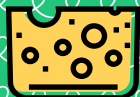
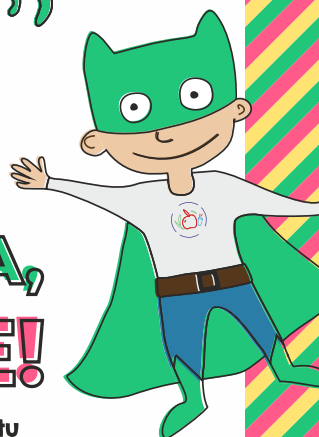


AUGINAME ČIA, LIETUVOJE!

Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų
vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programa



Sveiki, vaikai! Kur mes gyvename?

Klausimas paprastas, atsakymų turbūt sulaukčiau įvairių: name, bute, kaime, mieste, Telšiuose, Kaune, Vilniuje, Ukmergėje, Marijampolėje ir t. t.

O jei paklausčiau, kokioje šalyje mes gyvename ir koks klimatas būdingas mūsų šalyje? Prisiminkime kartu. Mes gyvename Lietuvoje, kurioje labai ryški metų laikų kaita.



Čia kiekvienas metų laikas yra matomas, jaučiamas bei girdimas. Stebėdami gamtą galime pasakyti, koks pasikartojantis oras būdingas žiemai, pavasariui, vasarai, rudeniiui.



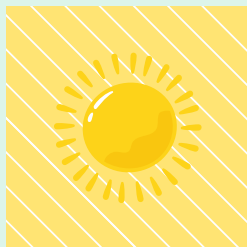
Žiemos oras Lietuvoje

Lietuvos klimatui būdingos vidutiniškai šaltos ir permainingos žiemos. Vyrauja sniegas, šlapdriba ir lietus.



Pavasario oras Lietuvoje

Pavasarį iškrinta mažiausiai kritulių. Kovo mėnesį dar vyrauja žiemai būdingi orai.



Vasaros oras Lietuvoje

Vasara Lietuvoje yra šilčiausias metų laikas. Vidutinė temperatūra liepos mėnesį siekia apie 18–23 °C. Oras gali sušilti iki 30 °C ir daugiau.



Rudens oras Lietuvoje

Oro temperatūra rugsėjo pradžioje dar pakyla iki 20 °C, tačiau įsibėgėjant rudeniiui Lietuvoje oras po truputį vėsta. Vis dažniau būna apsiniaukę, vis ilgiau nesmarkiai lyja ar krinta dulksna.



Labai mėgstu keliones po Lietuvą, kai galiu pro lėktuvo, automobilio, traukinio ar mašinos langą stebėti besikeičiančią gamtą. Laukai, pievos apsodintos įvairiausiais augalais. Visada būna smalsu, ką ten sėja, kas ten auga, žydi, ką ten kasa, pjauna, renka, skina, kulia?



Lietuvos laukuose, mažesniuose ūkiuose ar savo sode / darže skiname ir renkame vaisius, uogas ir daržoves. Tokios daržovės, kaip bulvės, burokai, morkos, česnakai, svogūnai, gali būti kasami arba raunami. Laukuose kuliami grūdinės kultūros pasėliai, pavyzdžiui: griekiai, rapsai, miežiai, kviečiai, avižos ir pan.

Lietuvoje daugelis pasėlių žydi pavasarį ir vasarą. Žydėjimo metu rugiai, kviečiai, miežiai ir kitos grūdinės kultūros formuoja žaliuojančius ir žydinčius laukus.





Labiausiai akį traukia geltonuojantys rapsų žiedų laukai.

O ar žinote, kaip atrodo grikių žiedai? Grikių pumpurai rožiniai, balti žiedlapiai, pavieniai žiedai šviesiai rožiniai.

