФЛА**

**СОС**

**МАЖЕ СЕ НА ХЛЕБ**

**НЕУТРАЛНА**

**МАСЛАЦ**

**СЛАТКА**

**КИКИРИКИ**

**КИСЕЛА**

A 1

Б 1

A 2

Б 2

A 3

Б 3

A 4

Б 4

A

Б

?

B

Д

B 4

Д 4

B 3

Д 3

B 2

Д 2

B 1

Д 1

**ВИТАМИН Ц**

**КИСЕЛА**

**ЖУТ**

**ПЕТРОВАЧА**

**ЗЕЛЕН**

**ГРЕНИ СМИТ**

**ЛИМУНАДА**

**ДЕЛИШЕС**

**ЛИМУН**

**ЈАБУКА**

**?**

**АНАНАС**

**ШЉИВА**

**ПАЛМА**

**РАКИЈА**

**НА КОЦКИЦЕ**

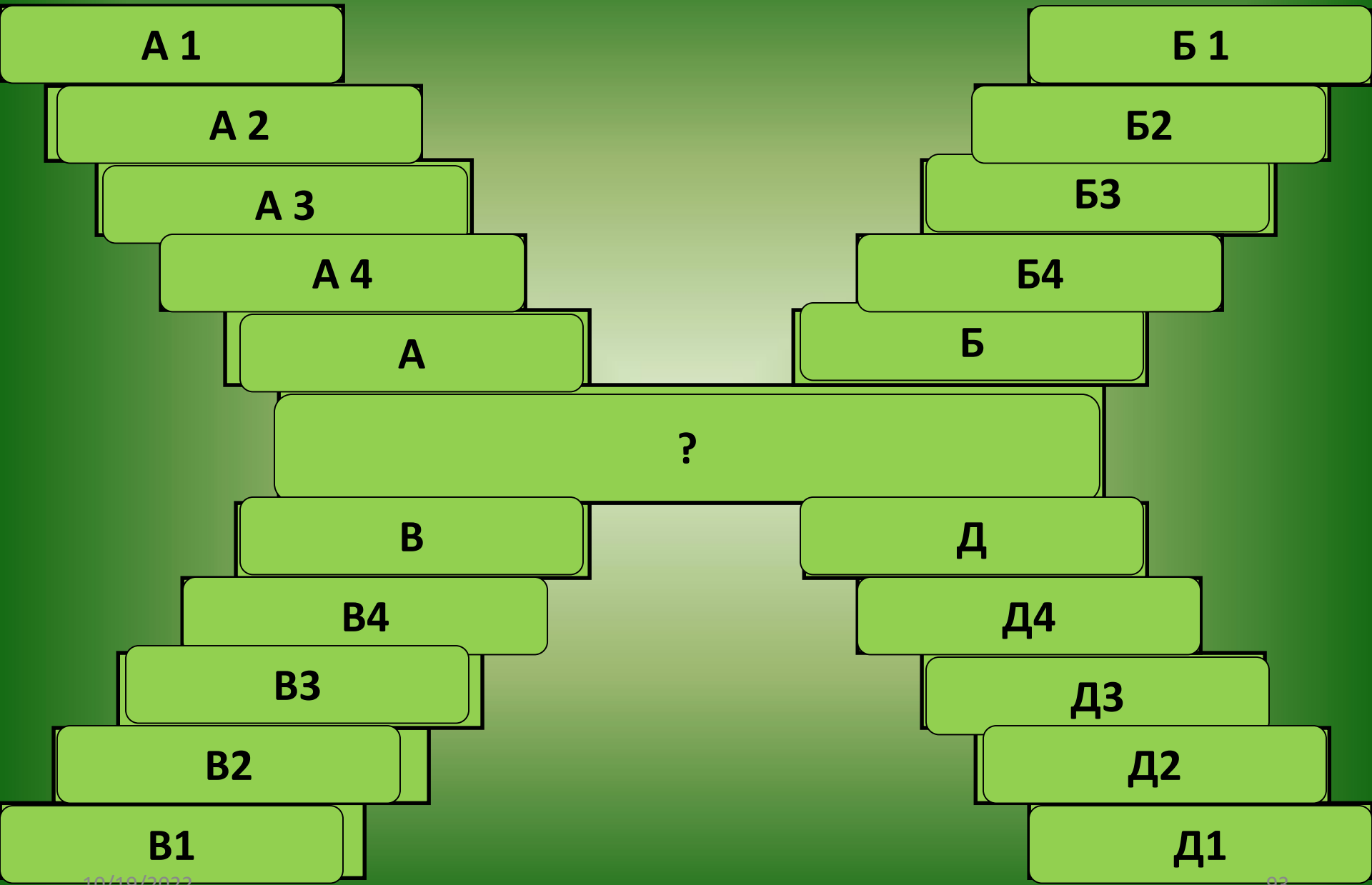
**КНЕДЛА**

**НА КОЛУТОВЕ**

**СЛАТКО**

**У КОНЗЕРВИ**

**СУВА**





**ПОМФРИТ**

**ЉУТА**

**ПЕКАРСКИ**

**ЦРВЕНА**

**ПИРЕ**

**ЖУТА**

**МУСАКА**

**ЗЕЛЕНА**

**КРОМПИР**

**ПАПРИКА**

**ПОВРЋЕ**

**ШАРГАРЕПА**

**КРАСТАВАЦ**

**САЛАТА**

**ТУРШИЈА**

**СОК**

**САЛАТА**

**ДОБРА ЈЕ ЗА ВИД**

**МАСКА**

**ВИТАМИН А**

**КИСЕЛИ**

**4**

**3**

**2**

**1**

**КОНАЧНО РЕШЕЊЕ**

**ШАМПИЊОНИ**

**ВРГАЊИ**

**ШИТАКЕ**

**МИКОЛОГИЈА**

**ПЕЧУРКЕ**

**МИШ**

**СУНЂЕР БОБ**

**ЕРИК**

**ДУШКО  
ДУГОУШКО**

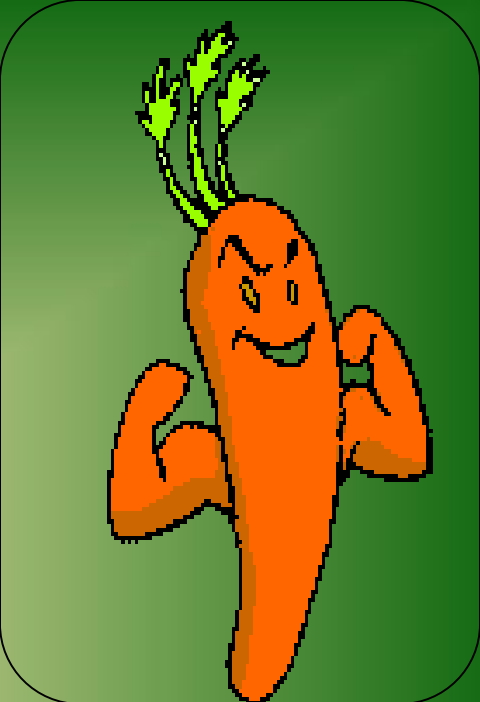
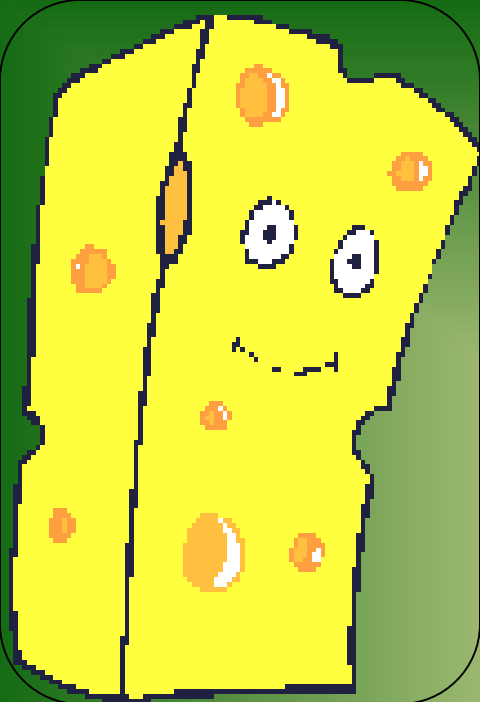
**МОРНАР  
ПОПАЈ**

