

**Moja hrana. Lokalna. Zdrava. Varna. Okusna. Prijazna do okolja. Spoštuje
pridelovalce.**

**VSE SE PRIČNE Z IZBIRO.
ODGOVORNOST ŠTEJE.**

**VE
JE
ODGOVORNO**
**M
ZATO**

**LOKALNA IN
SEZONSKA
HRANA**



**SPOZNAJMO
PRIDELOVALCE**



**JEJMO
KVALITETNO
MESO**



**REŠEVANJE IN
OHRANJANJE
STARIH VRST IN
SORT**



**SVEŽA IN
POLNOVREDNA
HRANA**



**ZAVRŽENA
HRANA**



7 korakov do odgovornega prehranjevanja



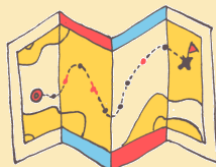
1. Korak

Odbor
Ekošole



2. Korak

Ocena
prehranjevanja



3. Korak

Akcijski
načrt



4. Korak

Nadzor in
ocena



5. Korak

Delo po
učnem
načrtu



6. Korak

Obveščanje
in
vključevanje



7. Korak

Eko-listina

Letošnji obravnavane teme projekta Vem, zato odgovorno jem, so:



- Lokalna in sezonska hrana



- Od pridelave do predelave hrane

- Aditivi (dodatki) v prehrani; GSO v prehrani



Glavna nit vseh treh tem ...

Kaj je durum pšenica?
VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!
ADITIVI V TESTENINAH

JAJČNE TESTENINE
VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!
ADITIVI V TESTENINAH

VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!
Kaj je durum pšenica?
VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!

OKUSI TESTENIN
VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!
ADITIVI V TESTENINAH

ADITIVI V TESTENINAH
VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!
ADITIVI V TESTENINAH

VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?
VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!

OKUSI TESTENIN
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?
OKUSI TESTENIN

ADITIVI V TESTENINAH
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?
ADITIVI V TESTENINAH

Zakaj so testenine rumene?
VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!
ADITIVI V TESTENINAH

Od kod vse v Sloveniji prihaja pšenica?
VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!
ADITIVI V TESTENINAH

Zakaj so testenine rumene?
VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!
ADITIVI V TESTENINAH

ADITIVI V TESTENINAH
VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!
ADITIVI V TESTENINAH

Zakaj so testenine rumene?
VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!
ADITIVI V TESTENINAH



JAJČNE TESTENINE
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

OBLIKE TESTENIN
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

BREZJAJČNE TESTENINE
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

OKUSI TESTENIN
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

BREZJAJČNE TESTENINE
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

Zakaj so testenine rumene?
VALJANE, SUŠENE ali SVEŽE ... TESTENINE!

ADITIVI V TESTENINAH
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

ADITIVI V TESTENINAH
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

ADITIVI V TESTENINAH
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

ADITIVI V TESTENINAH
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

ADITIVI V TESTENINAH
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

ADITIVI V TESTENINAH
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

ADITIVI V TESTENINAH
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

ADITIVI V TESTENINAH
Zakaj so v Sloveniji tradicionalno delali jajčne testenine?

PROJEKTNI IZZIV

Starostna kategorija	Tema	Tehnika
METULJČKI Vrtci 1. do 4.r OŠ Šole s PP	Lokalna in sezonska hrana: testenine	<ul style="list-style-type: none">• Pravljica/serija slikanic/kolažev• Izdelava družabnih iger/koledarjev sezonskih živil in testeninskih jedi• Makete

Katera hrana raste v posameznih sezonah? Se jedi, ki jih kuhamo med sezonami razlikujejo? Koliko sezonske hrane pojemo doma in v vrtcu/šoli? Katere so koristi uživanja sezonske hrane?

Od kod prihajajo jajca, ki jih uporabljajo pri izdelavi jajčnih testenin? Kaj pomeni baterijska, talna, ekološka reja kokoši? Katere vrste, oblike in okuse testenin poznamo? Katere so vaše najljubše vrste, oblike in okusi testenin?

Razmislite kako bi lahko s Pečjakovimi testeninami ustvarili sezonsko ali lokalno obarvano jed.

PROJEKTNI IZZIV

Starostna kategorija	Tema	Tehnika
SVEDRI		
5. do 9.r OŠ	Testenine: od pridelave do krožnika	<ul style="list-style-type: none">• Slikanica/maketa/strip/kolaž• Videoposnetek (potek od pridelave do predelave hrane: Pečjakovih testenin)

*Od kod prihajajo jajca, ki jih uporabljajo pri izdelavi jajčnih testenin? Kaj pomeni baterijska, talna, ekološka reja kokoši? Kaj pomeni, da je nek izdelek brez GSO? Kakšna je tradicija izdelave testenin v Sloveniji? Ste se kdaj vprašali, zakaj so testenine rumene barve? Ste že slišali za durum pšenico? **Raziščite od kod prihaja pšenica, ki so uporabljamo v Sloveniji. Naredite raziskavo in raziščite kateri aditivi se nahajajo v testeninah na slovenskih policah. Katere oblike in okuse testenin poznamo?** Katere so vaše najljubše oblike in okusi testenin? Razmislite kako bi lahko s Pečjakovimi testeninami ustvarili sezonsko ali lokalno obarvano jed.*

PROJEKTNI IZZIV

Starostna kategorija VLIVANCI	Tema	Tehnika
5. do 9.r OŠ SŠ	Testenine: Aditivi (dodatki) v prehrani - ali vas res poznamo? Pridelano/ proizvedeno brez GSO	<ul style="list-style-type: none">• Pravljica/serija slikanic/kolažev• Izdelava družabnih iger/koledarjev sezonskih živil in testeninskih jedi• Makete

Od kod prihajajo jajca, ki jih uporabljajo pri izdelavi jajčnih testenin? Kaj pomeni baterijska, talna, ekološka reja kokoši? Kaj pomeni, da je nek izdelek brez GSO? Kakšna je tradicija izdelave testenin v Sloveniji? Ste že slišali za durum pšenico? Raziščite od kod prihaja pšenica, ki so uporabljamo v Sloveniji. Lahko za izdelek iz npr. madžarske moke, rečemo, da je slovenski? Naredite raziskavo in raziščite kateri aditivi se nahajajo v testeninah na slovenskih policah. So res vsi aditivi škodljivi? Katere naravne in sintetične aditive poznamo? Prednosti/slabosti aditivov.