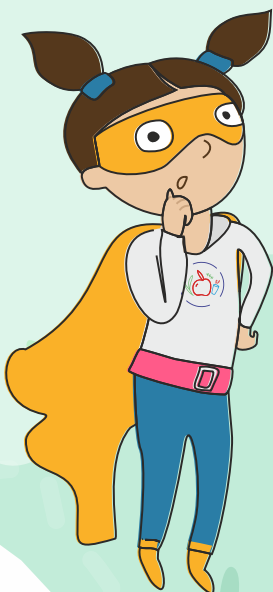


Kai pagalvojame apie žydinčius linus, prieš akis iškyla mėlynų, melsvų žiedų laukas, bet ar žinojote, kad galime pamatyti ir baltai ar geltonai žydinčių linų?



Smalsu, o kaip žmonės žino, ką ir kada sodinti? Kaip paruošti dirvą? Kiek laiko auginti? Kada nuimti derlių? Negi galima sodinti ką nori, kada nori ir kur nori?

Kai kalbame apie sodinimą savo reikmėms, savo namuose, kieme, sode, galime eksperimentuoti ir tai daryti kada norime. Tačiau, jei norime, kad tai, ką pasėjome, dar ir užaugtų bei duotų gausų derlių, būtina atsižvelgti į sezoniskumą, kuris turi didelę įtaką augalo augimui.



Žemės ūkio darbai skirtingais metų laikais Lietuvoje



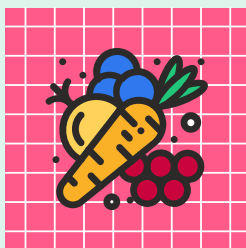
Pavasaris

Pavasaris – sėjimo metas. Sėjami grūdai, daržovės, sodinami vaismedžiai ir vaiskrūmiai. Prasideda ir gyvulininkystės darbai, nes gyvuliai atsiveda jauniklių, paukščiai peri kiaušinius. Atšilus orams, žaliuojant žolei naminiai gyvuliai gali būti perkelti iš tvartų į lauką, kad ėsdami šviežią žolę pasisavintų kuo daugiau vitaminų.



Vasara

Vasarą vyksta intensyvūs darbai ūkiuose ir laukuose: pasėlių priežiūra, saugojimas nuo piktžolių ir kenkėjų, tręšimas.



Ruduo

Ruduo skirtas derliui nuimti ir gautoms gėrybėms paruošti žiemai. Žemė dirbama, ruošiamas pavasario sėjai.



Žiema

Žiemą ruošiamasi kitam sodinimo ir auginimo sezonui, planuojami darbai.

Kai kalbame apie Lietuvos ūkius, svarbu paminėti Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministeriją, kuri prižiūri ūkininkų vykdomą veiklą ir teikia jiems reikiamą pagalbą.



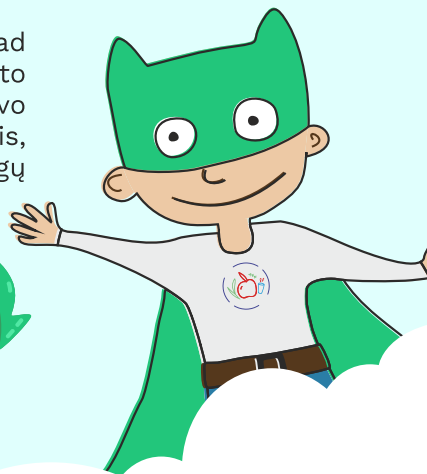
LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTERIJA

Žemės ūkio ministerija prižiūri, kaip auginami augalai, kaip prižiūrimi ir auginami gyvūnai, kaip gaminamas maistas. Ši institucija taip pat teikia reikiamą pagalbą ūkininkams ir augintojams, kad jie galėtų dirbti savo ūkiuose, skatina tvarią žemės ūkio veiklą. Žemės ūkio ministerija rūpinasi, kad tai, kas užauginta ir pagaminta Lietuvoje, būtų kokybiška ir sveika.



Prisimenate Miko šūkį „Arčiau – sveikiau!“? Tad prisiminkime ir tai, kad kuo trumpesnis produkto kelias nuo tos vietos, kurioje jis užaugo ar buvo pagamintas, iki mūsų lėkštės, tuo jis šviežesnis, sveikesnis ir turi daugiau naudingų medžiagų mūsų organizmui.

Arčiau – sveikiau!



