

DRAGOCENOSTI IZ ODPADKOV - VZGOJA ZA TRAJNOSTNO PRIHODNOST





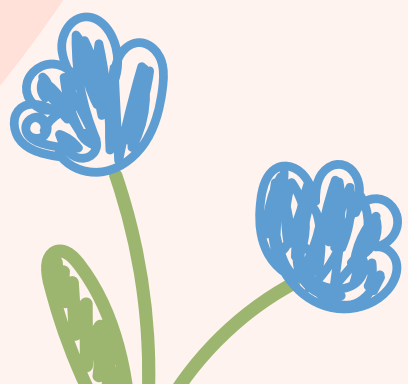


well
done!



CILJI TRAJNOSTNEGA RAZVOJA

- Zmanjšati in preprečiti nastajanje odpadne hrane v vrtcih, šolah in doma.
- Spodbuditi praktično uporabo neporabljene hrane in prikazati pravilen način shranjevanja prehranskih izdelkov.
- Povečati zavedanje in izobraževati o odgovornem odnosu do hrane v celotni prehranski verigi ter posebej ravnanju z odpadno hrano.
- Spodbujati trajnosten življenjski slog in navade v vrtcih, šolah, fakultetah in doma z odgovornim odnosom do hrane.



HRANOZAVEST

nova beseda leta 2024

- Beseda ima močan pomen in v nas spodbuja zavedanje o pomembnosti, da je hrana dragocena dobrina.
- Posameznik, ki je hranozavesten naj bi premišljeno kupoval, shranjeval in porabljal živila
- Prenašanje pomena te besede na soljudi in tudi naše najmlajše udeležence vzgojno-izobraževalnega procesa je bistvena.
- Anketa opravljena v programu »Volk sit in koza cela« je pokazala, da do največ zavržkov hrane prihaja pri zelenjavi, kisli repi in zelju, polnozrnatem kruhu in ribi.



AKTIVNOSTI ZA ZMANJŠEVANJE ODPADNE HRANE V NAŠI SKUPINI



SAMOPOSTREŽNI
OBROKI



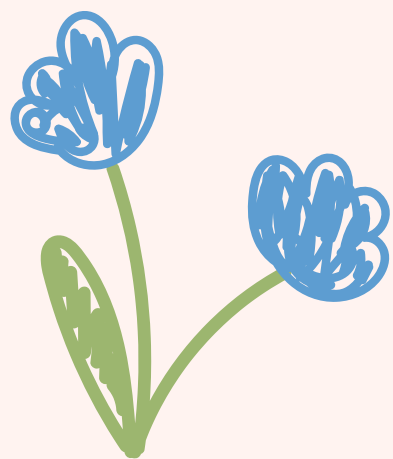
SAMOSTOJNA PRIPRAVA
DOPOLDANSKE MALICE



UPORABA ZAVRŽKOV
HRANE



SPOZNAVANJE OD
KOD PRIHAJA
HRANA NA NAŠE
KROŽNIKE



OBISK KMETIJ



PREDELAVA PRIDELKOV S KMETIJ



IZDELAVA MASLA IN KRUHA





**Pridružite se nam v tednu slovenske hrane
od 11. do 17. novembra 2024!**

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja, Ministrstvo za vzgojo in izobraževanje, Ministrstvo za zdravje, Ministrstvo za okolje, podnebje in energijo, Ministrstvo za kulturo, Debelarska zveza Slovenije, Gospodarska zbornica Slovenije - Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij, Kmetijsko-gospodarska zbornica Slovenije, Nacionalni inštitut za javno zdravje, Zadrzna zveza Slovenije, Zavod Republike Slovenije za šolstvo, Zveza sadjarskih društev Slovenije, Zveza slovenske podebelske mladine, Obrtno-podjetliška zbornica Slovenije.

