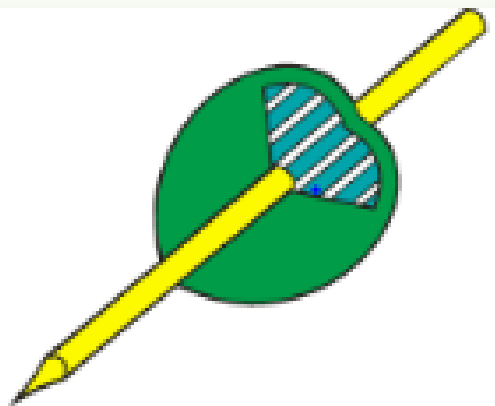




POTI DO MANJ ZAVRŽENE HRANE



Vir: Google Gemini

Polona Štante

Osnovna šola Šmarje pri Jelšah

Kostanjevica na Krki, 31. maj 2025



Odpraviti lakoto, zagotoviti prehransko varnost in boljšo prehrano ter spodbujati trajnostno kmetijstvo



Poskrbeti za zdravo življenje in spodbujati splošno dobro počutje v vseh življenjskih obdobjih

Zagotoviti trajnostne načine proizvodnje in porabe



Sprejeti nujne ukrepe za boj proti podnebnim spremembam in njihovim posledicam

https://unis.unvienna.org/unis/sl/topics/sustainable_development_goals.html

Cilji:



- SDG 12.3 - do leta 2030 prepoloviti količino zavržene hrane na prebivalca na ravni trgovin, gostinstva in gospodinjstev ter zmanjšati izgube hrane vzdolž proizvodnih in dobavnih verig (United Nations, n. d.).
- Povečati **zavedanje in izobraženost o odgovornem odnosu do hrane**, še posebej o ravnanju s hrano.

Trajnostna prehrana

„Prehrana ima po načelih trajnosti **nizek okoljski učinek** in **pripomore k prehranski varnosti** in **zdravemu načinu življenja** sedanjih in prihodnjih generacij. Vsebuje dovolj hranil, je varna, zdrava in deluje optimalno na naravne vire in na zdravje ljudi.“

(FAO, 2010, Sustainable Diets and Biodiversity)

Odpadna hrana

„Odpadna hrana velja za enega največjih globalnih izzivov. Kar **733 milijonov ljudi po svetu namreč trpi zaradi lakote**, a hkrati se skoraj tretjina vse pridelane hrane nikoli ne zaužije. „

„Po ocenah je kar 8–10 % svetovnih emisij toplogrednih plinov povezanih s hrano, ki konča v smeteh. Metan, ki **nastaja pri gnitju hrane na odlagališčih**, kar 84-krat bolj vpliva na segrevanje ozračja kot ogljikov dioksid.“

„V Sloveniji na leto **povprečen prebivalec zavrže 78 kilogramov hrane**, pri čemer kar **44 % vse odpadne hrane nastane v gospodinjstvih**. To pomeni, da ima prav vsak izmed nas moč, da s preprostimi dejanji naredi razliko.“

(Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 2025)

Dejavnosti:

- TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK in TEDEN SLOVENSKE HRANE
- ŠOLSKA SHEMA SADJA, ZELENJAVE IN MLEKA
- DNEVI DEJAVNOSTI
- OBELEŽITEV POSEBNIH DNI
- ODPADNA HRANA – ure gospodinjstva, izbirni predmeti, OPB

