

# ERASMUS+ PROJECT



# Food in schools and climate change

**NOTHING GOES TO TRASH**



MIRJANA MARINČIČ

PRIMARY SCHOOL LESKOVEC PRI KRŠKEM / BRANCH  
SCHOOL VELIKI PODLOG



Co-funded by  
the European Union

MAY 28, 2024

# What grows in our homeland and what is imported?



# What can we plant and seed and what do we have to buy?





# And what can we plant in our garden?



# Microclimate conditions in our jar







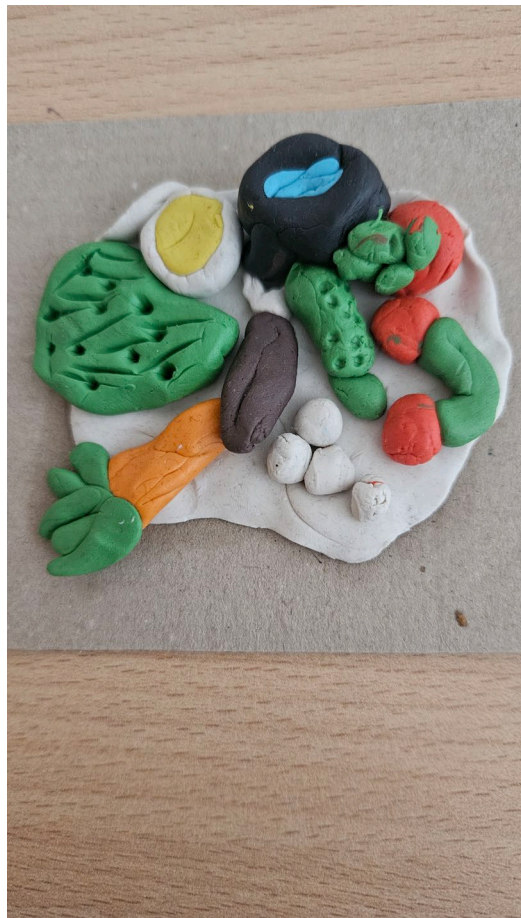


# Our little garden





# Art – play dough – my favourite food





# Some more art



# Fried bread



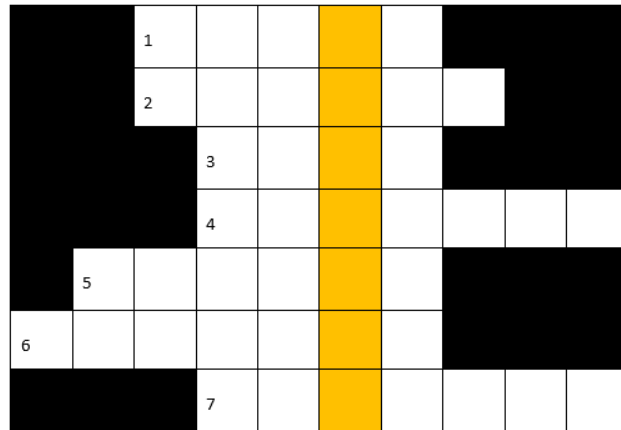


We cooked...



# Crosswords about food

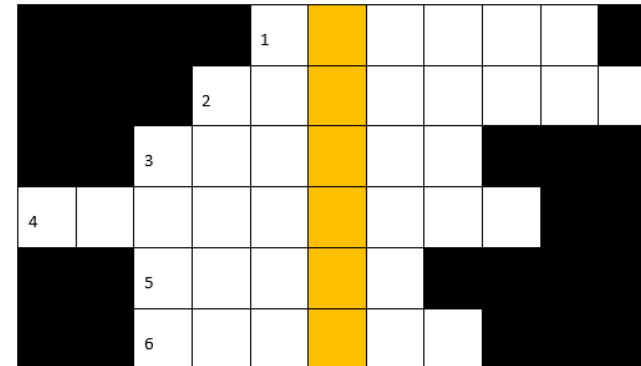
V POLJA VODORAVNO VPIŠI IMENA ZA SADJE IN ZELENJAVO



KATERA BESEDA SE JE IZPISALA V RUMENO OBARVANIH POLJIH?

--	--	--	--	--	--	--	--

V POLJA VODORAVNO VPIŠI IMENA ZA ZELENJAVO



KATERA BESEDA SE JE IZPISALA V RUMENO OBARVANIH POLJIH?