Avtorica ilustracij: Tanja Komadina

Avtorica ilustracije: Tanja Komadina

Naša Super Hrana



REPA VELIKANKA

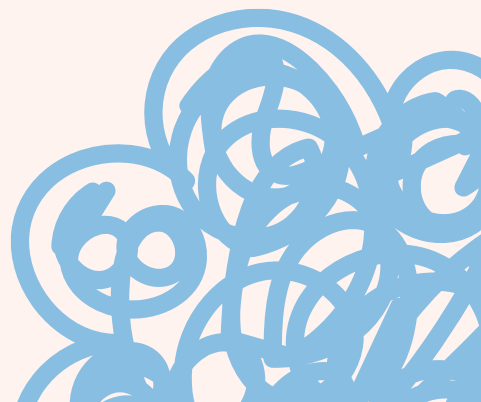
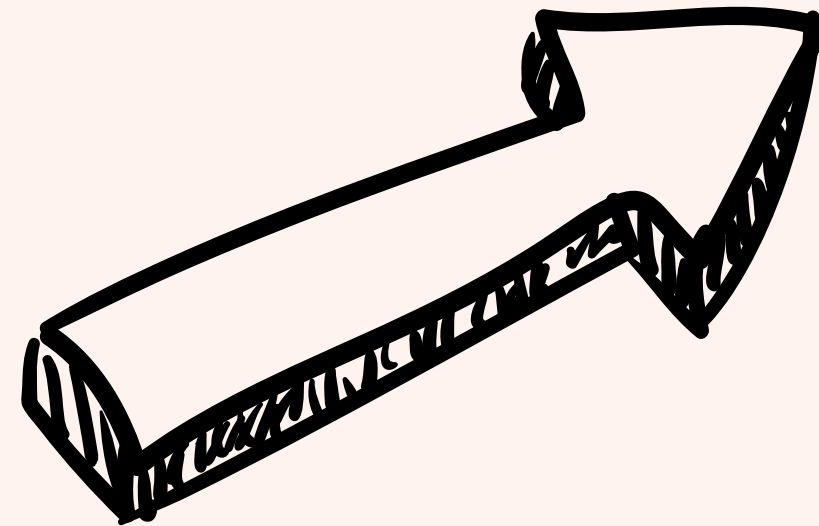