Pavyzdžiui, žiemą žmonės nevengia įsigyti šviežių braškių, nor visi žinome, kad šiuo metų laiku Lietuvoje braškės neauga, todėl į mūsų parduotuves jos atkeliauja iš kitų šalių. Ne visi žino, kad jos iš tiesų yra nuskinamos dar žalios, kad gabenant iš tolimų šiltųjų kraštų nebūtų pažeistos ir ilgiau išlaikytų savo prekinę išvaizdą. Pakeliui jos yra nokinamos dirbtiniu būdu, panaudojant chemiją ir dujas, todėl mūsų parduotuvių lentynose braškės atsiduria jau prisirpusios, gražios, raudonos, bet, deja, neturinčios beveik jokios maistinės vertės. Kai nuskinamos natūraliai prisirpusios braškės ar kitos uogos, natūraliai sunokę vaisiai, šaldomi jie gali išsaugoti iki 80–90 proc. maistingųjų medžiagų, vitaminų ir mineralų.

Tobuliasias variantas, kai galime nueiti į savo kiemą, daržą, šiltnamį ar balkoną, kuriame patys užsiauginome uogų, vaisių, daržovių ar prieskoninių žolelių. Jei šios prabangos neturime, visada galime nuvykti į artimiausią ūkį ir ten įsigyti ekologiškai užaugintų produktų: mėsos, kiaušinių, daržovių, vaisių, uogų.



Na, o jei jokio ūkio šalia nėra ir visgi renkatės artimiausią maisto prekių parduotuvę, atkreipkite dėmesį į užrašus ant pakuočių, kurie nurodo, iš kur prekė atkeliavo. Taip pat rekomenduojame parduotuvėje ieškoti skyrelio su Lietuvos ūkininkų gaminiais. Pirkdami tokias prekes žinokite, kad šie produktai, nors ir galioja trumpiau, turi mažiau priedų ir yra sveikesni. Jie žymimi toliau pavaizduotu ženkle.



Šis ženklas rodo, kad produktas yra užaugintas arba pagamintas Lietuvos ekologiniame ūkyje, todėl su šiuo ženklu įsigyti produktai yra aukščiausios kokybės.

Ekologinė žemdirbystė – tai tokia žemdirbystė, kai ūkininkai savo ūkiuose vengia sintetinių trąšų, vietoje jų renkami organinės trąšos, tokias kaip mėšlas, kompostas ir kt. Taip palaikomas dirvožemio derlingumas. Ekologinės žemdirbystės ūkiuose taikoma ir sėjomaina.

Ilgą laiką toje pačioje vietoje auginamos vienos rūšies daržovės ar kiti augalai iš žemės pasisavina vienos rūšies medžiagas ir ją nualina: atsiranda kenkėjų, ligų sukėlėjų, padaugėja piktžolių, prastėja derlius.

Sėjomaina – tai keletui metų suplanuota skirtingų kultūrų auginimo seka. Sėjomaina padeda sumažinti piktžolių, ligų ir kenkėjų plitimą, padidina derlių, praturtina dirvožemį.

Ekologiškumo reikalavimus atitinkantys ūkiai gauna oficialų sertifikatą ir ženklą, kuriuo žymima ekologiška produkcija.



Ant Lietuvoje užaugintų ir pagamintų produktų dar galime rasti šį ženklinį:



Tai produktai, kuriais galime didžiuotis. Jie išsiskiria iš kitų produktų, kuriuos galime rasti parduotuvėje, tuo, kad pasižymi kokybe, atsekama kilmė, gaminami tausojant aplinką ir užtikrinant gyvūnų gerovę.

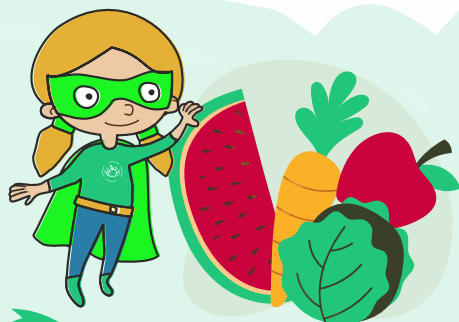
Kokybė – produktai auginami ir gaminami taip, kad būtų išsaugoma kuo daugiau naudingųjų medžiagų.

