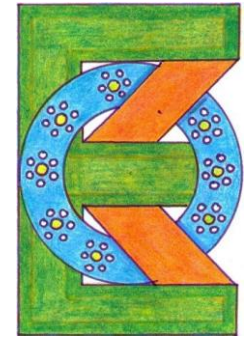


Naša šola sodeluje v projektu EKOŠOLA
že od 2004 – trenutno 862 učencev in
139 zaposlenih



- Projekt Ekošola se izvaja na matični šoli **OŠ Brinje Grosuplje**, na **podružnični šoli Polica** in podružnični **šoli s prilagojenim programom**.
- Matična šola in POŠ PP sta v isti stavbi in praktično nista ločeni z drugim kakor z imenom. Vsi smo zelo povezani, uporabljamo isto jedilnico, sodelujemo pri ureditvi šole in eko kotička,...



Dejavnosti za zmanjševanje količine zavržene hrane na naši šoli

- Merjenje zavrženosti hrane
- Poskušanje hrane, ki je ne poznamo v manjših količinah
- Dan brez zavržene hrane
- Manjše porcije in možnost dodatka
- Sodelovanje pri sooblikovanju jedilnika
- Sodelovanje pri urah gospodinjstva in urah povezanih s prehrano

Druge aktivnosti povezane s prehrano:

- Projekt reciklirana kuharija
- Projekt hrana ni za tjavendan
- Projekt – sodelovanje na sejmu Altermed
- Sodelovanje v različnih ID (ročne spretnosti, fotografija in animacija)

Tudi letos smo se udeležili sejma ALTERMED v Celju

- V sladico smo skrili pet vrst zelenjave in se s sladico predstavili na sejmu Altermed v Celju. Poimenovali smo jo Barvito prikrito in s tem poželi zanimanje obiskovalcev.



Zmagovalne koprivne palačinke

Natečaj zdravih jedi

Poznate tisto dilemo, naj bo kosilo dobro ali zdravo? Kaj če bi bilo dobro in zdravo, za povrh pa še hitro pripravljeno in poceni? Prav s tem izzivom se to leto ukvarjajo v projektu Zadržavje.net in so za dokaz, da se to zares da, k sodelovanju povabili tudi najmlajše.

Tekst: SANJA LONČAR, foto: ANDREJ KRIZ

Na natečaj, ki je potekal od februarja, je prispelo 30 receptov, med katerimi je strokovna žirija izbrala deset finalistov. Predstavitelj pripravde desetih finalnih receptov za jedi, ki jih je občinstvo lahko tudi pokusilo, je potekala na sejmu Altermed v Celju. Še bolj prijetno od dobrih grizljajev pa je bilo opazovati vneto in spretnost otrok (med njimi so bili tudi edemletniki), ki so se v kuhinji našli bolj kot marsikateri sodobogospodinja.

V izboru žirije je prvo mesto zasedla Osnovna šola rto pri Slovenj Gradcu eptoma za koprivne palačinke in koprivne polpete. Eki-bila odlično pripravljena, in spretna, recepta pa res, zato ju objavljamo tudi e Jane, da ne zamudite



Ajdove omelete dijakov Gimnazije Kočevje

za pravilno prepoznati in nabrati čemaž.

Posebno nagrado za izvirnost in ustvarjalnost pa je prejela Osnovna šola Brinje iz Grosuplega za recept, ki je v sebi skrival kar pet skrivnih zelenjavnih sestavin – poimenovali so ga Barvito prikruto. Osnovnašola so se predstavili kot zadnji, a najbolj od vseh so razvneli občinstvo, ko je ugibalo, katera zelenjava se skriva v receptu. Prav pretkano so nam v sladko skrivni vse tisto, česar otroci praviloma nečesto jesti, in nastala je odlična sladica, ki je očarala občinstvo. Niti vsem skupaj nam ni uspelo odkriti zadnje



Da bi dobri recepti prišli do ljudi, smo združili moči člani uredništva Jane, Celjska sejem, podjetje Proma ter petičlarska žirija v sestavi: Sanja Lončar (vodja informacijskega središča Zadržavje.net in sopredsednica Samooskorni.net), Jasmina Kandorler (televizijska voditeljica in avtorica programa Klepet ob kavi), Klemen Košir (publicist, samozaložnik, avtor kulinarčnih knjig, kuhar), Sabina Topolovec (avtorica knjige Začimbe za otroke in soavtorica začimbne trilogije »Šapec«) in Nina Glazar (avtorica kulharskega bloga IZIBIČI).

skrivne sestavine in naposled so jo morali razkriti kar ustvarjalci sami. Preostale recepte, ki jih je žirija izbrala med prvih deset, so nam predstavili: Osnovna šola Lava (zdrav »ferrero rocher« v kozarcu in kvinjovina solata), Osnovna šola Šmilčič (ajdova kaša v solati), Gim-



Mladi kuharji iz Osnovne šole Brinje iz Grosuplega so prejeli posebno nagrado za izvirnost in ustvarjalnost.



