



Ekošola



# Hrana ni za tjavendan

**Druga spletna delavnica za mentorje, 2. februar 2021**



## PROGRAM DELAVNICE

17:45 – 18:00

**Registracija udeležencev**

18:00 – 18:05

**Uvodni pozdrav**

*Tina Cipot, LIDL Slovenija d.o.o.k.d.  
mag. Gregor Cerar, program Ekošola*

18:05 – 18:20

**Reciklirana kuharija 2020/2021**

18:20 – 19:00

**Reciklirana kuharija 220 stopinj poševno**

*Urška Fartelj*

19:00 – 19:10

**Vprašanja in razprava**

19:10 – 19:30

**Dobra praksa: SŠ Zagorje**

*prof. Stana Kovač Hace,  
prof. Bernarda Kričej  
A. Brlogar, A. Agović, L. Klemen, A. Bokal*

19:40

**Zaključek**

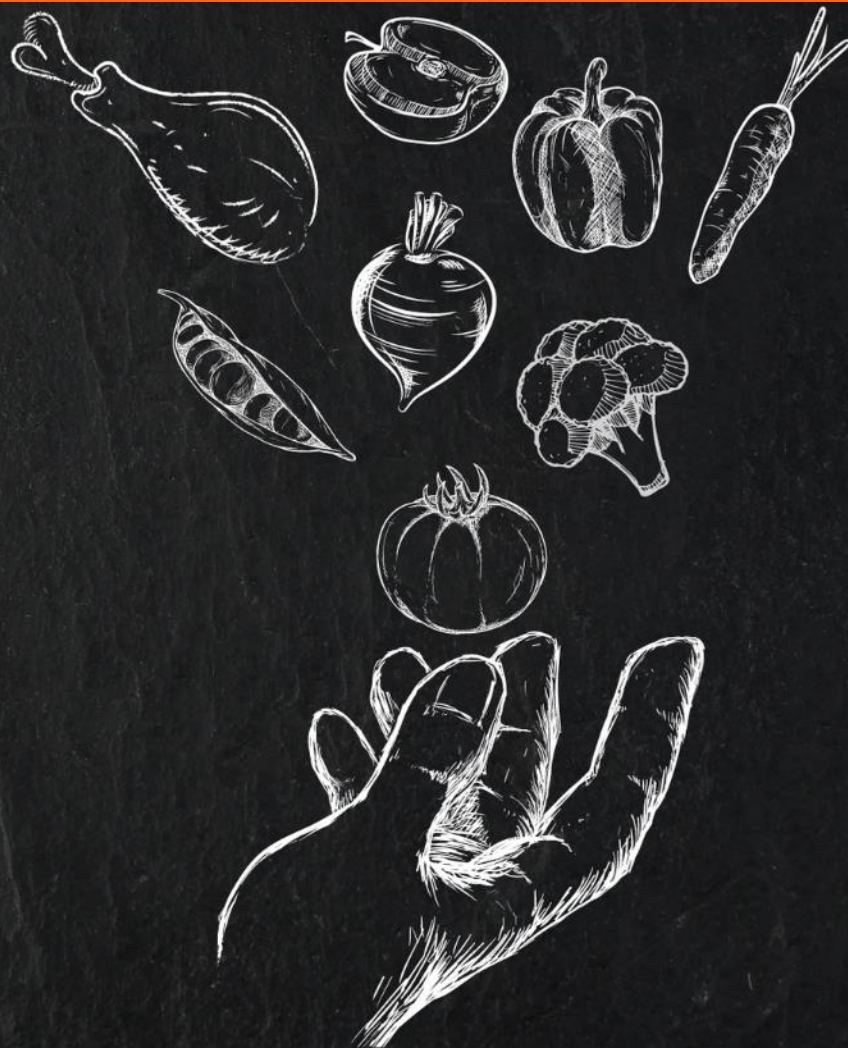


Ekošola



# Uvodni pozdrav

*mag. Gregor Cerar, program Ekošola*



# DANAŠNJE SREČANJE



1



Uvodni  
pozdrav

2



Reciklirana  
kuharija  
2020/2021

3



Reciklirana  
kuharija z  
Urško  
Fartelj

4



Dobra  
praksa SŠ  
Zagorje

5



Vprašanja,  
razprava



# Ustvarimo boljši svet: Hrana ni za tjavendan

*Tina Cipot, LIDL SLOVENIJA d.o.o. k.d.*





# Reciklirana kuharija 2020 – 2021



# RECIKLIRANA KUHARIJA

## 4 STAROSTNE SKUPINE



1. skupina: **VRTCI in UČENCI PRVE TRIADE**



2. skupina: **UČENCI OŠ (od 4. do 9. razreda)**



3. skupina: **UČENCI, VAROVANCI ŠOL S PP**