**ЛИГЊОСЛАВ**

**ХОМЕР**

**ГАРФИЛД**





**ЗАДАТАК 1**

**ЗАДАТАК 2**

**ЗАДАТАК 3**

**ЗАДАТАК 4**

**ЗАДАТАК 5**

**ЗАДАТАК 6**

**ЗАДАТАК 7**

**ЗАДАТАК 8**

**Мира је купила  
2 јабуке**

**И 1 банану и  
платила 100**

**динара. Израчунај**

**Колико кошта**

**банана, а колико**

**јабука ако знамо да су**

**банане дупло**

**скупље од**

**јабука.**

**Три пецара коштају**

**45 динара. Колико**

**кошта 5 пецара?**

**Краставац и парадајз  
коштају 85 динара.**

**Колико кошта**

**краставац а колико**

**парадајз ако је**

**парадајз за 25 дин**

**скупљи од краставца.**

**Килограм шљива**

**Кошта 30 динара.**

**Колико килограма**

**можемо купити за**

**100 динара? Колико**

**динара нам остаје?**

**Ако лук кошта 20 дин,**

**шаргарепа 5 дин**

**више, а кромпир**

**колико лук и**

**шаргарепа заједно,**

**Колико то све укупно**

**кошта?**

**Од 15 литара млека**

**добије се 3кг сира.**

**Колико ћемо сира**

**добити од 25 литара**

**млека?**

**Две шаргарепе**

**коштају колико и**

**једна јабука. Ако**

**смо за 4 шаргарепе и**

**2 јабуке платили 80**

**дин, колико кошта**

**шаргарепа, а колико**

**јабука?**

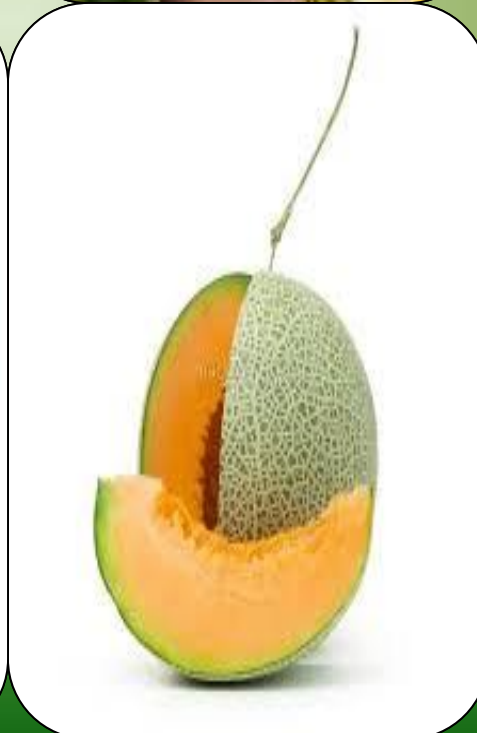
**Ако на две шоље чаја**

**иде једна кашика**

**меда, колико**

**кашика меда иде на**

**10 шоља чаја?**





**ЗРЕЛЕ БРУСНИЦЕ  
МОГУ ДА ОДСКАЧУ  
ПОПУТ ГУМЕНИХ  
ЛОПТИЦА**

**ЧОКОЛАДА СЕ  
НЕКАД КОРИСТИЛА  
КАО СРЕДСТВО  
ПЛАЋАЊА**

**КЛИПОВИ КУКУРУЗА  
ИМАЈУ ЈЕДНАК БРОЈ  
РЕДОВА, УГЛАВНОМ  
16**

**САСТОЈАК КОЈИ СЕ  
КОРИСТИ У  
ПРИПРЕМИ ХЛЕБА  
(L-CISTEIN) ДОБИЈА  
СЕ ИЗ КОСЕ ЉУДИ  
И ПАЧИЈЕГ  
ПЕРЈА**

**ПЕРЕЦЕ ИМАЈУ  
ОБЛИК КОЈИ  
СИМБОЛИШЕ  
ПРЕКРШТЕНЕ РУКЕ  
У МОЛИТВИ**

**ЈАБУКЕ ПЛИВАЈУ  
У ВОДИ ЈЕР 25%  
ЊИХОВЕ ЗАПРЕМИНЕ  
ЧИНИ ВАЗДУХ**

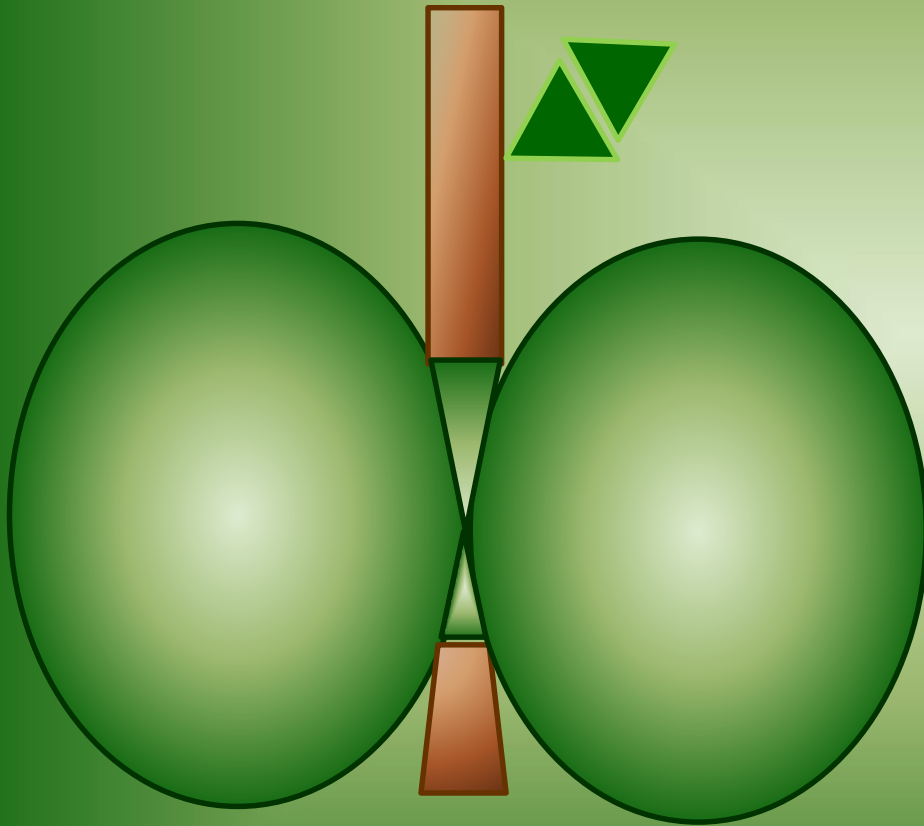
**ЈАПАНСКА ЈУБАРИ  
ДИЊА ЈЕ НАЈСКУПЉЕ  
ВОЋЕ НА СВЕТУ**

**АКО СЕ НЕ СКУВА И  
НЕ ПРИПРЕМИ НА  
ПРАВИ НАЧИН,  
РИБА ФУГУ ЈЕ  
СМРТНОСНА  
ЈЕР ЈЕ 1200 ПУТА  
ОТРОВНИЈА ОД  
ЦИЈАНИДА.**

# СПИРАЛНА НАСТАВА

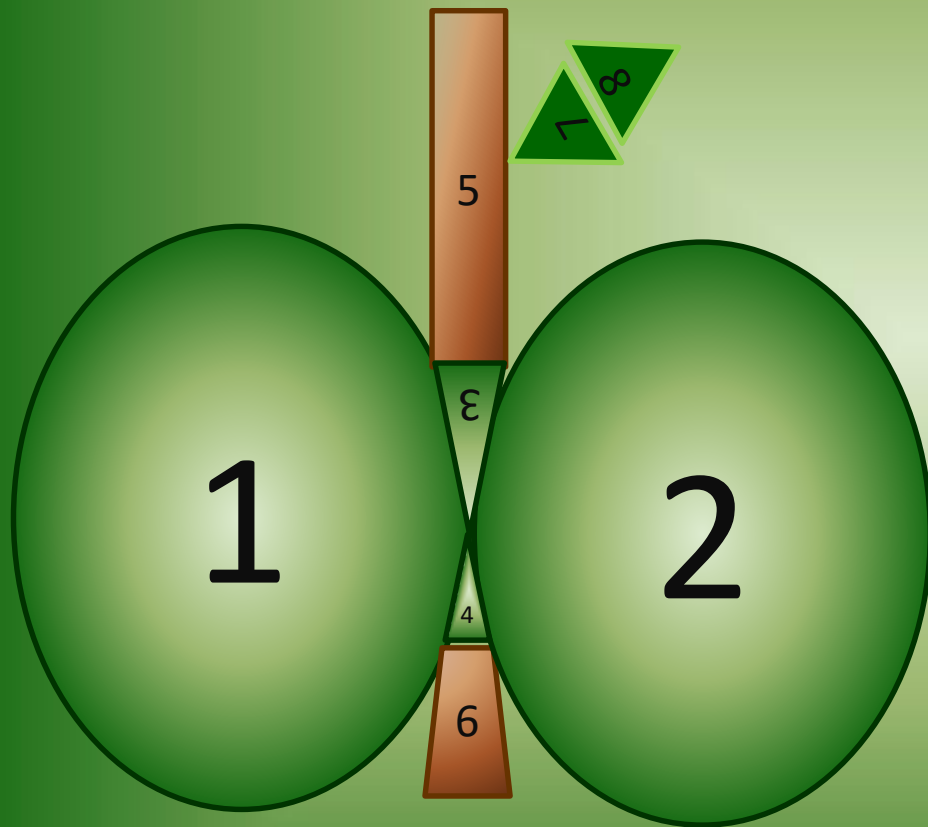
**Предавање професорке енглеског језика и педагошког саветника Сање Симић де Граф везано за спиралну наставу.**

