

# HRANA NI ZA TJAVENDAN







## CILJI:

- **Zmanjšati** in **preprečiti nastajanje zavržene hrane** doma in v vrtcu.
- Spodbuditi **praktično uporabo neporabljene hrane** in prikazati pravilen način shranjevanja prehranskih izdelkov.
- **Pravilno reciklirati** in odlagati ostanke hrane.
- **Povečati zavedanje in izobraževati** o odgovornem ravnanju s hrano.

## DEJAVNOSTI:

Za mentorje projekta je pripravljeno **gradivo**, v katerem so navedeni **koraki dela**, **možne dejavnosti**, **primer dnevnika zavržene hrane** ter nekateri predlogi za zasnovo izboljšav. Za mentorje, starše, organizatorje prehrane in vodje šolskih kuhinj bomo pripravili tudi **brezplačne delavnice**.





## GRADIVA:

- Gospa Kuhla,
- Dnevnik zavržene hrane,
- navodila za mentorje s primeri dobre prakse,
- Kuhlin dnevnik zavržene hrane,
- knjižice Reciklirana kuharija,
- Mala akademija projekta Hrana ni za tjavendan ...

**NOVO!** Na podbudo mentorjev bomo pripravili didaktično gradivo tudi za najmlajše otroke.



## RECIKLIRANA KUHARIJA:

Pripravljali boste **inovativne predloge** za **reciklirane obroke**:

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

V skupno štirih starostnih kategorijah bomo nagradili **20 receptov**.



**Natečaj Reciklirana kuharija** bo potekal **od 10. novembra 2023 do 15. januarja 2024**







**24. aprila 2024** bo potekal slovenski dan brez zavržene hrane.

- **Uvodno Zoom srečanje: 29. september 2023**
- **Zaključni dogodek: 7. junij 2024**

## NAGRADNI NATEČAJ:

Nagradili bomo **najboljših pet** ozaveščevalnih projektov/ dobrih praks ob slovenskem dnevu brez zavržene hrane.

**POMISLIMO: KAKO LAHKO VPLIVAŠ/VPLIVAMO NA KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE? KAKO ZAVRŽENA HRANA VPLIVA**

**Rok za oddajo:**  
13. maj 2024



**VEČ O PROJEKTU:** <https://ekosola.si/hrana-ni-za-tjavendan-23-24/>