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK IN TEDEN SLOVENSKE HRANE

ŠOLSKA SHEMA SADJA, ZELENJAVE IN MLEKA

→ Podpiranje lokalnih pridelovalcev in trajnostnega razvoja







1. razred



2. razred



3. razred

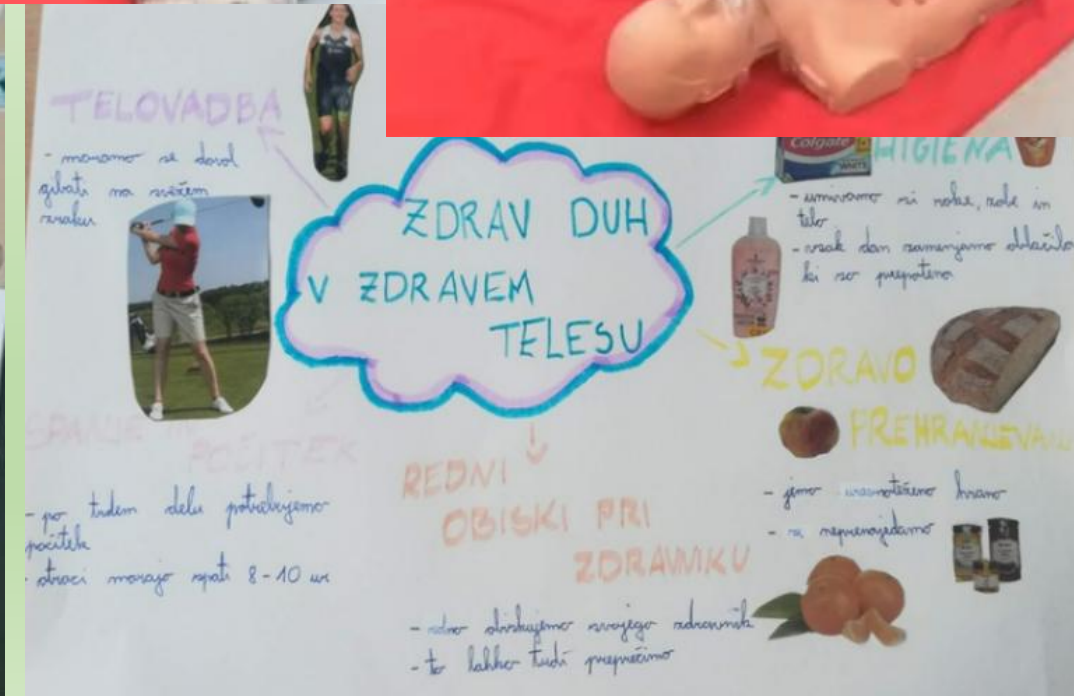
Skrb za zdravje



4. razredi



5. razred – zdrav duh v zdravem telesu



PREDMETNA STOPNJA

V letošnjem letu smo prvič obeležili tudi **TEDEN SLOVENSKE HRANE**



Še posebej spodbujajo uživanje kislega zelja in repe.
Katere jedi **NE** skuhamo iz njiju?





Šolski radio



OŠ ŠMARJE PRI JELŠAH



kulturna šola



DOMOV ŠOLA ▾ PROJEKTI ▾ ŠOLSKA PREHRANA ▾ UČENCI ▾ STARŠI ▾ SVETOVALNO DELO ▾ KNJIŽNICA ▾ PODRUŽNICE ▾

MOJ NAJ ZAJTRK

Z velikim pričakovanjem smo zakorakali v naše petkovo jutro, ki nam je prineslo TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK.

Celotna šola se je veselila in pripravljala na ta medeni dan. Prav vsi učenci so se 1. šolsko uro seznanili s pomenom Tradicionalnega zajtrka ter prisluhnili prispevku Šmarzitivovcev, ki je zvenel takole:



Poiščite v naši knjižnici



<https://www.os-smarje.si/2024/11/15/moj-naj-zajtrk/>

Kakšen pa je tvoj najljubši zajtrk?

V jedilnici se nahaja skrinjica, pred njo lističi na katerega zapišeš ali narišeš **svoj najljubši zajtrk**.

Ne pozabi pripisati svojega **imena, priimka in razreda**.

Izmed oddanih lističev bomo **izžrebali 3 nagrajence**, ki bodo prejeli sladko nagrado.

Izžrebanci bodo obveščeni na šolskem radiu v prihodnjem tednu.





KNJIŽNA UGANKA MESECA NOVEMBRA ZA 1., 2. IN 3. RAZRED

Tradicionalni slovenski zajtrk obeležujemo na petek v tednu slovenske hrane, letos bo to 15. november, njegov namen pa je pomagati pri osveščanju in predajanju ključnih sporočil.

polona.stante@os-smarje.si [Preklopi med računi](#)

Ni v skupni rabi



* Nakazuje obvezno vprašanje

OGLEJ SI POSNETEK [RIBIČ PEPE](#) O TRADICIONALNEM SLOVENSKEM ZAJTRKU IN REŠI SPODNJE NALOGE.



NOVEMBRSKA KNJIŽNA UGANKA ZA 4., 5. in 6. r RAZRED

Tradicionalni slovenski zajtrk obeležujemo na petek v tednu slovenske hrane, letos bo to 15. november, njegov namen pa je pomagati pri osveščanju in predajanju ključnih sporočil. Del zajtrka je tudi med in čebele imajo v naravi pomembno vlogo, tudi za obstoj človeštva. V Sloveniji se njihovega izjemnega poslanstva ljudje dobro zavedajo, zato je čebelarstvo močno zasidrano v slovensko tradicijo.