**С обзиром на то да је зелена јабука симбол здраве хране, узели смо је као модел и показаћемо како можете на занимљив начин да подучавате геометријске облике и фигуре кроз спиралну наставу.**



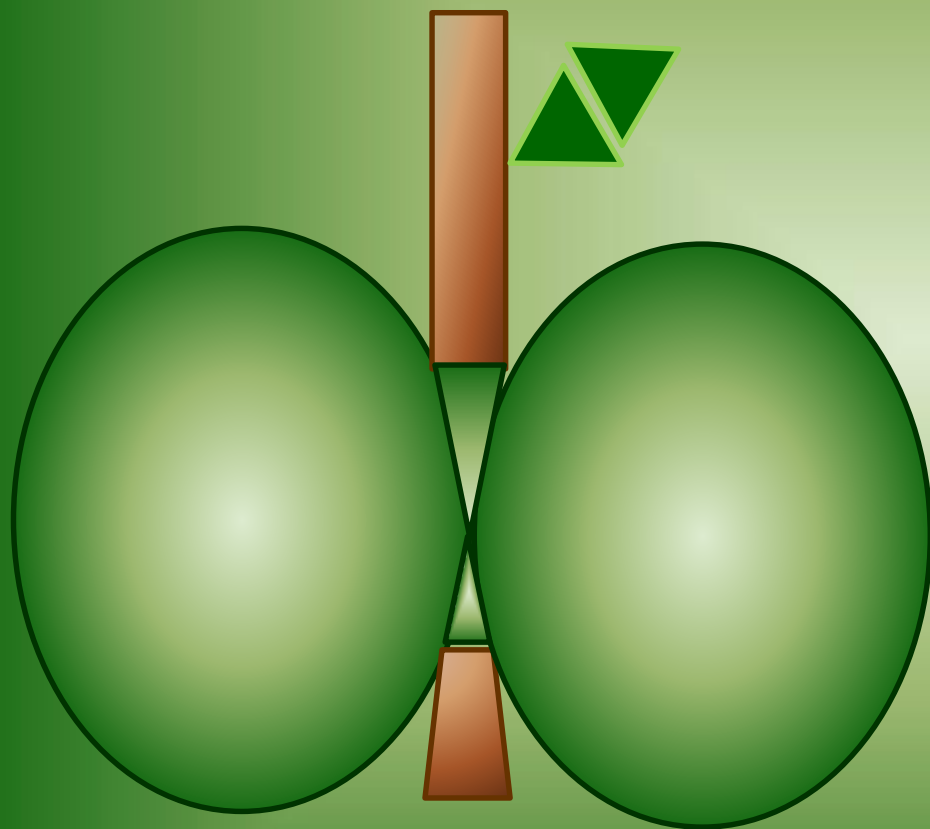
ГЕОМЕТРИЈСКА ФИГУРА *Зелена јабука* састављена је од одређених делова, који се зову ГЕОМЕТРИЈСКИ ОБЛИЦИ.

1. Колико геометријских облика сачињавају ову геометријску фигуру?
2. Наброј геометријске облике који сачињавају ову геометријску фигуру?
3. Колико има сваког од тих облика?
4. Израчунај заступљеност одређених облика у овој фигури у процентима.



Колико геометријских облика сачињавају ову геометријску фигуру?





Нброј геометријске облике који сачињавају ову геометријску фигуру?

Круг

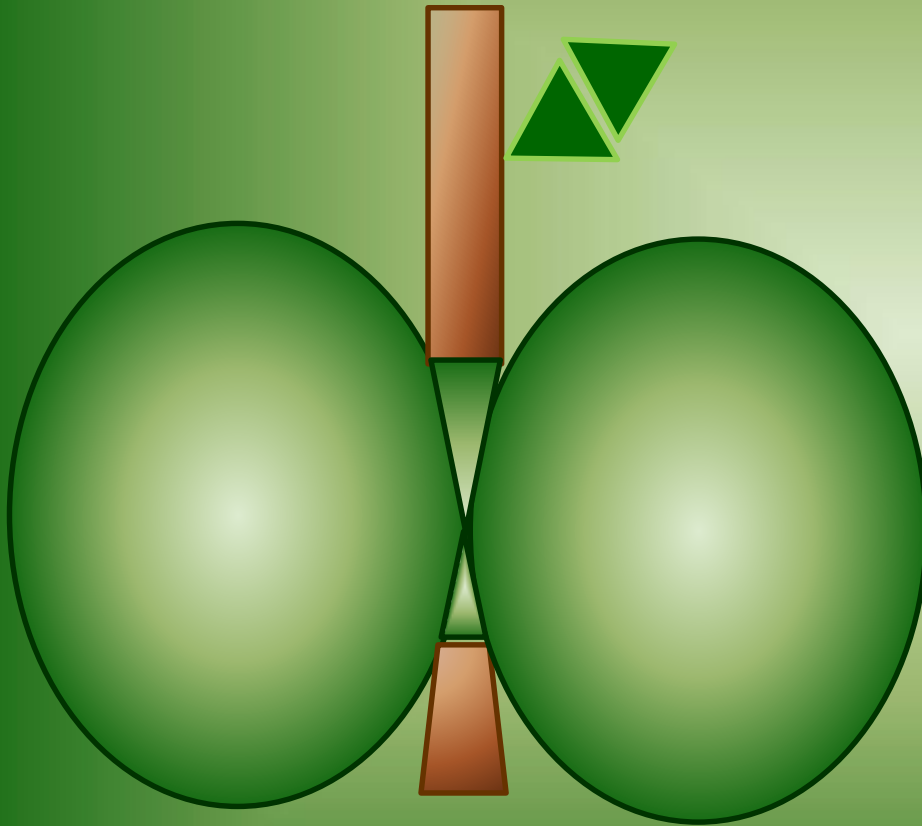
Троугао

Правоугаоник

Трапез

Израчунај заступљеност одређених облика у овој фигури у процентима.

Колико има сваког од тих облика?