KISLA REPA



SIRUP ČRNE REDKVE



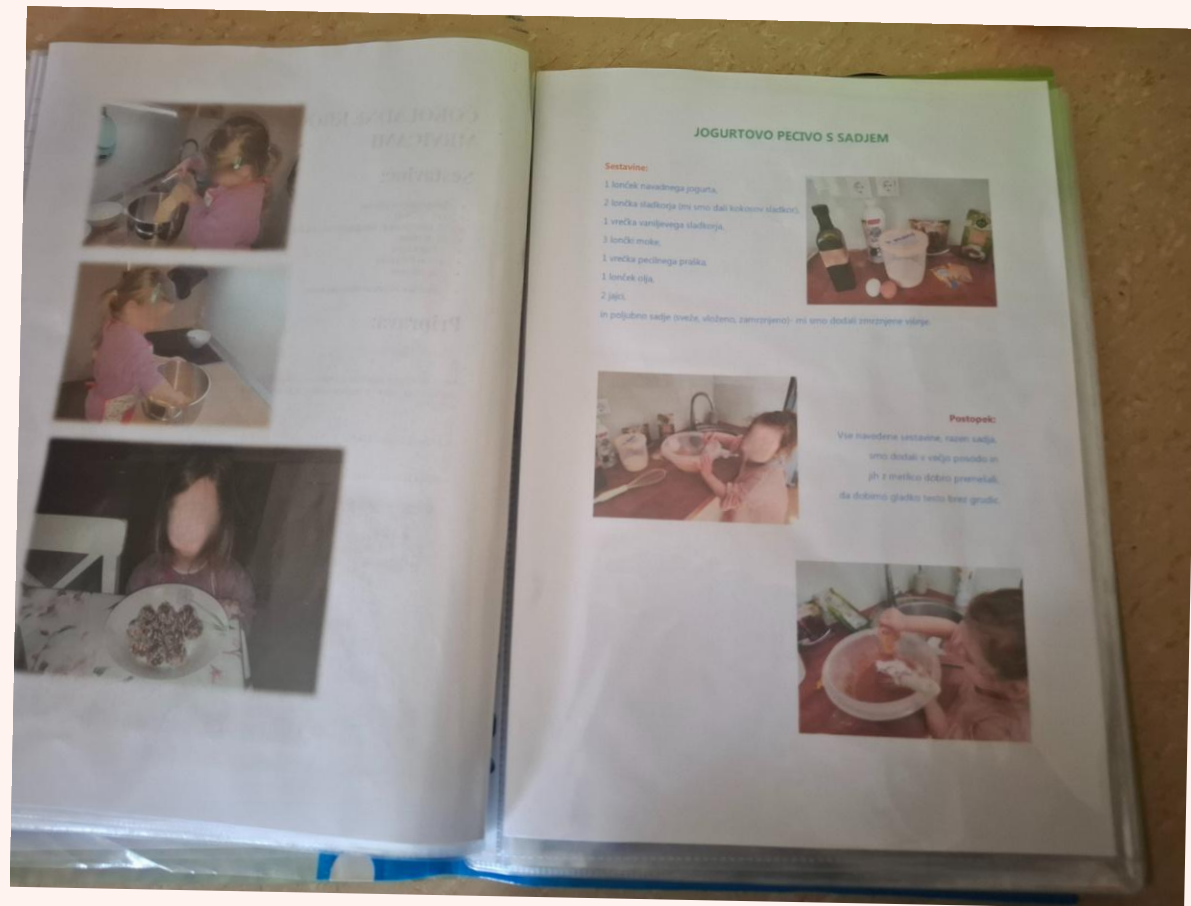


PREDELAVA ZAVRŽKOV HRANE