Atsekama kilmė – aišku, kur produktas užaugintas / pagamintas, kokioje šalyje, kokiam ūkyje.

Gamyba tausojant aplinką ir užtikrinant gyvūnų gerovę – auginant, gaminant produktus siekiama saugoti aplinką, dirvožemį, naudoti natūralias trašas. Auginimo ir gamybos procese sunaudojama mažiau energijos ir gamtos išteklių. Gyvūnai auginami jiems nekenkiant, jais rūpinantis, taip ūkininkai gauna išskirtinio skonio, kokybišką mėsą, pieną, kiaušinius. Juos ir kitus produktus gali pasiūlyti ir mums.

Tokių produktų galiojimo laikas trumpesnis. Norint, kad švieži ir kokybiški produktai kuo greičiau pasiektų mūsų stalą neparadę savo maistingumo, sudaromos vietos maisto tiekimo grandinės. Ūkininkai tiekia maistą į artimiausius prekybos centrus, turgų ar net pristato žmonėms į namus. Neseniai sužinojau apie daržovių krepšelio prenumeratą – tai išties nuostabi idėja bei galimybė kas savaitę gauti tuo metu ūkyje augančių daržovių bei prieskoninių žolelių. Ūkininkai taip pat sudaro galimybę pirkėjams apsilankyti ūkyje, jį apžiūrėti, susipažinti, pamatyti, kur buvo užauginta mėsa ar daržovės, kokiomis sąlygomis gauti kiaušiniai, paragauti, pabendrauti ir įsigyti aukščiausios kokybės šviežių produktų.





Pabendravus su ūkininkais, sužinojus ir pamačius, kiek daug darbo įdedama, kol užauginamas ar pagaminamas produktas, kyla vienintelė mintis – **TAUSUS VARTOJIMAS**.

Gėda pasidaro prisiminus, kad teko išmesti nesuvalgytus maisto produktus, nes jie sugedo. Ne tik ūkininkai turi rūpintis, kaip saugoti aplinką auginant, gaminant ir gabenant produktus, bet ir mes turime susimąstyti, ar tikrai to reikia, ką perkame. Daugiau nei ketvirtadalis Lietuvoje pagaminto maisto patenka į sąvartynus, todėl prieš apsiperkant pirmiausia reikia pagalvoti, ko tikrai reikia.



Prisiminkime, ką galime užauginti Lietuvoje

Vaismedis

Vaismedis – tai medis, duodantis vaisių.

Lietuvoje paplitę vaismedžiai: obelys, kriaušės, slyvos, vyšnios, trešnės. Dar galime auginti abrikosų ir persikų.



Vaiskrūmis

Vaiskrūmis – tai krūmas, duodantis valgomus vaisius ar uogas. Žmonės arba gyvūnai gali šiais vaisiais bei uogomis maitintis.

Ant vaiskrūmių auga: avietės, serbentai, agrastai, gervuogės, aktinidijos, vynuogės, aronijos, svarainiai, erškėčiai, šilauogės.



Daržovės

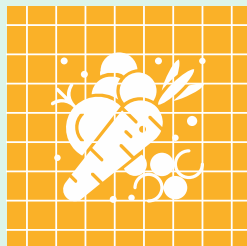
Daržovės – tai žoliniai augalai, kurių įvairios sultingos dalys vartojamos maistui. Daržoves valgome šviežias, keptas, virtas, sūdytas, raugintas, marinuotas.

Daržovės gali būti vienmetės, dvimetės ir daugiametės.

Vienmetės daržovės: bulvės, pupos, žirniai, ridikėliai, salotos, špinatai, agurkai, arbūzai, pomidorai ir t. t.

Dvimetės daržovės: ropės, griežčiai, pastarnokai, salierai.

Daugiametės daržovės – kelerius metus iš eilės augančios daržovės. Daugiametės daržovės: šparagai, žieminiai svogūnai, rabarbarai, krienai, rūgštyinės ir kt.