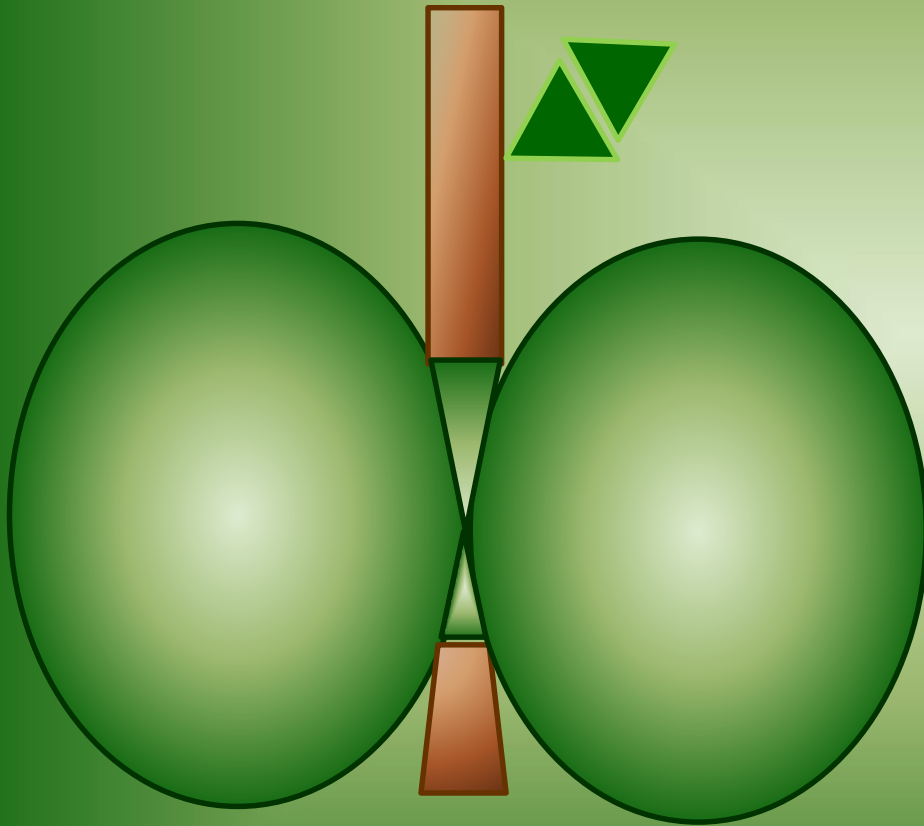


2 круга

4 троугла

1 правоугаоник

1 трапез



$$2 \text{ круга} = 2x = 2 * 12,5 = 25\%$$

$$4 \text{ троугла} = 4x = 4 * 12,5 = 50\%$$

$$1 \text{ правоугаоник} = 12,5\%$$

$$1 \text{ трапез} = x = 12,5\%$$

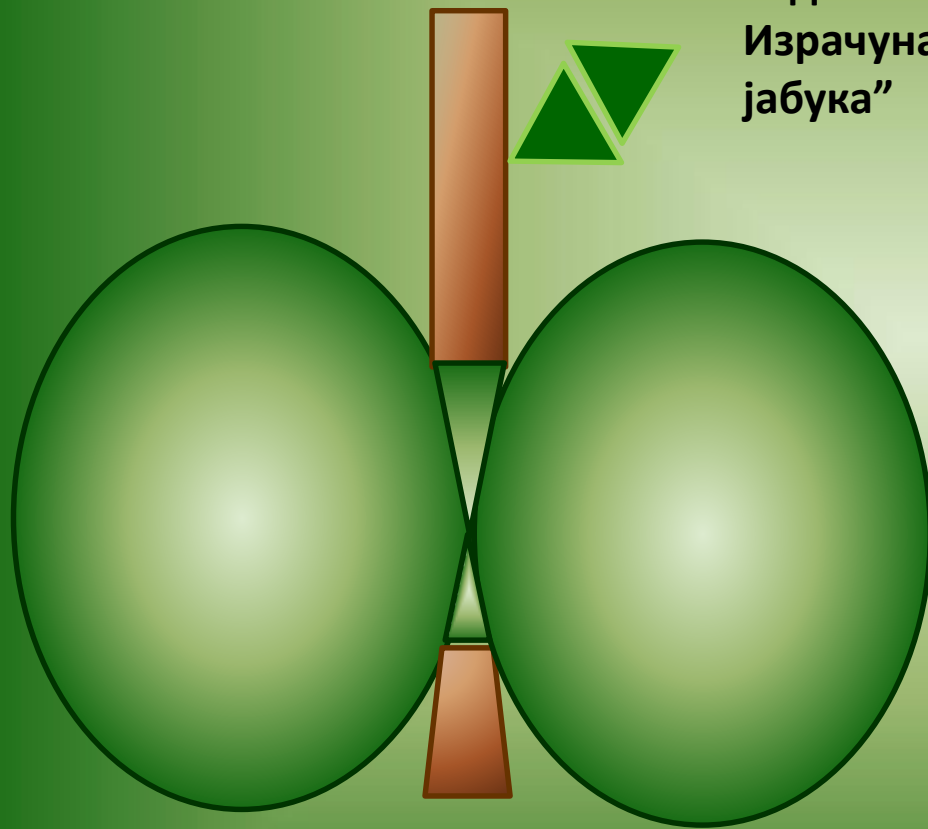
$$1 \text{ цело} = 100\%$$

$$2x + 4x + x + x = 100$$

$$8x = 100$$

$$x = 100 : 8$$

$$x = 12,5$$



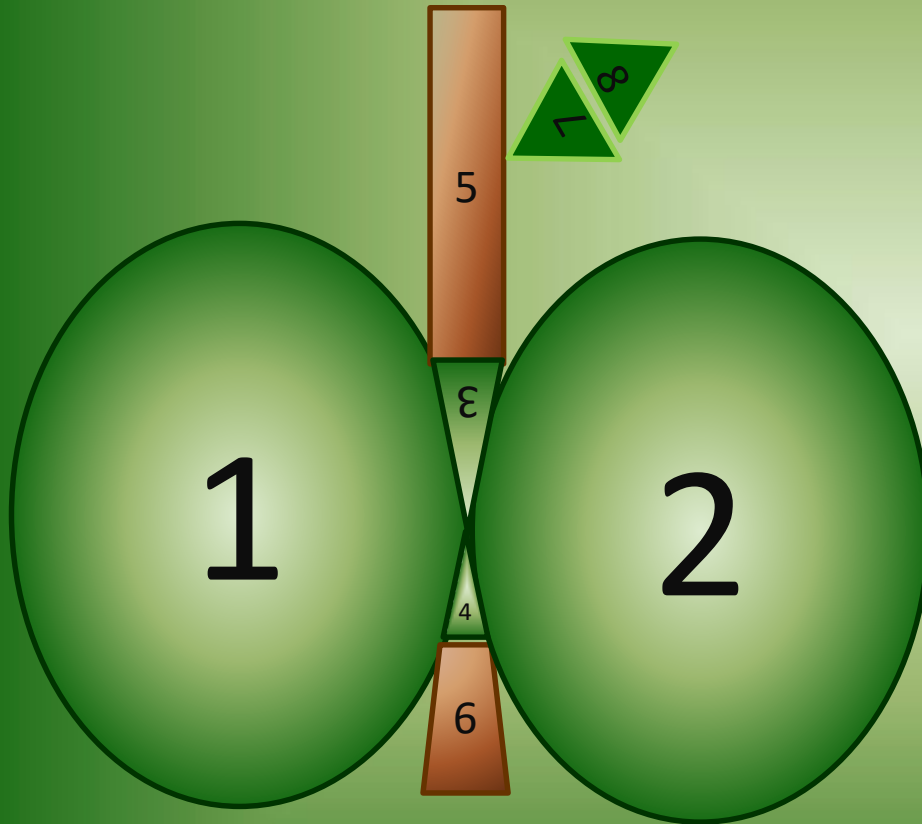
Задатак  
Израчунај површину геометријске фигуре „зелена  
јабука”

$$P_{zj} = ?$$



Задатак

Израчунај површину геометријске фигуре „зелена јабука”



$$P_{zj} = ?$$

$$P_{zj} = P_1 + P_2 + P_3 + P_4 + P_5 + P_6 + P_7 + P_8$$

$$P_1 = P_2$$

$$P_7 = P_8$$

# III Евалуација

Тематски дан успешно реализован. Ученици нису скривали задовољство, износили су утиске, предлоге, распитивали се када ће бити следећи тематски дан и на коју тему и иницирали будуће пројекте. У реализацији овог тематског дана посебну захвалност дугијемо Тиму за пројектне активности у настави чији је координатор и наша техничка подршка професор енглеског језика Петар Косовац, а чланови су муфтија Мехмедалија Вели, вероучитељица Драгана Деспотовић, професорка енглеског Сања Симић де Граф и ученици вршњачки едукатори и координатори Марта Ђуричић, Ђурђина Ђурић, Тамара Васиљевић, Ајша Мигић и Јасмина Икановић.

Све наше активности можете видети на сајту школе

<https://osvukloznica.edu.rs/>

Запратите

<https://www.youtube.com/channel/UC51kSUOeLtSnYd0ftoUgtZQ>

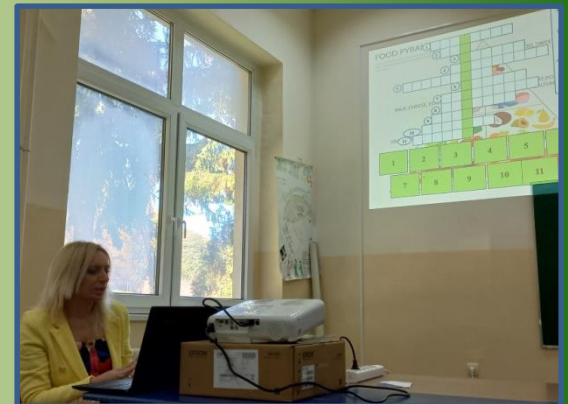
<https://www.youtube.com/channel/UCjPgza3LW59u9ViCjgrRvfQ>

<https://www.youtube.com/channel/UCylnPZBKslgi5jJPaLdn5ZQ/videos>

[https://www.youtube.com/channel/UC9MMB\\_dLnU-W-hpKgPUnSYw](https://www.youtube.com/channel/UC9MMB_dLnU-W-hpKgPUnSYw)



**Пројекат реализован уз  
несебичну подршку  
директора Економске школе  
Милана Недељковића и  
директора  
ОШ „Вук Караџић”  
Владана Андрића**



# Архива примера добре праксе

Светски дан здраве хране пројекат

<https://osvukloznica.wordpress.com/aktivnosti/projektiunastavi/svetskidanzdravehrane/>

Пројектна настава „Имам право да се храним здраво“

<https://osvukloznica.wordpress.com/2019/10/29/imampravo-dasehranimzdravo/>

Октобар-месец здраве исхране

<https://osvukloznica.wordpress.com/2019/10/21/meseczdraveishrane/>

Правимо здрава јела

<https://osvukloznica.wordpress.com/2019/10/17/svetskidanzdravehrane/>



# Снимци и презентације ученика

<https://osvukloznica.edu.rs/svetski-dan-zdrave-hrane/>

# ЗДРАВА ИСХРАНА

Миланка Васиљевић  
Светлана Ђурић  
Милица Стефановић  
Снежана Цветиновић  
Сања Симић де Граф  
ОШ “Вук Караџић” Лозница





ИМЕ РЕСТОРАНА:  
СЕДМИЦА (треба  
се здраво  
хранити седам  
дана у недељи)