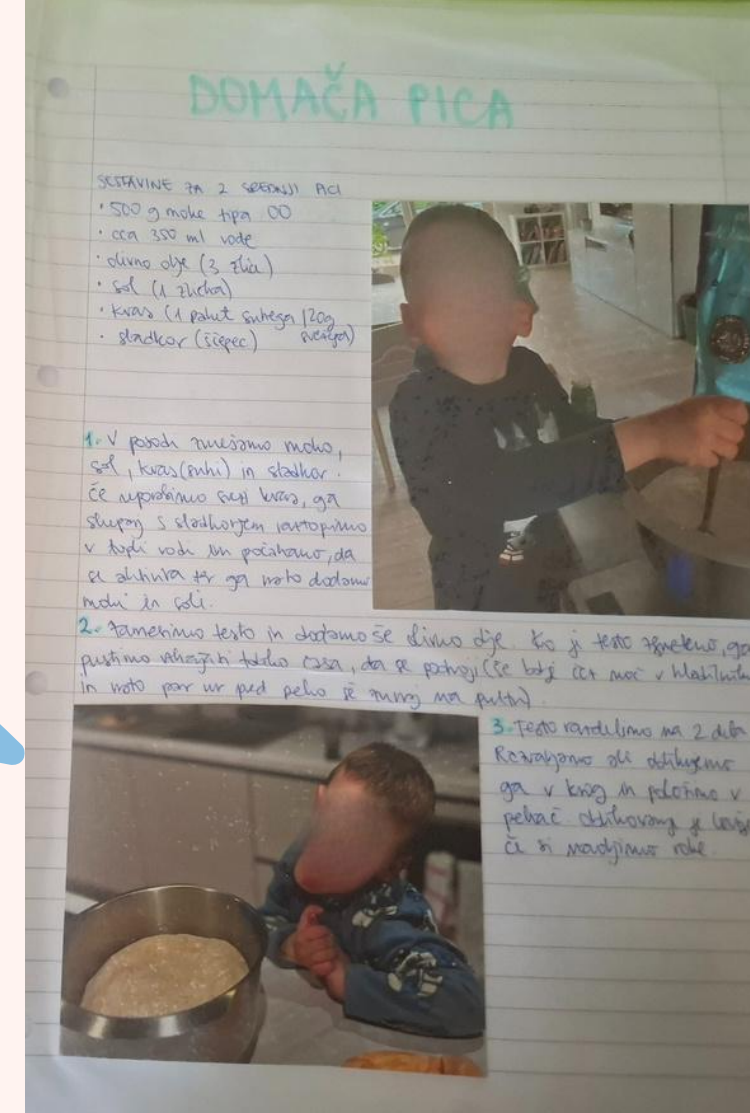
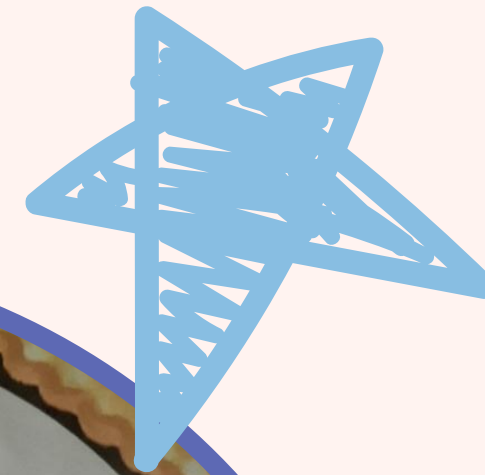
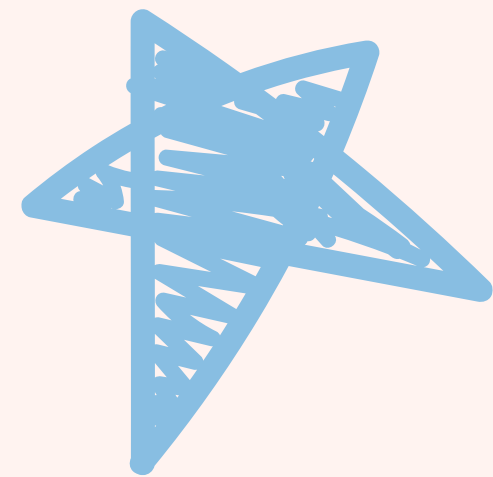
BANANIN
NAPITEK