Maja kuharska mojstra iz Osnovne šole Lava v Celju

nazja in srednja šola Kočevje (krekerji s semen). Osnovna šola Brinje Grosuplje (Barvito prikruto), Šolski center Slovenj Gradec (skutni namaz) in DOŠ Lendava (makov narastek). Bralec Jane boste njihove recepte spoznavali še v naslednjih številkih naše revije. Vključeni bodo tudi v projekt Zadržavje.net – Hitro, zdravo, poceni.

Vsi finalist so domov poleg plaket Celjskega sejma odnesli še polne vrečke ekoloških živil blagovne znamke Biotop, Kakovostne povne za palačinke znamke Rosmarino in ekološke konopljne testenine za druge Konopko. Informacijsko središče Zadržavje.net pa je najboljšim podaril tudi knjige Zdravilne moči začimb za otroke.

Kako se je začelo? Že 18 let se na sejmu Altermed predstavljajo tudi eko šole, ki nas navdihujejo s svojimi izvirnimi zamisli za bolj zdravo življenje. Predstavitve kul-



Mladi kuharji iz Lendave



Zmagovalna recepta

Koprivne palačinke

Koprive nabiramo na neovsenarjenih območjih, kjer v bližini ni prometnih cest in tla niso onesnažena s pesticidi ali drugimi kemikalijami. Nabiramo vršičke in dva do tri listke ob njih, tako so koprive v jedeh manj grenke. Pred uporabo jih operemo, na hitro blanširamo, ocedimo, ohladimo in zmiksamo. Če zdravih in svežih kopriv nimate na voljo, lahko kupite tudi liofiliziran sok kopriv, ki ni le za napitke, temveč tudi za namaze, omelette, palačinke in omake.

Sestavine:

- 50 g blanširanih kopriv
- 4 zvrhane žlice pirine moka
- 150 ml mleka
- pribl. 50 ml navadne ali mineralne vode
- 1 jajce
- pol žlice sladkorja za sladke nadeve
- ščepec soli

Priprava

Zavremo vodo in na hitro blanširamo koprivne lističe, da uparimo. nato jih ocedimo in ohladimo. Ohlajene koprive zmiksamo s paličnim mešalnikom. Prilijemo mleko, dodamo jajce, sladkor in sol in zmešamo v gladko zmes. Postopoma dodajamo moko. V ponvi za peko palačink segrejemo malo olja. V segreto ponev zlijemo zajemalko testa in ga prelijemo čez dno. Če je testo pregotlo, da bi ga lahko preli-

vati, dodamo še malo vode ali mleka. Palačinko pečemo najprej na eni strani približno 2–3 minute, od vrhu od tega, kako debelo smo naredili, nato jo obrnemo in spečemo še na drugi strani.

Serviranje

Koprivne palačinke lahko namazemo s sladkim (marmelado) ali s slaninam namazom (skuta z drobnjakom).

Koprivne polpete

Sestavine za 15 polpet:

- 250 g drobno sesekljanih blanširanih kopriv
- 1 večji korenček
- 1 zelena bučka
- 2 stroka česna
- 1 manjša čebula
- 1 jajce
- 8–10 žlic drobtin, ki smo jih zmleli iz starega posušenega kruha
- sol
- poper
- peteršilj

Priprava

Krompir olupimo, grobo naribamo in 10 minut kuhamo v rahlo osoljeni vodi. Korenček in bučko olupimo in prav tako grobo naribamo. Na oljvnet olju v ponvi prepražimo sesekljano čebulo. Kuhano krompir ocedimo, dodamo čebulo, naribane bučke in korenček, sesekljan česen, jajce, 8–10 žlic drobtin in začimbe. Oblikujemo polpete, ki jih povajamo po drobtinah in jih z obeh strani popečemo na olju.

Zmagovalna ekipa iz Osnovne šole Smartne pri Slovenj Gradcu.



Demo kuhinja