Ali veš, kako čebele vejo, kje je njihov dom in kam se morajo vrniti po dolgem letu? Ali veš kaj imata skupnega čebela in potepuh? Preberi si pravljico Čebelica in potepuh, nato pa reši še spodnje naloge. Knjigo dobiš v šolski knjižnici ali pri učiteljici.

polona.stante@os-smarje.si [Preklopi med računi](#)

Ni v skupni rabi



* Nakazuje obvezno vprašanje

ČEBELICA IN POTEPUH - Sonja Pucer



OBELEŽITEV POSEBNIH DNI

- Svetovni dan hrane
- Mednarodni dan ozaveščanja o izgubah hrane in odpadni hrani
- Slovenski dan brez zavržene hrane

(05) 81 71 500 OŠ Šmarje pri Jelšah, Vegova ulica 2b, 3240 Šmarje pri Jelšah | info@os-smarje.si

OŠ ŠMARJE PRI JELŠAH
k u l t u r n a š o l a

DOMOV ŠOLA PROJ E K T I Š O L S K A P R E H R A N A U Č E N C I S T A R Š I S V E T O V A L N O D E L O K N J I Ž N I C A P O D R U Ž N I C E

HRANOZAVEST

hranozavest (i ž (4-6)
ozaveščen odnos do hrane
za manj odpadne hrane in
uravnotežen življenjski slog

Slovenski dan brez zavržene hrane, ki ga obeležujemo v četrtek, 24. aprila, nas tudi letos spodbuja, da se ozremo na svoje navade in naredimo nekaj dobrega – za okolje, družinski proračun in prihodnost. Letošnji dan brez zavržene hrane poteka pod sloganom **“Hranozavest nas povezuje”**.

Ključni namen aktivnosti ob Slovenskem dnevu brez zavržene hrane je slehernega posameznika spodbuditi k zmanjševanju in preprečevanju nastanka zavržene hrane ter predstaviti številne možnosti uporabe prehrabnih izdelkov, ki pogosto ostanejo neporabljeni, ter ozaveščati o pomenu preudarnega načrtovanja nakupov.

O zavrženi hrani so razmišljali učenci v podaljšanem bivanju.

EKO ŠOLA
OŠ ŠMARJE PRI JELŠAH

Poiščite v naši knjižnici

poiščite gradiv

Učilnice

OBISK GLASBENE ŠOLE NA POŠ ZIBIKA

Obisk glasbene šole Rogaška Slatina na POŠ Šentvid

Prireditev za starejše kraiane v Mestniju

OŠ ŠMARJE PRI JELŠAH
k u l t u r n a š o l a

DOMOV ŠOLA PROJ E K T I Š O L S K A P R E H R A N A U Č E N C I S T A R Š I S V E T O V A L N O D E L O

SVETOVNI DAN HRANE 2024



Vsako leto **16. oktobra** po vsem svetu obeležujemo **Svetovni dan hrane**. Takrat je bila namreč ustanovljena Svetovna organizacija za hrano in kmetijstvo (FAO), ki z letošnjim sloganom **»Pravica do hrane za boljše življenje«** opominja na enovno

Slovenski dan brez zavržene hrane 2025

TRAGIČNI JUNAK SERIJE VZEMI ŠE ENEGA

KOS POTICE, KI JE PREŽIVEL VELIKO NOČ.

NE MEČMO HRANE STRANI

24. 4. 2025

KAJ LAHKO STORIM, DA
ZMANJŠAM KOLIČINO
ODPADNE HRANE?

2024

Razmisljajte učencev š. razreda.

the friends - a woman with
dark hair, and a boy
with a white shirt and
dark pants, and a girl
with a white shirt and
dark pants.

1. The following are the names of the
2. The following are the names of the
3. The following are the names of the
4. The following are the names of the

John P. ...
The ...
...
...


John W. ...
...

Dr. Martin Luther King Jr.
- Memphis, Tenn.

any report is given
to the court and the
court is to be held in
the presence of the
jury.

Das ist ein hoch stilisierter
Körper, der die ganze
Welt umschließt.

Handwritten notes on a piece of paper:

Handwritten notes on a piece of paper:

4-10-10
1-10-10
1-10-10
1-10-10

1940-1941

Notes of the 18th of June

100	100	100	100
100	100	100	100
100	100	100	100
100	100	100	100

Kaj je odpadna hrana?