KRUHOVE
ŠNITE





SPODBUDIMO TUDI STARŠE



Kruhove šnite

POSTOPEK

1. Narežemo kruh na šnite debeline približno 1 centimeter.
2. V globlji krožnik ali posodo razbijemo 2 celi jajci, dodamo 1 dl mleka in dobro premešamo z vilico, da se vse sestavine združijo.
3. V ponev nalijemo olje (okoli 2 dl) in pustimo, da se segreje na štedilniku. Narezane kose kruha pomočimo v narejeno zmes – najprej z ene, nato pa še z druge strani (ne puščamo v posodi, da se kruh povsem napoji).

SESTAVINE

- 8 do 10 kosov starega kruha
- 2 celi jajci
- 1 dl mleka
- olje
- sol

1



OD GREDE DO PRIDELKA

2



4



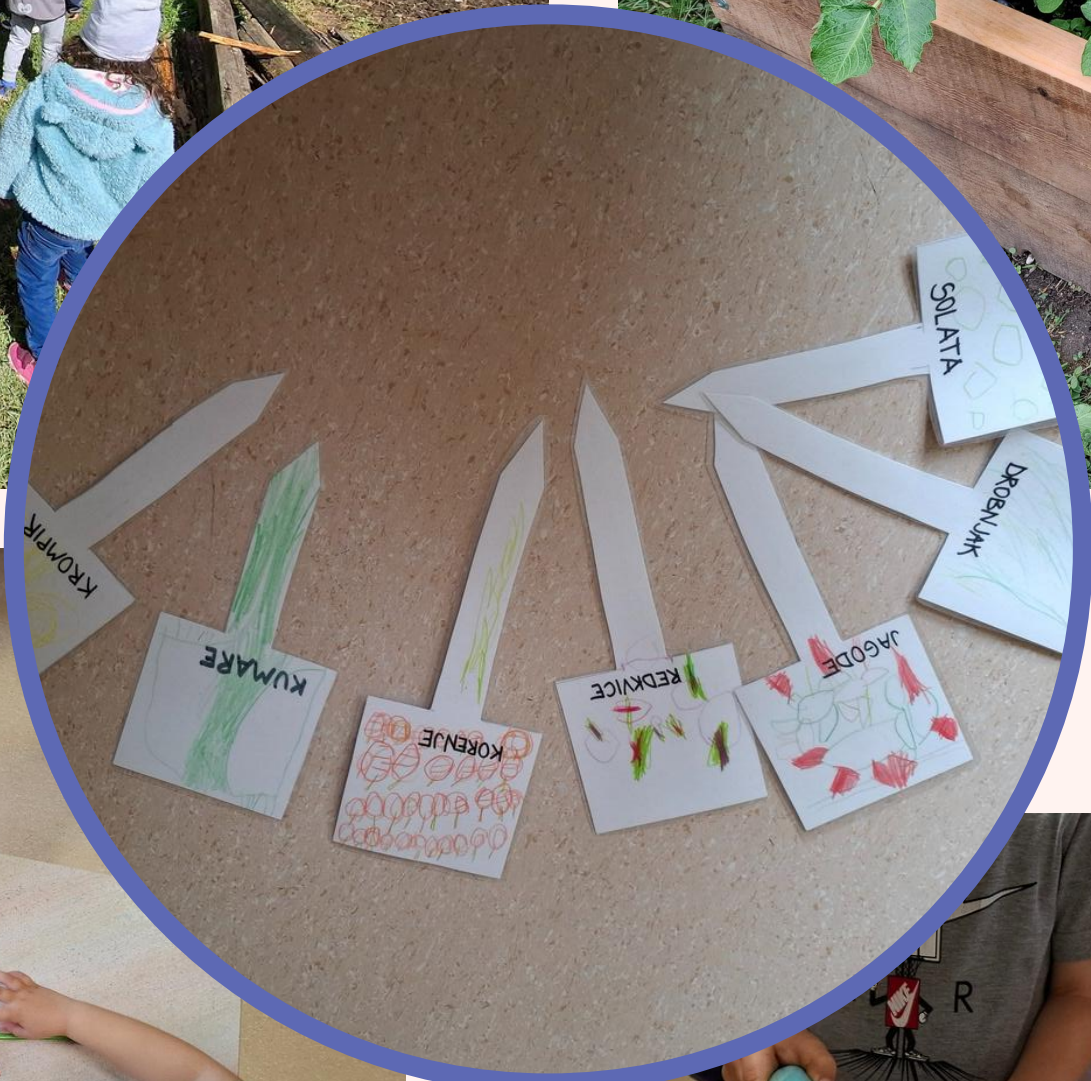
5



3

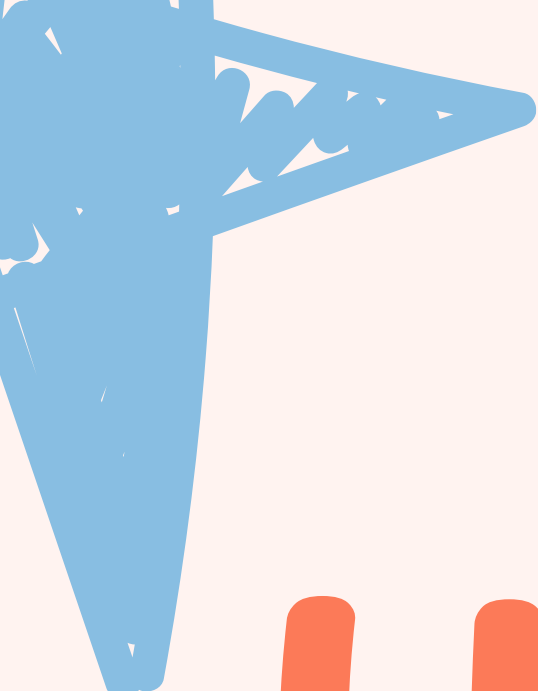






VIRI IN LITERATURA

- Bahovec, E. D. idr. (1999). Kurikulum za vrtce. Ljubljana: Ministrstvo za šolstvo in šport, Urad RS za šolstvo.
- Meznarič Majcen, M. (2025). Urbani šolski vrt: Priročnik za učitelje (1. izd.). Društvo DOVES – FEE Slovenia, program Ekošola. <https://ekosola.si/cofarm4cities/>
 - Naša super hrana. (2025, april 24). Slovenski dan brez zavržene hrane 2025. <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/slovenski-dan-brez-zavrzene-hrane-2025/>
 - Vombergar, B., Arzenšek Pinter, R., Leskovar Mesarič, P., Malek, N., Matjašič, C. in Mlakar, O. (2014). Kako izobraževalni programi pripomorejo k obvladovanju problema zavržene hrane? V P. Raspor (ur.), Konferenca Hrana in prehrana za zdravje: Koliko hrane zavržemo? (str. 29-44=). Koper: Založba Univerze na Primorskem.
- Žitnik, M. in Vidic, T. (2016). Hrana med odpadki. Ljubljana: Statistični urad Republike Slovenije.



Hvala za
vašu
pozornost