NAGRADE ZA PROJEKTNI IZZIV

Skupina Metuljčki:

1. nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 150 EUR
2. nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 100 EUR
3. nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 50 EUR

Skupina Svedri:

1. nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 150 EUR
2. nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 100 EUR
3. nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 50 EUR

Skupina Vlivanci:

1. nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 150 EUR
2. nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 100 EUR
3. nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 50 EUR

Izdelke pošljite do 30. marca 2019.

NAGRADNI NATEČAJ ZA VSE STAROSTNE SKUPINE:

Nagradni natečaj za upodobitev maskote projekta - Pečjakovega Navihanca in Navihanke.

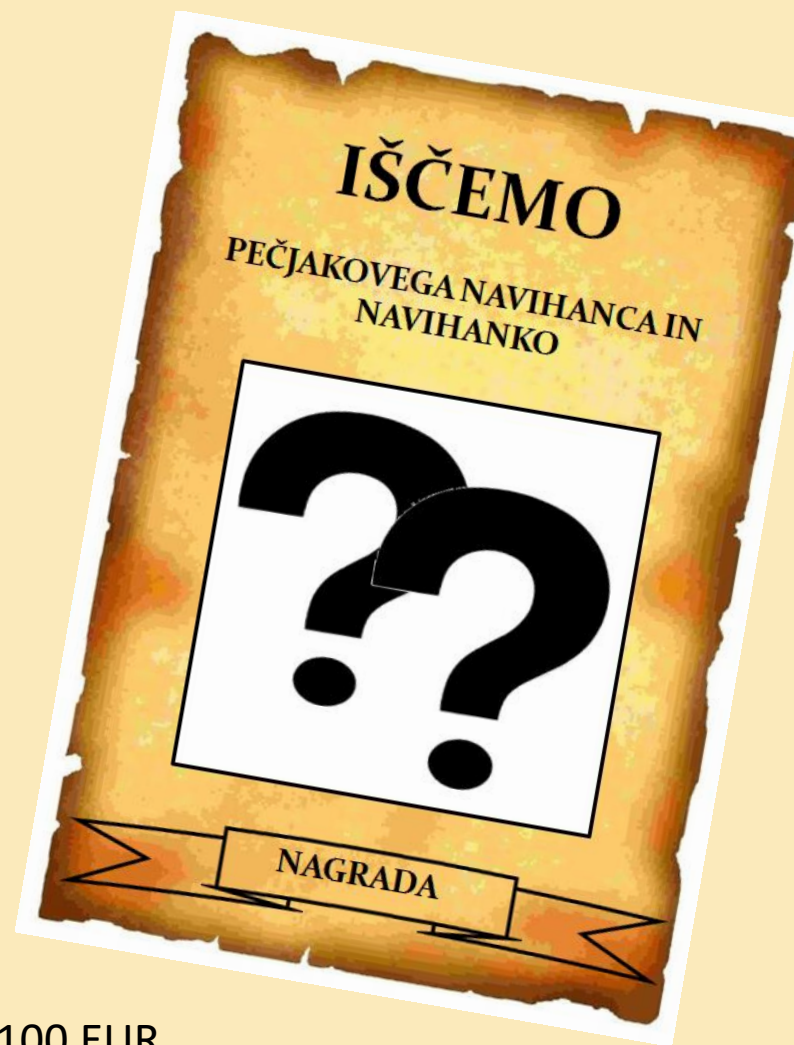
Iščemo podobi maskot Pečjakovega Navihanca in Navihanke, ki bosta kar najbolje predstavljala projekt Vem, zato jem odgovorno.



Likovne izdelke pošljite do **31. januarja 2019.**

NAGRADE

1. nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 100 EUR
2. nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 50 EUR
3. nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 30 EUR



NAGRADNI NATEČAJ ZA VSE STAROSTNE SKUPINE:

Nagradni natečaj za originalni recept za *štruklje* ali *pečen štrukelj*.

Recept je možno poslati v različnih tehnikah: fotokolaž, video ...

Nagrajena štruklja bodo pri Pečjaku tudi "ustvarili".

NAGRADE

Najboljša 2 predloga (enega za štruklje in enega za pečen štrukelj):

2x nagrada: bon za izdelke Pekarne Pečjak v vrednosti 100 EUR, **ogled proizvodnje Pekarne Pečjak, proizvodnja zmagovalnega izdelka.**

Ustvarite lahko sladko ali slano različico recepta za štruklje ali recepta za pečene štruklje.



Recepte pošljite do **31. januarja 2019.**

Z odgovornim prehranjevanjem lahko vplivamo na svet, ki nas obdaja. Kako? Tako, da jemo z zavedanjem, kaj damo na krožnik, kar koristi ne samo nam, temveč tudi svetu okoli nas.

**VE
JEM
ODGOVORNO**

ZATO