Države
NAJVEČ HRANE
ZAJRZEJO V
NIZOZEMSKO (V
EVROPAJMANI PA
V SLOVENIJI V
EVROPI ZAVRŽEN
KAR 20% VSE
HRANE.

HRANOZAVEŠT JE POT ŽIVLJENJA.
JE ZAVEŠTNA ODOLOŽITEV, DA DELAS ODOBRE
ZASE IN ZA PLANET. JE TRAJUTEK, KO
SKRBO UPORABIŠ OSTANKE HRANE. KO
POSUŠAŠ SVOJE TELO IN PREUDARNO
NAČETUJEŠ ODOBRE.

DAN ZA VRŽNE
HRANE

ZAVRŽENA HRANA
JE EDEN VEČJIH
SVETOVNIH IZIVOV, KI
S SEBOJ NOSI
VISOKO FINANČNO,
ETIČNO IN OKOLJSKO
CENO. DAN ZA VRŽNE
HRANE PRAZNIČNO

ODPADNA HRANA
JE TRETIJA NAJVEČJI
POVZROČITELJ
TOPLOGREDNIH
PLINOV.

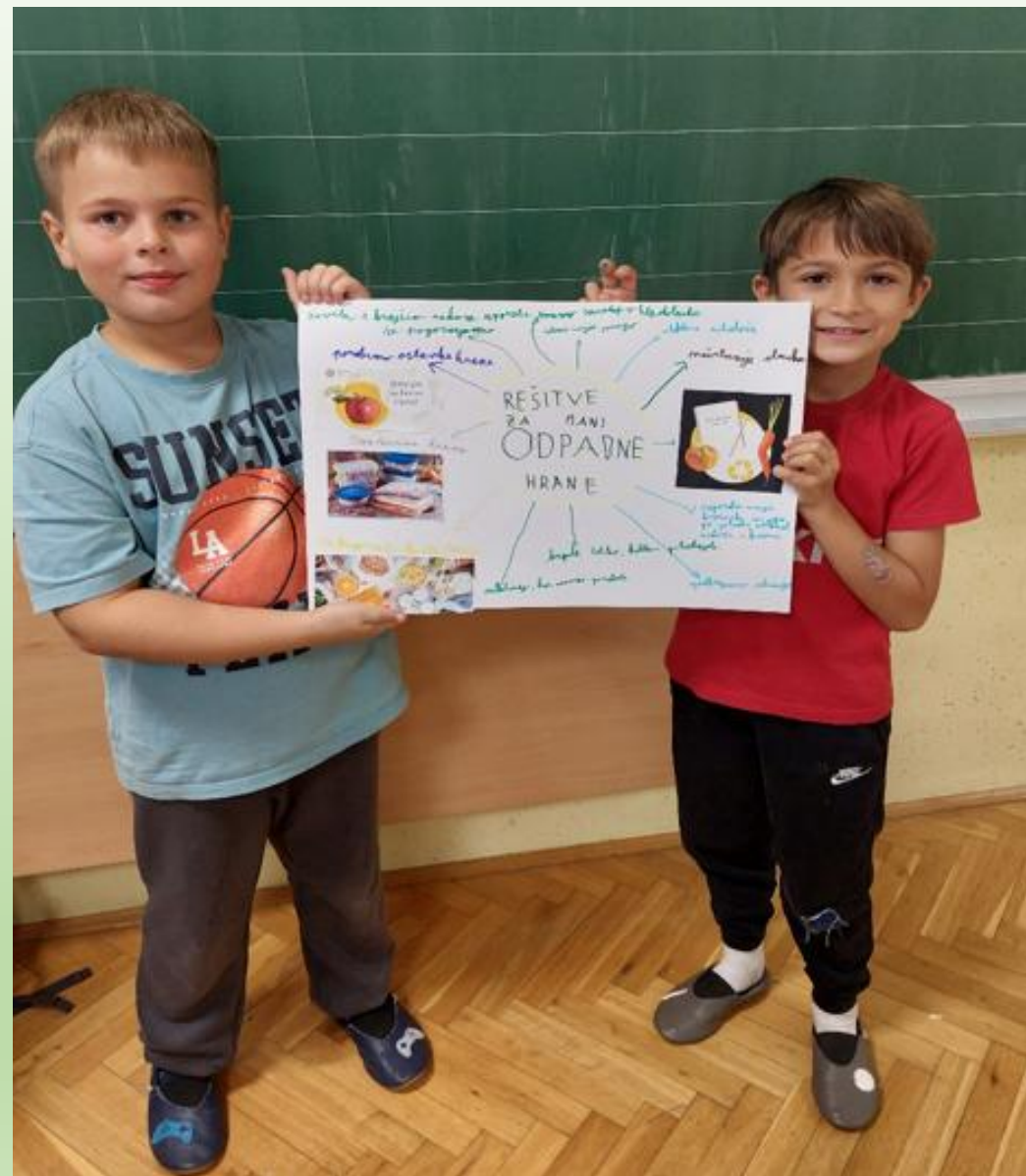
ODPAVNA HRANA:

Najveći odpuštas hrane
našim pu gospodinjstima.
to je g kao 47%.

U Sloveniji je št 2009 uobi
prije 2007 št 20000 to odpuše
hrane.

Gov. jednina je bilo ušteda poručiti pu
sestaviti.

HVALA, DA SKUPAS Z NAMI
USTVARJATE BOLJŠI SVET!



POMEN ODPADNE HRANE



Navdihovanje zdrave in trajnostne izbire hrane in kariere v agroživilstvu.



ZAVRŽENA HRANA

lacni otroki
zavržeš hrano
hrana ki jo pustimo
olupki banane
hrana ki jo ne pojemo
meso
na svinje
lakota
lačni otroki
otroci brez hrane
lačne družine
odpadna hrana
včasih
pokvarjena hrana
zavrženi izdelki iz kolin
da večkrat
hrana ki jo vzremo stran
na zavrženo hrano ki je n
organski odpadki
neporabljena hrana
na burek
na smeti

Da je po svetu veliko lačnih ljudi.

Na svetu je preveč lačnih otrok in ljudi.

da ljudje mečejo hrano ki je užitna in da z njo delamo zelo grdo in nesposojljivo

Urška Golob

na ljudi, ki nimajo hrane v hiši.

da hrano mečemo stran ki je še užitna

Alja Huda

da hrano ki ne pojemo zavržemo živane

da me moti ker je jo zavržemo preveč

Larisa Pincar

Jaz si o zavrženi hrani mislim o lačnih ljudeh

da mečemo hrano na kompostnik

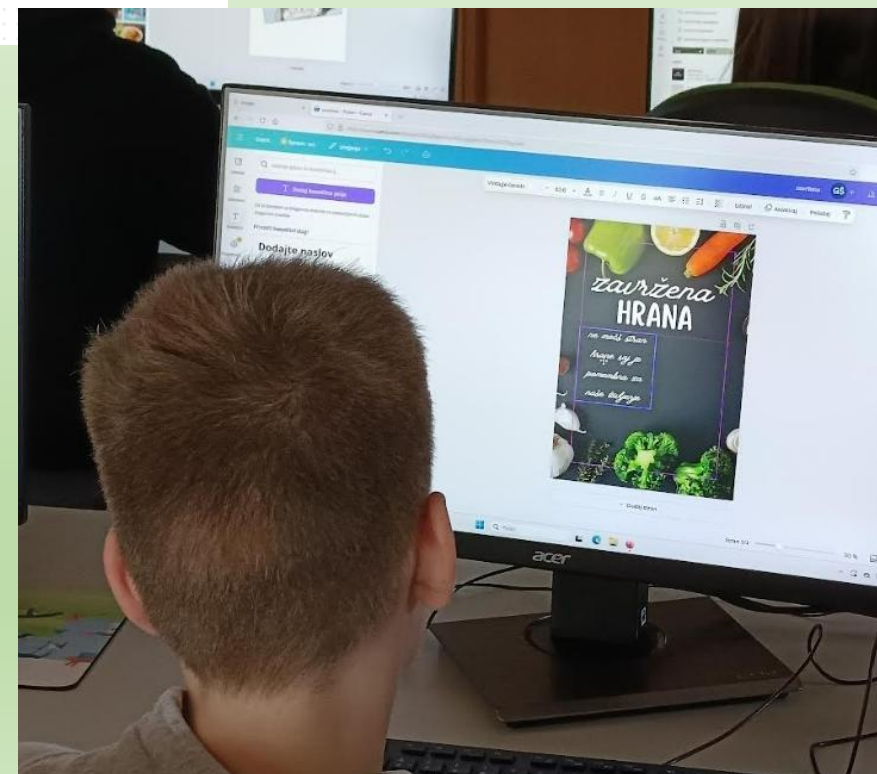
Tina Slav

Vzemi si toliko hrane koliko jo lahko poješ!