## ОТВАРАМО РЕСТОРАН ЗДРАВЕ ИСХРАНЕ

Правимо  
јеловник који  
преводимо на  
енглески језик

Договарамо се о  
формирању  
група

Ученици  
преузимају  
здатке

Укључујемо  
мајке и баке да  
нам помогну око  
набавке здравих  
намирница

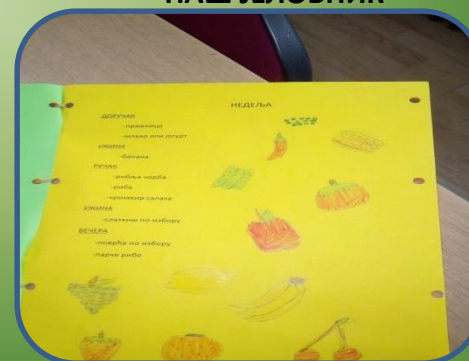
<https://www.youtube.com/watch?v=fOt6DiM6xIk> СЛУШАМО ПЕСМИЦУ ЗДРАВА УЖИНА  
- НАЗВАЛИ СМО НАШ РЕСТОРАН "СЕДМИЦА" КОЈИ ЋЕ СЛУЖИТИ ЗДРАВУ ИСХРАНУ  
- ОВО ЈЕ МАКЕТА НАШЕГ РЕСТОРАНА



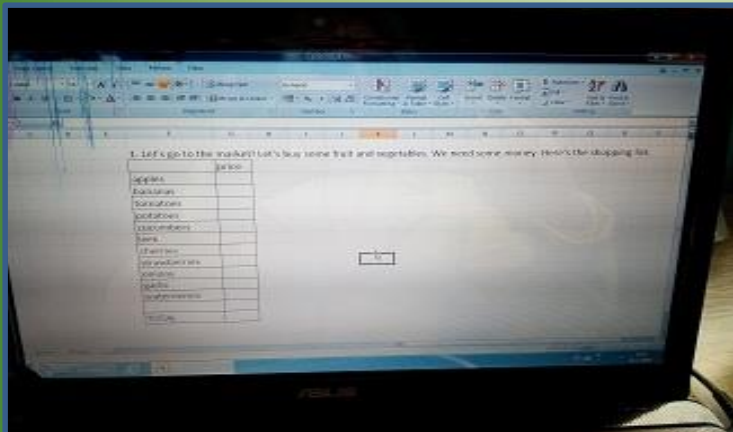
- А ОВО ЈЕ НАШ РЕСТОРАН



НАШ ЈЕЛОВНИК



- УЧЕНИЦИ СЕ ДОГОВАРАЈУ СА МАМАМА И БАКАМА КОЈЕ СУ НАМ НАМИРНИЦЕ ПОТРЕБНЕ ЗА НАШ РЕСТОРАН
- ТЕРЕНСКО ИСТРАЖИВАЊЕ- ТАЈНА БАКИНЕ КУХИЊЕ- БАКИН ЏЕМ И БАКИНА ЗИМНИЦА: РАЗГОВОР СА БАКАМА, УЗИМАЊЕ РЕЦЕПАТА, ПОМОЋ БАКА У ПРАВЉЕЊУ ЗДРАВЕ ХРАНЕ
- ПРИПРЕМА ЗА ОДЛАЗАК НА ПИЈАЦУ: ШТА НАМ ЈЕ СВЕ ПОТРЕБНО, КОЛИКО ЋЕ ТО ДА КОШТА. ДА БИСМО ТО ИЗРАЧУНАЛИ УПОЗНАЈЕМО СЕ СА ПРОГРАМОМ ЕХСЕЛ И УГРАЂЕНОМ ФУНКЦИЈОМ SUM. ХРАНУ ЋЕМО НАПИСАТИ НА ЕНГЛЕСКОМ ЈЕЗИКУ, ДА БИСМО ОВЛАДАЛИ ВОКАБУЛАРОМ





<https://www.youtube.com/watch?v=duLHns8-GCg> Food vocabulary and cooking verbs- ЈЕДНА ГРУПА НАМ ЈЕ ПРЕЗЕНТОВАЛА ОВАЈ ЗАНИМЉИВ ЦРТАНИ ФИЛМ НА ЕНГЛЕСКОМ ЈЕЗИКУ

<https://www.youtube.com/watch?v=BilStuLzW6s> What is it? ПОГАЂАМО ШТА ЈЕ ТО ОД ИСХРАНЕ

[https://www.youtube.com/watch?v=\\_QlxzGuzZnk](https://www.youtube.com/watch?v=_QlxzGuzZnk) IELTS vocabulary practice- ДРУГА ГРУПА НАМ ЈЕ ПРЕЗЕНТОВАЛА ОВУ ЗАНИМЉИВУ ВЕЖБУ ВОКАБУЛАРА НА ЕНГЛЕСКОМ ЈЕЗИКУ

**-НАПРАВИЛИ СМО ДВЕ КРАЋЕ ДРАМАТИЗАЦИЈЕ НА СРПСКОМ И ЕНГЛЕСКОМ ЈЕЗИКУ И ПРЕЗЕНТОВАЛИ РОДИТЕЉИМА И БАКАМА**



Направили смо пано  
са пирамидом исхране



Кренули смо са припремом  
намирница



Вежбали смо вокабулар на  
Енглеском, играјући се  
“вешала”, осмосмерки,  
Укрштеница, асоцијација



Посебну пажњу обратили смо декорацији и презентацији





Јеловник нашег ресторана,  
За сваки дан у седмици

РЕСТОРАН  
СЕДМИЦА  
МЕНИ

НЕДЕЉА

ДОРОЧК  
арменско  
пиво или догрит  
УЖИНА  
Анана  
РУЧАК  
шмелка морта  
риба  
кромчићи салата  
УЖИНА  
...слатки по избору  
ВЕЧЕРА  
...сладки по избору  
...риба



Урадили смо презентацију  
на енглеском језику, која се  
Састоји од вокабулара,  
Квиза, укрштеница,  
осмосмерки



## Уживали смо у конзумацији наших здравих и укусних специјалитета





Миланка Васиљевић  
Светлана Ђурић  
Милица Стефановић  
Снежана Цветиновић  
Сања Симић де Граф  
ОШ “Вук Караџић” Лозница  
[sanjasimicdegraaf@yahoo.com](mailto:sanjasimicdegraaf@yahoo.com)  
065 8892003

# FOOD

## 1. A/AN

- a) an apple
- b) a tomato
- c) a strawberry
- d) a banana
- e) an orange

## 2. COMPARISON OF ADJECTIVES

- a) Apples are cheaper (cheap) than bananas
- b) Lasagna is more delicious (delicious) than pizza.
- c) This is the worst (bad) food you've ever made
- d) Watermelons are larger (big) than pears
- e) That was the most disgusting (disgusting) thing I've ever tried.

## 3. PLURAL OF NOUNS

- a) APPLE - APPLES (S)
- b) SANDWICH - SANDWICHES (S)
- c) STRAWBERRY - STRAWBERRIES (ES)
- d) TOMATO - TOMATOES (ES)

## 4. Food idioms

- a) Apple of one's eye
- b) Butter someone up
- c) Cool as a cucumber
- d) Cream of the crop
- e) Handed to someone on a silver platter
- f) One smart cookie
- g) Spill the beans
- h) Egg someone on

Radili: Dojana Stojanović VIII-1

Tatjana Kojić VIII-1

Violeta Kikanović VIII-1

Stefan Krsmanović VIII-2

Viktor Stefanović VIII-2

Mladen Mišković VIII-2

# CIBO SAULTARE



VITE  
VIOLA  
è venuto  
UVA  
ARANCIONE  
Halloween  
SETTEMBRE  
ZUCCA

CIBO SAULTARE

ABBASTANZA  
GRANCIA  
CONIGLIO  
CAROTE  
VER DURA  
ARRABBIATO  
ROSSO  
PEPERONE

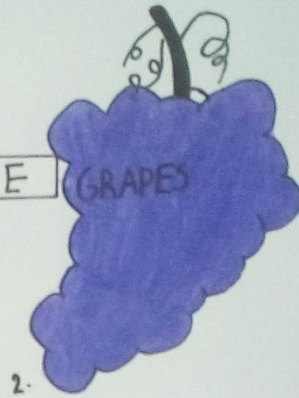
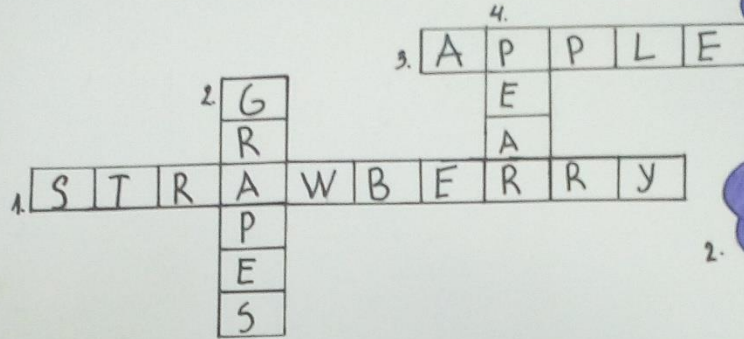
Sargarepa  
Gjiva  
Ananas  
LIMUN, Krompir  
Grašak  
Kajsija



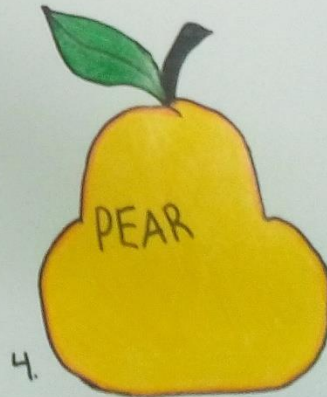
Radile:  
Durié Durdina  
Duričie Marta  
VI-2  
CIBO  
SALUTARE



# WORLD HEALTHY FOOD DAY



World Healthy Food Day every year on 16 October in remembrance of the day when the Food and Agricultural Organization (FAO) of the United Nations was founded in 1945. The primary focus is to tackle global hunger and strive to eradicate hunger across the world.