4. skupina: **SREDNJE ŠOLE**



**ROK ZA ODDAJO:**

**24. april 2021,**

na naslov:

[hrganizatjavendan@gmail.com](mailto:hrganizatjavendan@gmail.com)





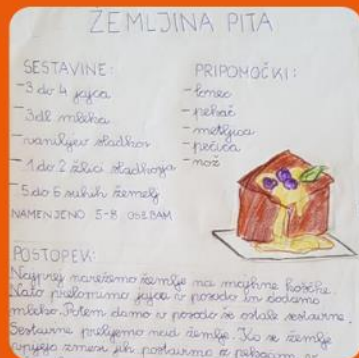
# Iščemo 20 inovativnih receptov za reciklirane obroke:

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



# Oddaja izdelkov:

Recept predstavite na čim bolj kreativen način (fotokolaž, risbe, video posnetek - 3 min, strip ...), oddajte ga v elektronski obliki.



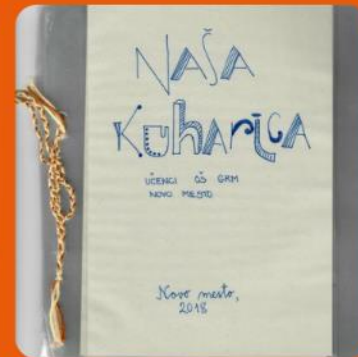




# Oddaja izdelkov:

## 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 ...).

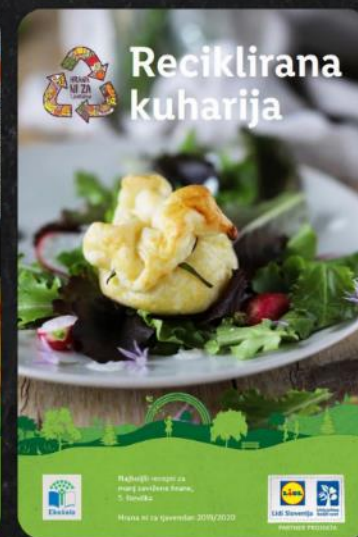




# Knjižice Reciklirana kuharija

dostopne na:

<https://ekosola.si/hrana-ni-za-tjavendan-20-21/>



220 stopinj poševno



# Reciklirana kuharija 220 stopinj poševno

Urška Fartelj





# Primeri dobrih praks: SŠ Zagorje

*Mentorici: Stana Kovač Hace, Bernarda Kričej*  
*Dijakinje: A. Brlogar, A. Agović, L. Klemen, A. Bokal*



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!

VEČ O PROJEKTU HRANA NI ZA TJAVENDAN PREBERITE NA:  
[HTTPS://EKOSOLA.SI/HRANA-NI-ZA-TJAVENDAN](https://ekosola.si/hrana-ni-za-tjavendan)

# Hvala za pozornost!

O BOLJŠEM SVETU  
*ne sanjamo,*  
TEMVEČ GA  
SKUPAJ Z VAMI  
*ustvarjamo.*