Pagal maistui vartojamas augalo dalis daržovės skirstomos į:

- 1 lapines (salotos, špinatai, krapai, rūgštynės);
- 2 vaisines (pomidorai, paprikos, pipirai, agurkai, baklažanai, moliūgai, patisonai, žirniai, pupelės, pupos);
- 3 žiedines (žiediniai kopūstai (kalafiorai));
- 4 svogūnines (svogūnai, česnakai, porai);
- 5 šakniavaisines (morkos, petražolės, pastarnokai, salierai, valgomieji burokėliai, griežčiai, ridikai, ropės, ridikėliai, krienai);
- 6 stiebagumbines (bulvės);
- 7 stiebines (ropiniai kopūstai (kaliaropė)).



Dar galime auginti prieskonines žoleles, kurias naudojame gardindami gaminamus patiekalus: mėtas, raudonėlius, bazilikus, čiobrelius, kmynus, melisas, kalendras.





Be augalinės kilmės produktų, kurie auginami ir gaminami Lietuvoje, taip pat galime didžiuotis ir ekologiškais gyvulinės kilmės produktais, tokiais kaip mėsa, kiaušiniai, pienas. Juos gauname iš Lietuvos ūkiuose auginamų gyvulių bei paukščių.

Kaip galime prisidėti prie tausojančio maisto vartojimo?



Stenkimės vartoti sezoninį maistą. Be to, juk vasarą augančias daržoves ir vaisius galima užkonservuoti ir jais mėgautis šaltuoju metų laiku.

Produktų konservavimas ir jų atsargų kaupimas ne vienam sezonui yra įprastas nuo senų laikų. Dažniausi atsargų kaupimo būdai: vaisių, uogų ir daržovių džiovinimas, marinavimas, rauginimas, šaldymas, mėsos ar žuvies sūdyimas, rūkymas siekiant juos išsaugoti ilgesnį laikotarpį. Vis dažniau girdime ir apie vaisių, daržovių, uogų ir kitų produktų džiovinimą šaltyje (liofilizavimą) taip išsaugant beveik 100 proc. vitaminų, mineralų, maistinių medžiagų.



Augindami savo daržoves ir vaisius, kiek įmanoma labiau venkime naudoti trąšas. Dirvos derlingumą galima pagerinti ir iš organinių atliekų pagamintu kompostu.



Rinkdamiesi maisto produktus, ypač daržoves ir vaisius, nevenkime tų, kurie turi natūralių įtrūkimų. Juk natūrali obuolio dėmelė tikrai nesumažina jo maistinės vertės ar skonio, todėl ir tokius produktus galima panaudoti. Norint išgelbėti tokius vaisius ar daržoves nuo išmetimo, juos reikėtų suvartoti pirmiausia, nes daržovės ar vaisiai, turintys pažeidimų, greičiau genda.



Stenkimės nenaudoti plastikinių maišelių.

Apsipirkdami rinkimės prekes su kuo mažiau pakuočių ir nedėkime į maišelius jau ir taip supakuotų prekių. Jei maišelių negalite išvengti, geriau naudokite tokius, kurie yra pagaminti iš lengvai irstančių medžiagų, pvz., popieriaus, ar daugkartinius medžiaginius maišelius.



Maistas ir sveiki dantys

Kad mūsų dantys būtų gražūs ir sveiki, reikia ne tik juos gerai valyti, bet labai svarbu ir tinkamai maitintis. Dantys visų reikalingų medžiagų gauna iš to, ką mes valgome. Mūsų dantims reikia įvairių maisto medžiagų – jos tarnauja kaip energijos šaltinis ir statybinės medžiagos. Be pagrindinių maistinių medžiagų (angliavandenių, baltymų ir riebalų) taip pat svarbūs ir mikroelementai – vitaminai bei mineralai, tokie kaip kalcis, fluoras, fosforas ir kiti.

Dantų emalis - tvirtiausias žmogaus kūno audinys, beveik visas sudarytas iš mineralinių medžiagų, daugiausia iš kalcio ir fosforo.