Identify the verb tenses

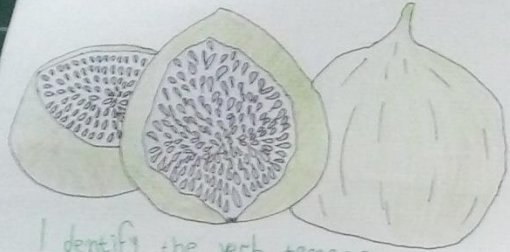
Answer the questions

Verbs

A man had a fig tree  
simple

1. What did a man have planted? A man had

Regular or Irregular  
irregular



# FIG



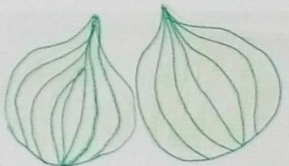
A man had a fig tree vineyard and he came seeking fruit on it and found none. And he said to the vinedresser "Lo, these three years I have come seeking fruit on this fig tree and I find none. Cut it down why should it use up the ground?" And he answered him "Let it alone for this year also till I dig about it and put on manure. And if it bears fruit next year well and good but if not you can cut it down."  
(Lk 13: 6-9)

Identify the verb tenses

- a) A man had a fig tree.  
The simple past tense.
- b) I have come seeking fruit.  
The present perfect tense.
- c) It bears fruit.  
The simple present tense.

## Verbs

Verb	Regular or irregular	Irregular	
		①	②
Have	Irregular	Had	Had
Plant	Regular	Planted	Planted
Find	Irregular	Found	Found
Cut	Irregular	Cut	Cut
Dig	Irregular	Dug	Dug
Can	Irregular	Could	Could
Bear	Irregular	Bore	Bore



Answer the questions

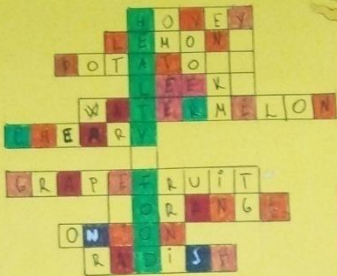
- 1. What did a man have planted? A man had planted a Fig tree.
- 2. Where was it planted? It was planted in his vineyard.
- 3. What has he come seeking? He has come seeking fruit.
- 4. Did he find any fruit? No, he didn't.

A man had a fig tree planted in his vineyard, and he came seeking fruit on it and found none. And he said to the vinedresser.





# HEALTHY FOOD

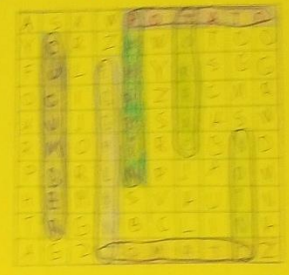


РАДИЛЕ:  
 БУРИН БУРТУНА  
 БУРИЧИН МАРТА V-2

# HEALTHY FOOD



- 1. ANANAS
- 2. KIVI
- 3. POMORANĀ
- 4. GROŽDJE
- 5. BANANA
- 6. JABUKA
- 7. KRUSHA
- 8. TREŠNJA



- Yellow
- Orange
- Red
- Green
- Blue
- Purple
- Brown
- Black



Radile  
 Dinsie Morte  
 Duns Dunsina  
 Fulle Nulle Nulle  
 M-2







# So whether you eat or drink or whatever you do, do all to the glory of God



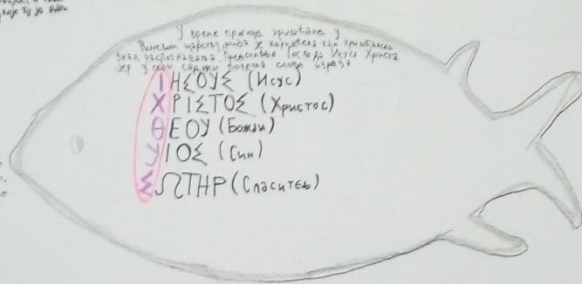
Или, или же, едите, или же пьете, или же что-либо что делаете, все на славу Божию делаете.  
(1 Кор. 10, 31)  
И Кор. 10, 31

But he answered  
It is written "Man shall not live  
by bread alone, but by every word  
that comes from the mouth of God."  
(Mt. 4, 4)  
А он ответил и пове:  
Писано же: "Человек не живет хлебом  
одним, а каждым словом Божиим."  
(Мт. 4, 4)

I am the living bread that came down  
from heaven. If anyone eats of this bread, he  
will live forever. And the bread that I will  
give is for the life of the world. (Jn. 6, 51)

Ja sam ovaj živi hleb koji sišao je sa neba, i  
kojega ako neko pojede, živeće zauvek. I  
hleb koji ja dajem svijetu je za život.  
(Jn. 6, 51)

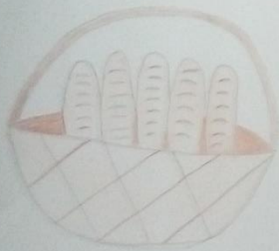
Jer ovaj živi hleb koji sišao je sa neba, i  
kojega ako neko pojede, živeće zauvek.  
(Jn. 6, 51)  
Corinthians 13:3-4  
For anyone who eats and drinks without discerning the body,  
eats and drinks judgment on himself.



Иисус Христос  
ΙΗΣΟΥΣ ΧΡΙΣΤΟΣ (Χριστός)  
ΘΕΟΥ (Θεού)  
ΥΙΟΥ (Υιού)  
ΣΤΗΡ (σταντής)

And taking the five loaves and the two fish, he looked up to heaven and said a blessing over them.  
Then he broke the loaves and gave them to the disciples to set on  
before the crowd. And they all ate and were satisfied. And what was  
left over was picked up, twelve baskets of broken pieces.  
(Lk. 9, 16-17)

Anna had a fig tree planted in his vineyard and he came seeking  
fruit on it and found none. And he said to the vineyarders,  
"For three years I have come seeking fruit on this fig tree,  
and I find none. Cut it down then! Why should it use up the ground? And he  
answered them, "Let it alone this year, that it may bear fruit. If not, then cut it down.  
If so, you can cut it down."  
(Lk. 13, 6-9)



А он же взял пять хлебов и две рыбы и благословил на небо Благословил их  
и преломил, и даше ученикам да ставят народу.  
Там же едоше и насытились, а что было излишка взято на пять чаш, а  
остаток. (Лк. 9, 16-17)

Неко имаше смоква посажену у свое  
виноград, и доде да тражи плод на плод, и не нађе.  
Сиде рече виноградари: "Ево ти година не даде плод,  
и тражи плод на овој смокви, и не нађоши."  
Посудију же! "Дашо и година да себде?" А он  
сказа им: "Дашо же! "Ево ти година не даде плод,  
и тражи плод на овој смокви, и не нађоши."  
Даће некога плод, а ако не, тогдаже себде же  
дашуде."  
(Лк. 13, 6-9)

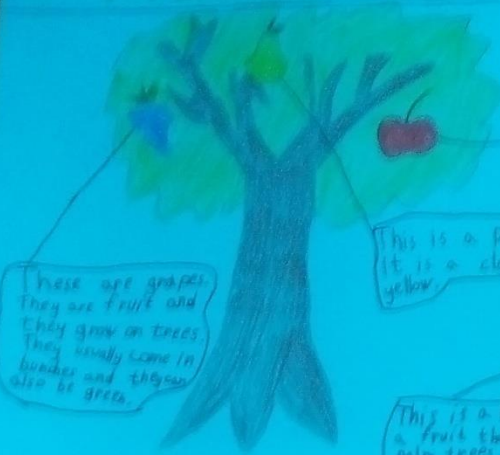






# HEALTHY FOOD ✓

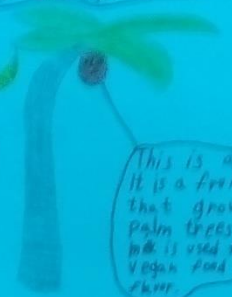
# UNHEALTHY FOODX



This is an apple. It is a fruit that grows on trees. It can also be green.

This is a pear. It is a fruit that grows on trees. It is a close cousin of the apple and it is usually yellow.

These are grapes. They are fruit and they grow on trees. They usually come in bunches and they can also be green.



This is a banana. It is a fruit that grows on palm trees. It can also be green.

This is a coconut. It is a fruit that grows on palm trees. Its milk is used for vegan food or for flour.

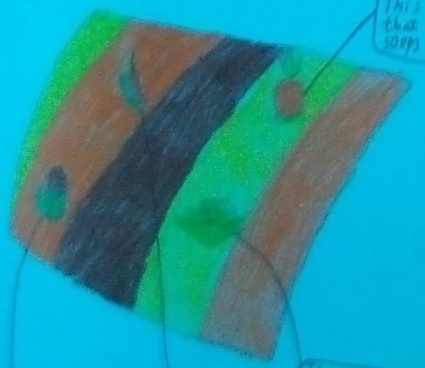


Fast food is usually found in restaurants or in some markets. Fast food contains a ton of grease which makes it UNHEALTHY.



