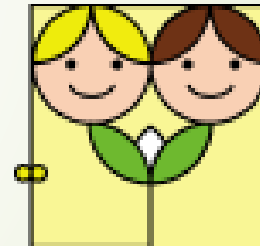


# Hrana in mi



Vrtec Antona Medveda  
Kamnik



VRTEC ANTONA MEDVEDA SODELJUJE V PROJEKTU ŽE OD ZAČETKA.

- ▶ ZAČELI SMO S PROJEKTOM „ODGOVORNO S HRANO“ IN NADALJEVALI V RECIKLIRANI KUHARIJI OZ PROJEKTU „HRANA NI ZA TJAVENDAN“





# CILJI DEJAVNOSTI /Ekošola/

- 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 (kompostiranje in ločeno odlaganje v zabojnik za biološke odpadke).
- Povečati zavedanje o odgovornem ravnanju s hrano.
- Izobraževati o odgovornem ravnanju s hrano in zavrženo hrano.

# Kuharski mojstri



# Naše pojedine

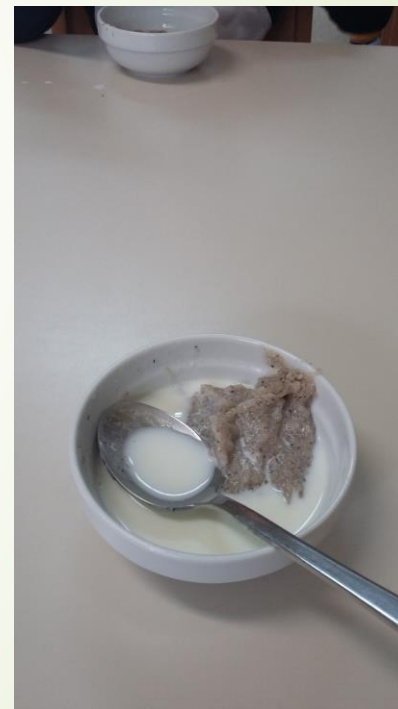


Kako uporabimo ostanke mesa?



# Ajdovi žganci – pastirska malica

Kako uporabiti ostanke  
mleka?



# Priprava piškotnega testa





Vaja dela mojstra, mojster pa vajo...



# Kako lahko uporabimo sadje?



- Priprava različnih napitkov, smoothijev, narastkov, sadna nabodala, sadna solata, sadno pecivo, pite...

# Uporaba sadja



## Krompirjevo testo



# Krompirjeve kroglice (ocvrte)

Kako uporabimo krompir, ki nam ostane?



Svaljki, kroketi, kroglice...



# Lokalna kulinarnika – Okusi Kamnika



# Okusi Kamnika – spoznamo lokalno hrano







# Ocvrte pohane šnite

Kako uporabimo star kruh?



# Prosta reja - obisk kmetije

Kako dobimo jajce?



# Obisk kmetije

Kako dobimo mleko in mlečne izdelke?



# Mleko in sadje – mlečni napitek z banano



# Zdrava malica

## Voda in sadje





Hvala za pozornost 😊