**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ**

**„АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ“**

**гр. Ямбол, ул. „Търговска“ №85, e-mail:** [**info-2811603@edu.mon.bg**](mailto:info-2811603@edu.mon.bg)**; тел:046/66 94 40**

**Здраве и Екология в Училище**

В днешния свят все повече се говори за здравословния начин на живот и влиянието на екологията върху нашето здраве. Това е особено важно за училищната среда, тъй като именно тук се формират навиците на младите хора. Едно от най-иновативните и полезни начинания, които могат да бъдат внедрени в училищата, е създаването на оранжерии за био билки и подправки. В тях учениците не само ще се запознаят с природосъобразните методи за отглеждане на растения, но и ще научат колко важно е да се грижим за нашето здраве и околната среда.

В нашата професионална гимназия по туризъм „Алеко Константинов“ билките играят важна роля в часовете по готварство и сервиране, тъй като те добавят аромат, вкус и цвят на ястията.

**За да имаме здраве от природата:**

Първото и най-важно нещо е природата да бъде защитена и опазена. Добри начини това да се случва са защитата на различните видове растения и животни и техните местообитания, компостиране, намаляване на използването на природните ресурси: вода, изкопаеми, горива и други материали, за да се избегне тяхното изчерпване, правилно рециклиране, пестене на електроенергия.

**Връзката между училищната общност и природата**

Едно от най-ценните предимства на оранжериите за био билки в училище е възможността за създаване на общност около тази инициатива. Учители, ученици и дори родители могат да се обединят около грижата за растенията и да обменят знания за природата. Това създава връзка между поколенията и засилва чувството за отговорност към околната среда и здравето на бъдещите поколения. Освен това, био билките, отгледани в оранжерията, могат да бъдат използвани в училищната столова, като така се осигуряват пресни, натурални и здравословни продукти за храненето на учениците. Това не само ще подобри хранителните навици на децата, но и ще им покаже колко е важно да се използват местни и органични продукти.

**Основните стъпки за изграждането на нашата оранжерия за билки:**

Създаването на оранжерия за билки и подправки в гимназията е отлична инициатива, която може да обогати образователния процес и да предостави на учениците практически умения. Ето няколко стъпки, през които ще премине нейното изграждане:

Намерихме слънчево място, което получава между 6-8 часа пряка светлина на ден, като е избегнат район с предпоследствия от вятър и наводнения.

За оранжерията е подготвен и обработен необходимият терен за нейното поставяне. Тя ще бъде с размери 3м ширина, 6 метра дължина и 2м височина с покритие от поликарбонат и стоманена конструкция. Това е специален вид оранжерия, в която ще се отглеждат био билки и подправки.

До този момент имаме засаден разсад от различни видове билки мента, босилек, розмарин, мелиса /лимонова трева/, копър, мащерка. Това бе осъществено от нашите съученици от 10клас, специалност Кетъринг, в стайни мини оранжерии с различни размери.

Ще се използва качествена почва, която да осигури добър дренаж. Чрез добавянето на органични торове ще се подобрите хранителния състав на почвата.

Компостерът в двора на нашата гимназия може да бъде отличен начин да се възпитава у нашите ученици устойчиво развитие и опазване на околната среда.

Компостирането на остатъци от храна и отпадъци от двора предлага двойни награди: предпазва невероятно количество боклук от потока отпадъци и произвежда безплатна, богата почва, която да използваме в нашата оранжерия.

Поставянето на два типа компостери е удачен вариант за създаване на био тор и почва за отглеждането на билки и подправки в оранжерията ни.. Единият ще се използва за компостиране на трева, листа, паднали клони и други градински отпадъци. Паркът, който изгражда нашия училищен двор е най-доброто място за това.

Вторият компостер е за хранителните отпадъци, които ще се събират от нашите недоядени закуски и всичко, което сме използвали в часовете ни по учебна практика в кабинетите по готварство и барманство.

Редовното поливане е ключово при отглеждането на билки, но трябва да се внимава да не се преовлажни почвата, тъй като много от тях не понасят застояла вода.

Напояването в оранжерията е чрез изграждане на капково такова с цел пестене на вода.

Редовно ще се проверяват растенията за вредители и болести, както и тяхното подрязване, за да се осигури добър растеж.

Зеленината около оранжерията може да бъде важен елемент за подобряване на микрооколната среда и за подпомагане на нашите растения.

Посадихме цветя около оранжерията, които привличат полезни насекоми, като пчели и паразитни оси. .

Декоративни храсти, които освежават околната среда и осигурят сянка. По този начин ще се спомогне за намаляване на температурата около оранжерията.

Поддържа се тревна площ, която служи като естествена изолация и намалява ерозията. Тревата също така пречи на растежа на плевелите.

Не на последно място е поставените контейнери за събиране на дъждовна вода, която ще се използва за напояване на засадените храсти и цветя.

Здраве от природата или как училищната оранжерия ще повлияе на учениците

Оранжерията за био билки в училище може да имат пряко положително влияние върху здравето на всяко дете. Те ще имат възможността да се запознаят с различни лечебни растения като лайка, мента, маточина и много други. Тези билки могат да бъдат използвани за приготвяне на чайове и тинктури, които имат успокояващ и лечебен ефект върху организма. Учениците ще научат как природните продукти могат да бъдат здравословна алтернатива на химичните лекарства.

Също така участието в грижи за растенията в оранжерията може да насърчи физическата активност и да намали стреса. Учениците могат да прекарват повече време на открито, да се движат и да се грижат за растенията, което е чудесен начин за подобряване на психическото и физическото здраве. Обработването на земята с ръцете и ежедневният контакт с природата намаляват тревожността и помагат за по-добро самочувствие.

Екология и устойчиво развитие:

Отглеждането на био билки в училищната оранжерия е също така важен урок по екология. Учениците ще научат принципите на устойчивото земеделие – как да използват природните ресурси без да вредят на околната среда. В процеса на работа с билките те ще научат как да използват натурални торове и природосъобразни методи за борба с вредителите, като така избягват употребата на химикали и пестициди.

Оранжерията може да бъде изцяло екологична, с използване на рециклирани материали за конструкцията и слънчева енергия за осветление и отопление. Тези иновативни решения ще покажат на учениците как модерните технологии могат да се интегрират в екологичните проекти и ще стимулират тяхното мислене в посока на зелено бъдеще.

Използването на био продукти предлага значителни ползи за околната среда, общественото здраве и икономическото развитие. Проектът за оранжерия за био билки е отлична възможност за учениците да научат за природосъобразния начин на живот и да развият практически умения, които могат да използват и извън училищната среда. Също така той предлага положително въздействие върху околната среда, като насърчава биоразнообразието и устойчивото земеделие. Реализирането на този проект ще подобри училищната среда и ще създаде нови възможности за учене и развитие на учениците.

*Авторски екип:*

*Ученици от Професионална гимназия по туризъм „АЛЕКО КОНСТАНТИНОВ“,гр. Ямбол, ул. „Търговска“ №85, e-mail:* [*info-2811603@edu.mon.bg*](mailto:info-2811603@edu.mon.bg)*; тел:046/66 94 40*

1. *Йордан Цветанов Вълев, 9 клас, спец Спедиция, транспортна и складова логистика*
2. *Константин Стефанов Пехливанов ,9 клас, спец Спедиция, транспортна и складова логистика*
3. *Никола Янков Топалов, 9 клас, спец Спедиция, транспортна и складова логистика*

*Ръководител : Радостина Иванова Белчева*