- Radish
- Luka IVF
- Luka Nedeljkovic
- Joran Kajton
- Ana Matić
- Nikola Bakic

VI-2



This is a carrot. It is a vegetable that grows on fields. It is used for soups and it can be used for flour.



This is a cabbage. It is a vegetable that grows on fields. It is commonly used for salads.

This is a potato. It is a vegetable that grows in fields. When the potato is cooked it is usually used for being eaten.

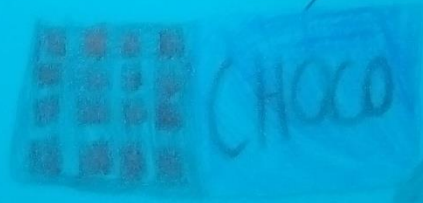
This is a pepper. It is a vegetable that grows on fields. Some of them are extremely spicy for the purpose of food peppers. Others are not so spicy.

Broccoli is a vegetable that grows in bunches. They usually taste good, but if they don't get cooked good they can be sour and cheesy.



Sweets are found in markets. They are made from gelatin. If you eat too much you can get diabetes.

Chocolate products are made from coco fruits. They usually cause teeth problems for kids.







Wine



Beans



Bread



Fish



Soup



SARMA



Rice



Potato



Ajvar



Onion



Fruit



Tomato



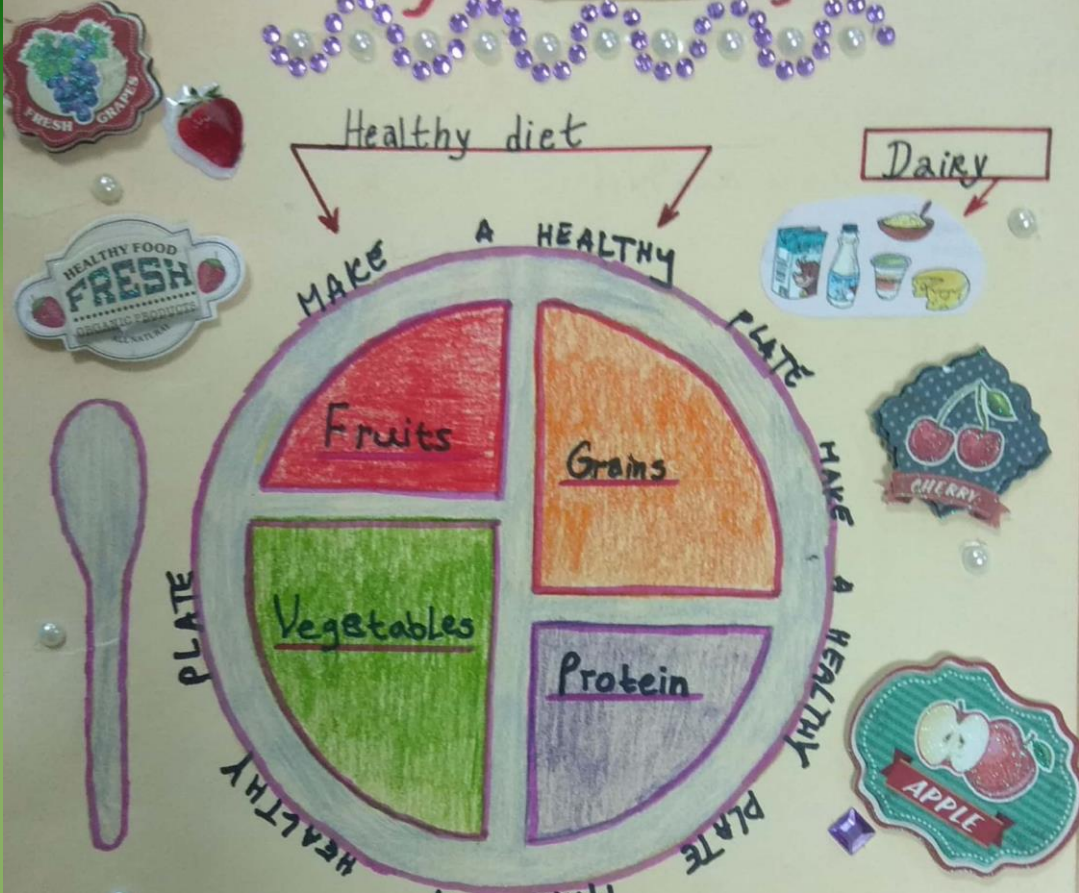
Carrot







Peppers

Пост, добровољно или врским прикључном најбољом уздржавање од употребе најважних јела з написане  
 хране или време, или потпуно изостављање хране. У Старом завету се често говори о посту ижедника, а као и  
 целог израиљског народа, но једна реч сам не употребљава се у Мојсијевим књигама. На Велики дан  
 помирења народ је желео да језваљно ипучи душе своје (Јев 46,23-31; 23,28; ср, Дан 24,9) што значе  
 укључује уздржавање од узимања хране. Невто, врло је био Мојсијев пост на Гори Синају у трајању  
 од 40 дана и ноћи када он није јео ни пио пре Господом (Ист 24,28), исто тако што је нпр Илија водио  
 доказати да Га је претходно нахранио анђео Господњи (1 цар 19,8). На много места налазимо  
 изразит податак о некоем да није јео ни пио (Јона 3,5-8; Дан 24,12) народ је тако постио о  
 којеваким данима (Суд 20,26; 1 Сам 7,6; Јер 36,6). За Језиру и Јудејце (Јез 4,16) иап Павла  
 налазимо врло је у Библији. Цар Давид није јео седми дана (2 Сам 12,16-20). У за Господ Христа  
 се такође вели 40 дана ништа није јео и да назова обладне (Мт 4,2; Је 4,2). Пр Данијел је живео  
 три недеље са једноставном и недовољном храном (Дан 1,8), што се у а 12 назива „мучњен“  
 (даве, крушвањем) пре Господ. Унутарње посто најстројство, душе је било прапаћено  
 спољним објектима: новењем кофрети, изостављањем свакодневних прања и исплањем  
 перелом или земљом по глави (1 цар 21,27; Нев 9,1; ср Јов 2,12-13) Разлози за пост су били:

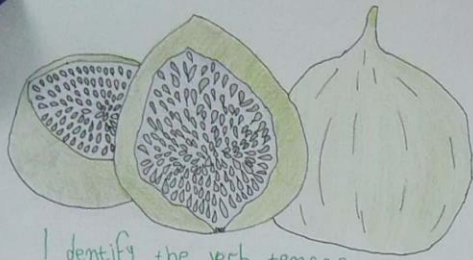
1. Смрт блиских лица (1 Сам 31,13; 1 Сам 41,2)
2. Пре великим одликама чији исход зависи од Бога (2 Сам 12,16, 21-23)
3. У време кајања и срдњемости пре Господ (1 Сам 7,6; 1 цар 21,27) Језе  
 10,6; Нев 3,12;



Radile: Nina Nenadovic i Sanja Pantic

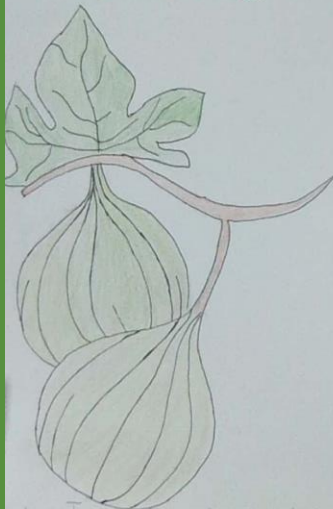
Vegetables	Fruits	Grains	Protein
<p>Vary your veggies. Any vegetables or 100% vegetable juice counts as a member of the vegetable group.</p> 	<p>Focus on fruits. Whole fruit is preferable to juice but any fruit counts. Fresh, frozen, canned 100% juice or dried.</p> 	<p>Make at least half your grains whole. Read labels to find more whole grain foods like whole wheat.</p> 	<p>Go lean with protein. Keep portion to 1/4 of the plate. Nuts, beans, peas, seeds, poultry, lean meat, seafood, soy and eggs are in this group.</p> 





I identify the verb tenses

- a) A man had a fig tree.  
The simple past tense.
- b) I have come seeking fruit.  
The present perfect tense.
- c) It bears fruit.  
The simple present tense.