Kalcis

Tai mikroelementas, kuris žmogui yra būtinas. Jis svarbus širdžiai ir nervų sistemai, padeda krešėti kraujui, ir, žinoma, palaiko mūsų kaulus, taip pat dantis stiprius bei sveikus. Kalcio šaltinis yra pienas ir jo produktai, jautiena, lašiša, migdolai ir kiti riešutai, sėklos, kopūstai, petražolės, brokoliai, lapinės daržovės.



Fosforas

Tai viena iš pagrindinių kaulų ir dantų sudedamųjų medžiagų. Fosforo natūraliai galima gauti valgant mėsą (kalakutieną, jautieną), žuvį, riešutus, saulėgrąžų sėklas, ryžius, avižas, pieno produktus, kiaušinius, pupeles, žirnius.



Fluoras

Tai mineralas, kuris padeda išvengti dantų ėduonies. Jis apsaugo dantis nuo žalingo rūgščių poveikio. Svarbus fluoro šaltinis yra geriamasis vanduo. Fluoro taip pat galime gauti iš druskos, žaliosios arbatos, jūros gėrybių, špinatų, salotų, žirnių.

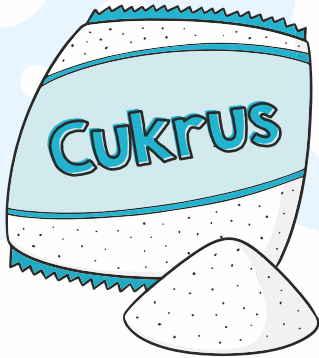


Vitaminas D

Šis vitaminas labai susijęs su kalciumu – būtent jis padeda mūsų organizmui įsisavinti kalcį ir jį išlaikyti kauluose bei dantyse. Trūkstant šio vitamino, ima silpti raumenys, imunitetas, minkštėja kaulai ir dantys. Vitaminas D gaminasi mūsų odoje, kai ji gauna saulės spindulius. Su maistu vitamino D galime gauti valgę žuvį, javus, kiaušinių trynius, sviestą, sūrį, jautienos kepenis, gerdami pieną, žuvų taukus.



Kokių pavojų slypi mūsų maiste?



Cukrus



Cukrų mėgsta bakterijos, kurios sukelia dantų ėduonį. Cukrus, patekęs į organizmą, iš dantų pašalina kalcį, dėl to dantys tampa silpnesni. Jeigu maistas yra lipnus, minkštas ir veliasi aplink dantis, suvalgytas jis gana ilgai išlieka ant danties paviršiaus taip padidindamas ėduonies riziką. Lipnus ir saldus maistas labai kenksmingas dantims.

Kaip maitintis, kad mūsų dantys būtų sveikesni?



- ✦ Kad dantys būtų sveiki ir gautų visų reikalingų medžiagų, reikalingas kuo įvairesnis maistas.
- ✦ Maistą reikia gerai sukramtyti, nes jau burnoje prasideda dantų maitinimasis vitaminais ir mineralais.
- ✦ Dantims sveikas maistas turi būti gana kietas ir rupus, kad jį kramtant mechaniškai nusivalytų dantų apnašos.
- ✦ Kiekvieną dieną reikia valgyti šviežių vaisių ir daržovių, nes jose gausu skaidulų, kurios efektyviai valo dantis ir stimuliuoja seilių gamybą, nukenksmina žalingas rūgštis. Taip pat kasdien reikia gerti vandens – jis padeda sumažinti kenksmingą saldaus maisto poveikį dantims.
- ✦ Labai naudingi be cukriai pieno produktai (varškė, sūris, jogurtas). Daugelyje tokių produktų yra nemažai kalcio, fosforo ir vitamino D.
- ✦ Po maisto rekomenduojama sukramtyti gabalėlį kietojo sūrio, kuris burnos ertmėje nukenksmina rūgštis. Sūris skatina seilių išsiskyrimą, be to, jame gausu kalcio, fosforo, vitamino A, taip pat E, B grupės vitaminų.
- ✦ Labai svarbu, ar saldumynas valgomas kaip užkandis, ar pagrindinio valgio metu. Dantims sveikiau, jeigu saldus desertas valgomas pietų ar vakarienės metu, o ne kaip užkandis.