--	--	--	--	--	--



# Some home recepies...

## KRUHOVI COKKI

- cebula
- Suhi kruh
- 
- jajčka
- mleko
- petensilj
- popr
- sol
- maku



Kruh narežemo na majhne kocke, ta dodamo jajca, mleko, pop in sol. Na dnu pre-pražimo drobno na sekljano cebulo, da porumeni odstavi, da se ohladi dodamo nasekljan petensilj. Vse sestavine zmešamo skupaj in pustimo, da se (hi) kruh prepoji dodamo še malo maku ter oblikujemo croke. Nato zavremo slano vodo vanj položimo croke kuhamo jih 15 min.

## O PRI NAS PORABIMO OSTANKE HRANE: GRATINIZIRANE PALAČINKE

EJE:

### RECEPT:

- OSTANKI PALAČINKE
- FOOD SKUTE
- NARISANA LMONINA LUPINA
- 4 ŽLICE SLAKTORJA
- 1 JAJCE
- ROZINE

### PRELIV

- 1,5 del SLAVKE
- METANS
- 1 JAJCE

ZMEŠAMO VSE BISTVINE  
IN ZAVREMHO V  
PRAŽINIKO, PALAČINKE  
PREKIJAMO S METANS  
IN JAJCEM  
POČEJMO NA 180°C  
(20) 20 MIN.



Če nam ostane makaroni naredimo makaronovo solato lahko dodamo kumark, celuloza, sveda paprika, in tuna.

Če nam ostane hrompik naredimo hrompikovo sololato.

Če nam ostane palačinke naredimo hamlone in palačinke damo kječek salame in vasa jih navijemo potem jih pomobamo in damo 15 jajce, 10 dropline in jih spečemo na olju.



Arancini – sicilijanske riževe kroglice – namig za dober obrok iz ostankov hrane

Gotovo vam je kdaj ostala rižota ali samo rizi-bizi. Če ne želimo uporabiti mikrovalovne pečice, je riž kar težko pogreti. Rad se zlepi in prismoči. Imamo rešitev in idejo za okusen obrok.

RECEPT:

V ohlajeno rižoto umešamo jajca in nariban sir. Približno eno jajce in pest sira na liter rižote.

S pomaščeni ali mokrimi rokami oblikujemo kroglice. Pri delu lahko uporabite rokavice, ki so primerne za rokovanje s hrano. V sredino vsake kroglice skrijemo košček mozzarele. Lahko dodamo poper, česen v prahu in peteršilj.

Kroglice spaniramo po dunajsko – moka, jajce, drobtine in jih na močnejšem ognju v olju enakomerno ocvremo do zlate barve. Ocvreti moramo kar hitro, da nam ne začne iztekati sir.

Pa dober tek!



Ocvrte kruhove rezine – »pohane šnite«

Kako lahko porabimo star kruh? Lahko ga preprosto pojemo. Lahko ga do čisto suhega posušimo in zmeljemo v drobtine. Na slivovih cmokih so odlične tudi ocvrte drobtine iz ne popolnoma suhega kruha. Morda imate radi kruhove cmoke ali kruhavo šluuca, lahko ga namočimo v belo kavo in ga pojemo za zajtrk.

Če imamo v hladilniku kaj jajc in malo mleka, si lahko pripravimo udlično prilogo k solati ali sladico za po kosilu. Kakor nam je ljubše.

RECEPT:

Kruh narežemo na rezine. Umešamo jajca in nekaj mleka. V zmeski pavaljamo kruh. Pri tem moramo biti kar hitri, sicer nam bo že prvi kos kruha poplil vsa jajca in mleko. Namočene rezine ocvremo v zelo vročem olju. Ko rezino obrnemo, lahko na njo položimo rezino sira. Če homo jedli stane rezine, lahko zmes mleka in olja malo posolimo.

»Šnitok« lahko po želji posladkamo, namažemo z marmelado ali medom.

Pa dober tek!



# Altermed





# Milk...with wheat semolina



# Milk...as fresh ricotta





# Ricotta again



# Ricota in burek





# We baked bread





# We made and sold cookies



# Fried bread is the best



**THANK YOU FOR  
YOUR ATTENTION!**



Co-funded by  
the European Union