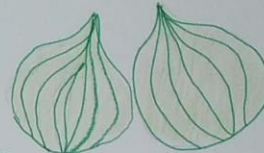
# FIG

A man had a fig tree vineyard and he came seeking fruit on it and found none. And he said to the vine dresser "Lo, these three years I have come seeking fruit on this fig tree and I find none. Cut it down why should it use up the ground?" And he answered him "Let it alone sir this year also till I dig about it and put on manure. And if it bears fruit next year well and good but if not you can cut it down."  
(Lk 13:6-9)



## Verbs

Verb	Regular or irregular	Irregular	
		⓪	Ⓛ
Have	Irregular	Had	Had
Plant	Regular	⓪	Ⓛ
Find	Irregular	Found	Found
Cut	Irregular	Cute	Cut
Die	Irregular	Dia	Dia
Can	Irregular	Could	Ⓛ
Bear	Irregular	Bore	Born

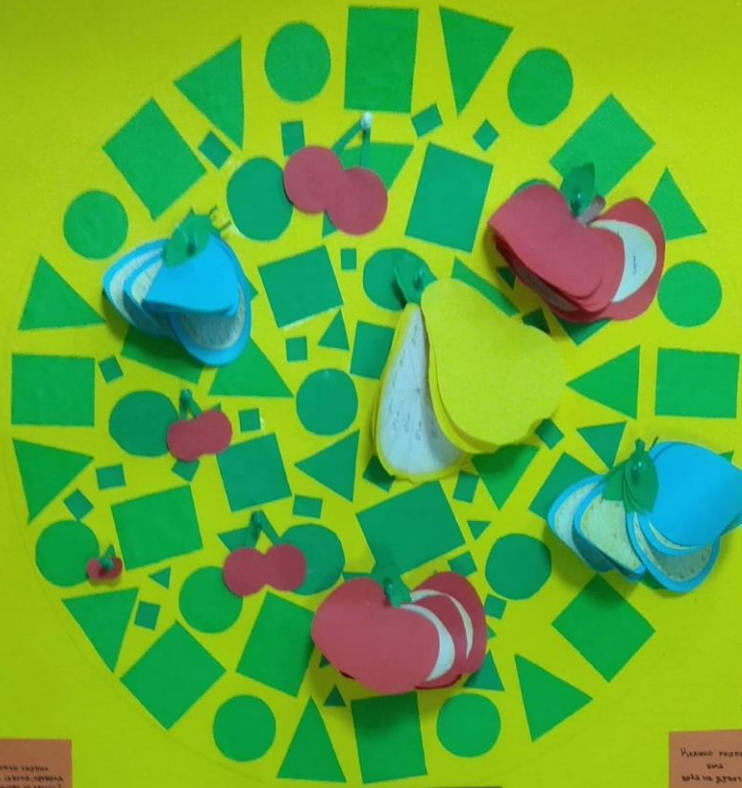


Answer the questions

1. What did a man have planted? A man had planted a fig tree.
2. Where was it planted? It was planted in his vineyard.
3. What has he come seeking? He has come seeking fruit.
4. Did he find any fruit? No, he didn't.

A man had a fig tree planted in his vineyard, and he came seeking fruit on it and found none. And he said to the vine dresser.





Quando nasce  
una nuova persona  
in natura in grado?

Quando una  
persona  
in grado?

Quando una  
persona  
in grado?

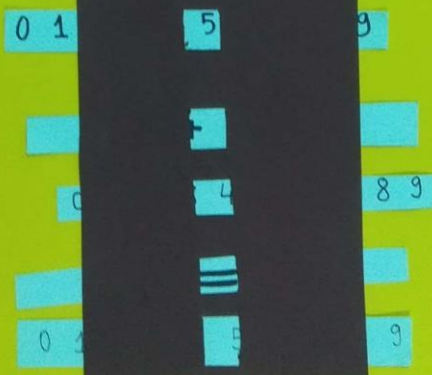
Quando una  
persona  
in grado?

Quando nasce  
una  
nuova persona?

Quando nasce  
una  
nuova persona?

Quando nasce  
una  
nuova persona?

Quando nasce  
una  
nuova persona?







MELA



ANANAS



MELANZANA



PAPRICO



ANGURIA



PRUGNE



LIMONE



ARANCE



PATATA



CETRIOLO



UVA



FRAGOLE



CAROTA



BROCCO



CIIGLE



PERA



POMODORO



BANANA

РАДИЛЕ СУ :

Милица Димитровић

Магдалена Петровић

V<sub>2</sub>

# FRUTTA È COLORI

L'ANANAS È GIALLO

IL KIWI È VERDE

LA UVA È VIOLA

LA MELA È ROSSA

LA PESCA È ARANCIONE

LA COTOGNA È GIALLO

LA PRUGNA È VIOLA

L'ARANCIA È ARANCIONE

Helena Žirković V, Dunja Božević V  
Ana Ančanec V, Tijana Ančerović V  
Borisa Dragičević V

## CIBO NON SANO



## CIBO SANO



BOSKOVIC TRAVI VILA  
ILANHO PABRAMONTE VILA  
MURDO CERSANTE VILA

































































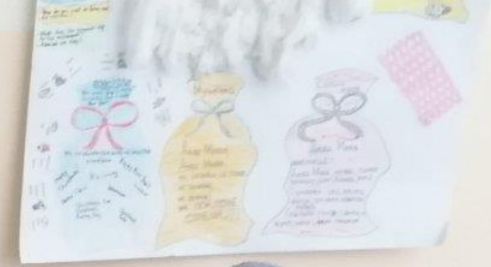












	СКУПОВИ		
			
			







## РЕЧЕНИЦЕ ПО ЗНАЧЕЊУ И ОБЛИКУ

ЗАШТО НЕ ЈЕДЕШ ЧИПС ?

НЕ ЈЕДЕМ ГА ЈЕР НИЈЕ ЗДРАВА НАМИРНИЦА.

ВОЛИШ ЛИ ТИ ЈАБУКЕ ?

ДА! ЈАБУКЕ СПАДАЈУ У ЗДРАВУ ХРАНУ.  
НАПРАВИ ВОЈНУ САЛАТУ!

ЗАШТО ВОЈНУ САЛАТУ ?

ЈАКЕ ЈЕ ПУНО ВИТАМИНА КОЈА СУ ПОТРЕБНИ ЈАДЕМ ОРГАНИЗМУ.

КУЛИ БАНАНС, ВИШЊАКОВИЦЕ, ПОМОРАНЦЕ, КУВИ, ДУНАС, ЈАГОДЕ.  
КОЈЕ ЈОШ НАМИРНИЦЕ СУ ЗДРАВЕ ?

ЈАКЕ НАМИРНИЦЕ СУ ЈАЈА, ПИЦА, МЛЕКО.

МММ ЈА ОДОЖАВАМ ДА ПИЈЕМ МЛЕКО !

ЗАШТО НЕ МОЖЕШ ДА ЈЕДЕШ НЕЗДРАВУ ХРАНУ ?

# ОПИСНИ ПРИСВОЈНИ ПРИДЕВИ



**СОЧНА**  
**КИСЕЛА**  
**СЛАТКА**  
**ЦРВЕНА**  
**ЖУТА**  
**ЗЕЛЕНА**

Летњи и  
јесењи плодови

Јабuka - рајско  
воће

Анина

Миланова

Милошева

ЗДРАВА  
БОГАТА  
ВИТАМИНИМА

МАЛА  
БЕЛКА

Јабuka из  
Ђакиног врта.

Јабuka из  
Ђакиног вољњака.

Зими се јабuka чувају у  
спавњацима трапу  
Зими јабuka ледењу јабuka



Два јабuka потисе  
из Турске

Јабuka садржи:

- угљени хидрати - 25г
- дијетална влакна - 4г
- шећер (природни) - 13г
- витамин А - 2%
- витамин С - 4%
- витамин Е - 2%
- витамин К - 4%
- витамин В<sub>6</sub> - 2%
- витамин В<sub>9</sub> - 4%
- калијум - 4%
- гвожђе - 4%
- магнезијум - 2%
- фосфор - 2%
- калиј - 6%
- бакар - 2%
- магнезијум - 2%

сриски производ



ПРИДЕВИ

Јабuka







**Треба истаћи да су све колеге учествовале у пројектима и свима сам веома захвална. Треба истаћи још и то да су вероучитељи, као колеге које неодређено време раде одређено дале изузетан допринос и учествовале у свим активностима а у великом броју активности биле и носиоци пројекта, као и то да су учитељи са својом децом показали примере за углед свима који имају методичке недоумице, укључујући сву децу према њиховим могућностима и показујући да сваки ученик може пуно. Похвала за све наставнике који су са пуно љубави у густом распореду својих активности учинили додатне миље и обогатили наш рад. Ово је један заједнички зборник примера одличне колегијалне сарадње на добробит деце а и свих нас. Треба истаћи наше сараднике у овом пројекту професорке посластичарства Дејану Лазаревић и професорку немачког Оливеру Чикарић из Економске школе које су наши стални сарадници. Не треба заборавити бивше директоре Добру Андрића и Анету Ракић који су несебично и помагали и учествовали и пројектима али и неизмерну подршку директора Владана Андрића који је и сам претходно био и учесник у овим пројектима и наравно, велика захвалност директору Економске школе Милану Недељковићу на подршци у нашем раду.**

**Највећа похвала за дивну децу коју имамо и која су нам показала кроз све ове пројекте скривене бисере и ризнице својих талената.**

**Заједничким снагама, велико браво за све!**

**Координатор пројекта Сања Симић де Граф, професор енглеског језика и педагошки саветник**