Pasiruošimas



Užduotys

1. Grupelėse paruoškite pristatymą klasės draugams. Kiekvienas komandos narys tegul išsirenka po vieną mėgstamiausią daržovę, uogą ar vaisių, auginamą Lietuvoje, ir pateikia jo nuotraukų ar piešinių, papasakoja, kada jį jau galima valgyti. Kokiais būdais pristatomas daržoves, uogas ar vaisius galime išsaugoti ir valgyti žiemą?



2. Lietuvos ūkiuose užauginami ir pagaminami produktai yra gyvulinės ir augalinės kilmės. Pateikite jų pavyzdžių.





3 užduotis

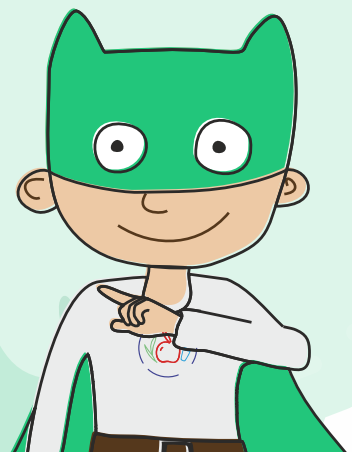
Kartu su mokytoja, grupelėse ar individualiai perskaitykite sveikos mitybos rekomendacijas, atsakykite į klausimus. Pasidalinkite, kurių sveikos mitybos principų laikotės jūs ir jūsų šeima.

Svarbiausi sveikos mitybos principai:

- Valgykite maistingą, įvairų, dažniau augalinės nei gyvulinės kilmės maistą.
- Kelis kartus per dieną valgykite viso grūdo grūdinių produktų (duona, košės, makaronai ir pan.).
- Kelis kartus per dieną valgykite įvairių (geriau šviežių) daržovių ir vaisių (bent 400 g per dieną).
- Mažinkite riebalų vartojimą. Gyvulinius riebalus, kuriuose yra daug sočiųjų riebalų rūgščių, keiskite augaliniais aliejais.
- Raudoną mėsą (kiaulieną, jautieną, avieną) keiskite balta mėsa (paukštiena, triušiena), ankštinėmis daržovėmis ar žuvimi.
- Vartokite liesą pieną ir liesesnius pieno produktus (pasukas, natūralų jogurtą, rūgpienį, kefyra, varškę, sūrį).
- Rinkitės maisto produktus ir gėrimus, turinčius mažai cukraus. Nesaldinkite arbatos ar kavos.
- Valgykite nesūrų maistą. Bendras druskos kiekis paros maiste neturi viršyti 5 g. Rinkitės druską su jodu.
- Kas dieną energingai judėkite (suaugusieji bent 30 min./d., vaikai bent 60 min./d.).

Prisiminkite:

- 👉 Kiek įvairių daržovių ir vaisių rekomenduojama suvalgyti per dieną?
- 👉 Kokios rekomendacijos dėl cukraus ir druskos?
- 👉 Gyvulinės ar augalinės kilmės maistą rekomenduojama valgyti dažniau?
- 👉 Kiek laiko per dieną turėtų energingai judėti suaugęs žmogus ir vaikas? Pagalvokite, ar jūs ir jūsų artimieji laikosi šios rekomendacijos? Kaip galėtume save ir juos paskatinti aktyviau judėti kiekvieną dieną?





4 uždutis

Braktažodis.

Rask žodžius ir juos išbrauk.

Brakimo kryptys: → ↓ ↘

Žodžiai:

SĖJOMAINA, SĖJA, ŽEMDIRBYSTĖ, KOKYBĖ, TVARUMAS, VAISMEDIS, VAISKRŪMIS, AUGALINIS, GYVULINIS, ŠAKNIAVAISIS, STIEBAGUMBIS.

