



NAGRADNI NATEČAJ RECIKLIRANA KUHARIJA

V okviru projekta Hrana ni za tjavendan razpisujemo nagradni natečaj RECIKLIRANA KUHARIJA, kjer vas vabimo k oddaji inovativnih receptov na temo, kaj narediti iz živil, ki jih ne porabimo v celoti ali pa nam ostajajo ter jim bo potekel rok. Zbiramo originalne kuharske recepte, ki jih predstavite na čim bolj izviren način.

Prosimo, da svojemu izdelku, priložite tudi recept natipkan v Wordu.

Raziščite svet kulinarike in zapišite inovativni kuharski recept, ki v sebi nosi lokalni pridih in/ali avtohtone posebnosti. V receptu morajo biti uporabljeni ostanki živil (npr. star kruh) ali ostanki jedi (npr. pire krompir). Prosimo jasno napišite/označite katero živilo/jed v receptu reciklirate.

Rad
kuhaš?

Si za
kuharski
izziv?



Zadnji rok za oddajo receptov za natečaj Reciklirana kuharija
je 31. marec 2021.

Izdelke oddajte na mail: hrananizatjavendan@gmail.com

RAZISKOVALNI IZZIV

Le katera hrana največkrat ostaja na naših krožnikih? Sprejmite izziv in si izmislite svoje, inovativne recepte v katerih morajo biti uporabljeni ostanki živil (npr. star kruh) ali ostanki jedi (npr. pire krompir). Ostanek živila/jedi, ki ga recikirate, jasno označite.

Pri izzivu si lahko pomagata z naslednjimi vprašanji: Kako so naše mame, babice, šolske kuharice in kuharji ... uporabili ostanke jedi ali živil? Lahko recept izboljšamo, izpopolnimo? Kako lahko recept čim bolj kreativno predstavimo?

V letošnjem letu iščemo 20 inovativnih receptov za reciklirane obroke:

- zajtrk/malica/prigrizek,
- predjed,
- enolončnica,
- glavna jed,
- sladica.



Število poslanih predlogov recikliranih obrokov ni omejeno. Obrok/obroke, ki jih recikirate izberite sami, na receptu pa jih jasno označite (npr. zajtrk, enolončnica ...).

Priporočamo, da letos kot eno izmed sestavin svojega recepta, vključite mleko.

KDO LAHKO SODELUJE?

V nagradnem natečaju Reciklirana kuharija lahko sodelujejo: vrtci, osnovne šole, srednje šole, šole s prilagojenim programom, šolski centri in dijaški domovi, ki sodelujejo v Programu Ekošola.

STAROSTNE SKUPINE

1. starostna skupina: vrtci, 1.-3. razred OŠ
2. starostna skupina: 4.-9. razred OŠ
3. starostna skupina: srednja šola
4. starostna skupina: otroci, učenci, varovanci ustanov s posebnim programom



ODDAJA IZDELKA

Recept predstavite na čim bolj kreativen način (fotokolaž, risbe, video posnetek, strip ...), oddajte ga **v elektronski obliki**. **PROSIMO, DA SVOJIM IZDELKOM, PRILOŽITE TUDI RECEPT NATIPKAN V WORDU**. V receptu jasno označite/napišite živila/jedi, ki jih recikirate ter za kater obrok je jed namenjena (zajtrk, malica, glavna jed ...). V kolikor pošiljate video, naj bo le ta dolg do 3 min.

Prosimo, da posredujete ime ustanove, ime in priimek mentorja, imena in priimke sodelujočih otrok/učencev/dijakov, oddelek, tekmovalno starostno skupino, vrsto obroka (zajtrk, glavna jed ...).

OCENJEVANJE IZDELKOV:

Strokovna komisija bo ocenjevala inovativnost v povezavi s kreacijo in predstavitvijo recepta.

Zmagovalne recepte bodo ponovno skuhal in fotografirali LIDLovi kuharski mojstri. Zmagovalni recepti bodo objavljeni **v knjižici Reciklirana kuharija**.

Spletne objave knjižic preteklih let, so vam na voljo na: <https://ekosola.si/hrana-ni-za-tjavendan-20-21/>.

Rok za oddajo receptov za Reciklirano kuharijo je 31.3.2021.

Program Ekošola, Zavrti 2, 1234 Mengeš, s pripisom "za Reciklirano kuharijo" ali na mail: hrananizatjavendan@gmail.com ali info@ekosola.si

IZBOR NAJBOLJŠIH RECEPTOV, IZBIRA ZMAGOVALCEV

Ustanove, ki sodelujejo v projektu Hrana ni za tjavendan bodo za sodelovanje v natečaju prejele dodatno točko pri končnem ocenjevanju projekta.