T	D	J	C	G	S	Ė	J	O	M	A	I	N	A	V	Ė
V	H	B	I	O	A	Ė	S	Č	U	K	T	M	R	A	M
A	Ė	A	S	A	N	E	J	D	V	J	A	Z	E	I	G
R	U	C	S	T	I	E	B	A	G	U	M	B	I	S	E
U	S	G	Y	V	U	L	I	N	I	S	L	F	Ū	K	L
M	L	C	A	F	P	G	M	K	F	Ė	A	C	D	R	K
A	S	V	I	L	E	S	T	S	C	N	Y	V	R	Ū	U
S	Š	A	K	N	I	A	V	A	I	S	I	S	K	M	B
T	P	Ž	A	E	H	N	V	A	I	S	M	E	D	I	S
A	T	J	Ž	E	M	D	I	R	B	Y	S	T	Ė	S	U
R	K	O	K	Y	B	Ė	G	S	K	B	V	G	E	Č	J

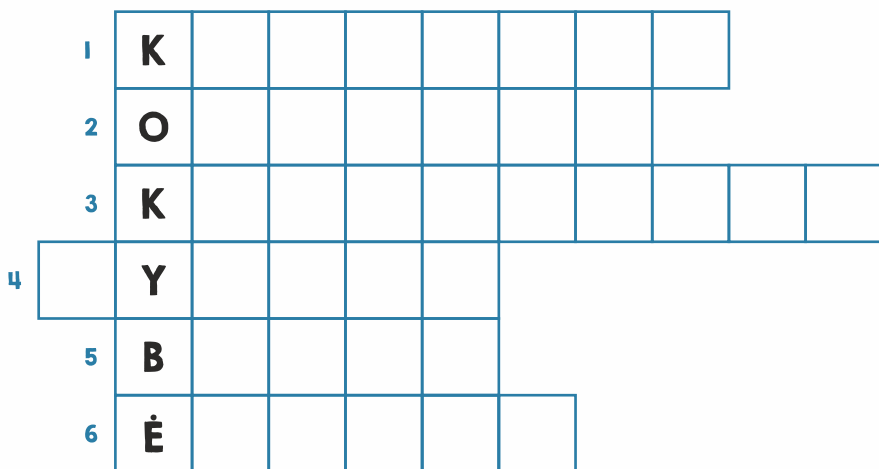
Parašykite, kurie rasti žodžiai yra sudurtiniai?
Paiškinkite, iš kokių žodžių jie sudaryti.



5 uždutis

Išspręsk kryžiažodį.

1. Daržovė, kurią galime valgyti žalia, raugintą ar marinuotą. Dažniausiai žalios, baltos arba mėlynos spalvos. Apvali, forma primenanti galvą.
2. Vaisius, augantis ant medžio, žalios, raudonos, geltonos spalvos.
3. Gyvulinės kilmės produktas, gaunamas iš vištų.
4. Maža, tamsiai raudona, apvali uoga, auganti ant medžio, su kauliuku viduje.
5. Daržovė, kurią iškasame iš žemės. Iš jos gaminame blynus, plokštainį, cepelinus, košę.
6. Ėriuko mėsa vadinama





6 užduotis

Kūrybinė užduotis.

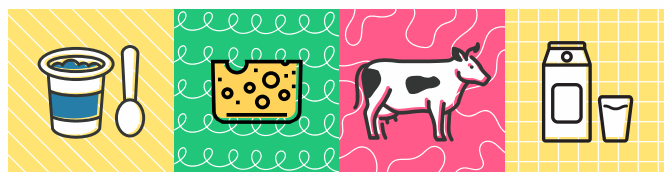
Jei dar neturite, rekomenduojame kartu su klasės draugais pasigaminti / pasiūti savo daugkartinio naudojimo medžiaginį maišelį. O gal galime pasiūti ne vieną ir padovanoti savo šeimos nariams ar draugams? O gal galime pasiūti iš nebenešiojamų rūbų ar neberekalingų užvalaidų, patalynės užvalkalų? Ką dar neberekalingo būtų galima prikelti naujam gyvenimui maišelio pavidalu?





AUGINAME ČIA, LIETUVOJE!

Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų
vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programa



Europos Sąjungos mokykloms
skirta programa, kuriai įgyvendinti
teikiama Europos Sąjungos
finansinė parama



LIETUVOS
RESpublikos
ŽEMĖS ŪKIO
MINISTERIJA

ŽEMĖS ŪKIO
AGENTŪRA
PRI ŽEMĖS ŪKIO MINISTERIJOS