Razglasitev rezultatov v skladu z nagradno shemo bo 12. aprila 2021. Nagrado bo v imenu nagrajencev prevzel predstavnik zavoda oziroma koordinator na zaključnem dogodku projekta Hrana ni za tjavendan. Nagrajeni zavod je o nagradi dolžan obvestiti vse fizične osebe, sodelujoče v projektu.

NAGRADE

Zmagovalnih 20 receptov prejme praktično nagrado podjetja Lidl Slovenija v vrednosti 30 EUR in objavo v knjižici Reciklirana kuharija.

Ostale poslane recepte bomo prek šolskega leta objavljali kot prilogo Ekošolskega lista.

IZJAVA O ZBRANIH SOGLASJIH IN OSEBNIH PODATKIH SODELUJOČIH OSEB

Zavod, iz katerega sodeluje mentor s skupino otrok/učencev/dijakov, v okviru nagradnega natečaja »Reciklirana kuharija«, mora zagotoviti pisno soglasje zakonitih zastopnikov udeležencev (otrok/učencev/dijakov) in mentorja za udeležbo na natečaju, s tem povezano objavo rezultatov ter zbiranjem, obdelavo in uporabo osebnih podatkov za namene nagradnega natečaja. Sodelujoči zavod soorganizatorju Ekošola pošlje podpisano izjavo, s katero jamči, da hrani zbrana pisna soglasja vseh sodelujočih fizičnih oseb (v primeru mladoletnih oseb takšno soglasje podpišejo starši oz. zakoniti zastopnik). Organizatorja se zavezujeta, da bosta osebne podatke varovala skladno z določili Zakona o varstvu osebnih podatkov.

OBJAVA IN MATERIALNE AVTORSKE PRAVICE

Prijavitelji in avtorji se s prijavo na nagradni natečaj strinjajo, da je recept (pisni del ter priloge) lahko objavljen na spletnem mestu www.ekosola.si in da bodo v natečaj prijavljeni materiali uporabljeni tudi v morebitne promocijske aktivnosti v okviru projektov »Hrana ni za tjavendan«, Ustvarimo boljši svet in v drugih promocijskih aktivnostih podjetja Lidl Slovenija.

Prijavitelji in avtorji se s prijavo strinjajo, da bodo najboljši izbrani recepti objavljeni v knjižni in digitalni obliki, na spletni strani Ekošole, na spletni strani Ustvarimo boljši svet (www.boljsi-svet.si), na spletnem portalu Planet Siol.net ter na drugih komunikacijskih kanalih Lidla Slovenija. Izbrani prispeli recepti bodo objavljeni tudi na Facebook straneh Lidl Slovenija in Ekošola.

Prijavitelji se strinjajo, da je njihovo prijavljeno delo lahko za potrebe promocijskih aktivnosti predelano (revizija recepta, nova fotografija ...) brez predhodne odobritve avtorja. V primeru, da predstavljajo prispevki avtorsko delo mentorja in njegove skupine (v nadaljevanju: soavtorji), mentor jamči, da so prispevki njihovo avtorsko delo in da lahko z njim prosto razpolagajo. V primeru, da bi se kasneje izkazalo, da soavtorji niso imetniki materialnih avtorskih pravic oziroma da z njimi ne morejo prosto razpolagati, je mentor odgovoren za vso škodo, ki bi jo zaradi tega imela organizatorja natečaja. V primeru, da bosta organizatorja natečaja prispele prispevke želela uporabljati tudi v oblikah, ki niso naštet v zgornjih odstavkih, bosta z mentorjem sklenila dodaten sporazum o prenosu materialnih avtorskih pravic.

2. februarja 2021 bo ob 18. uri potekala druga spletna delavnica projekta Hrana ni za tjavendan, ki bo posvečena Reciklirani kuhariji. Poleg predstavitve natečaja, bo z nami tudi blogerka 220 stopinj poševno in avtorica knjig - Urška Fartelj ter dijaki SŠ Zagorje, ki se pod vodstvom mentorjev uspešno borijo proti zavržkom hrane.

VSE SE PRIČNE Z IZBIRO. ODGOVORNOST ŠTEJE.



24. 4. 2021 SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

Hrana ni odpadek. Pridružite se nam v
boju proti zavrženi hrani!