HRANA VEDNO POVE RESNICO

nikoli ne zavrži hrane





NE MEČI HRANE STRAN S TEM ŠKODUJEŠ
CELEM SVETU

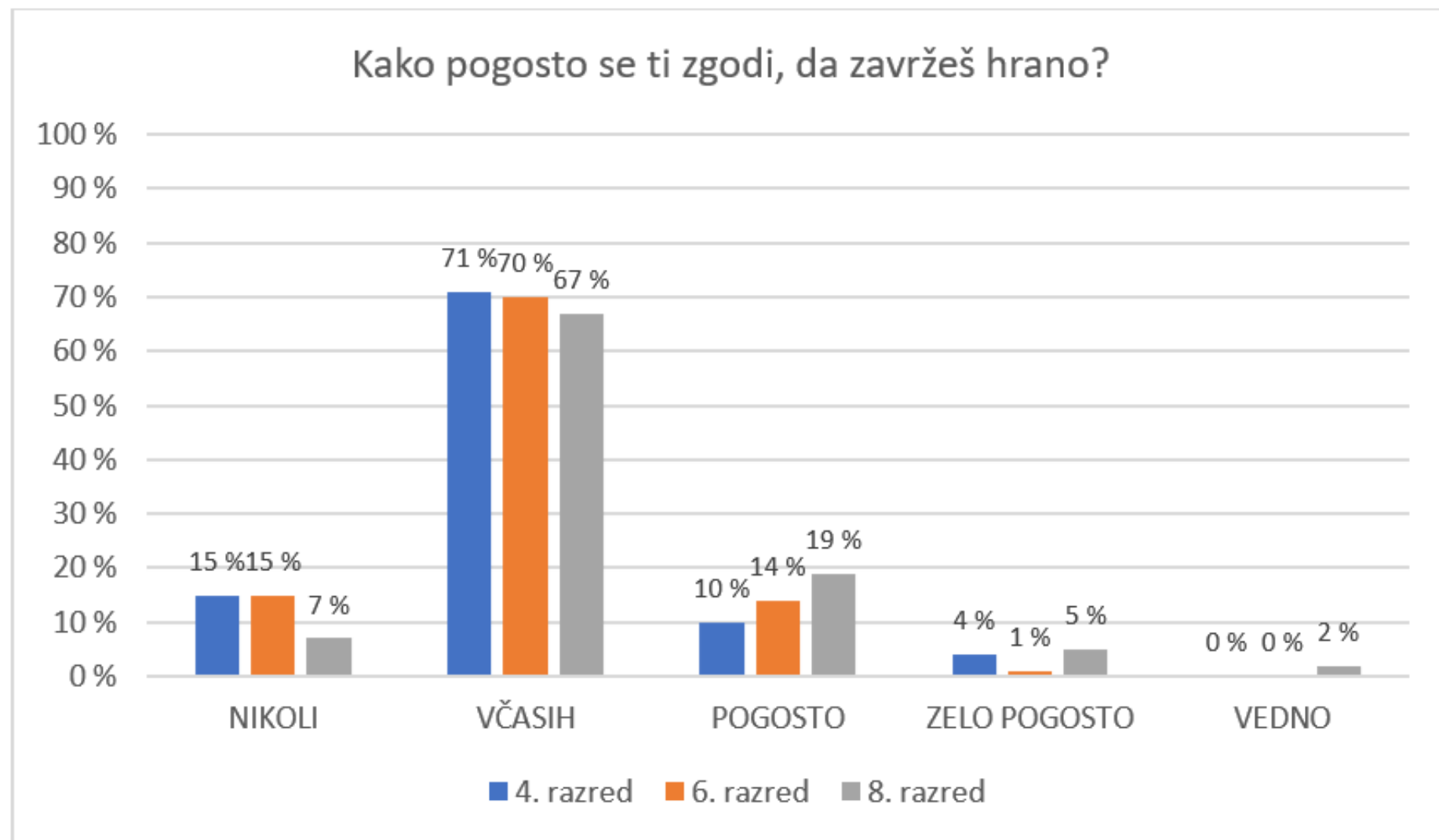


Če kruh pade ti na tla, poberi in poljubi
ga.

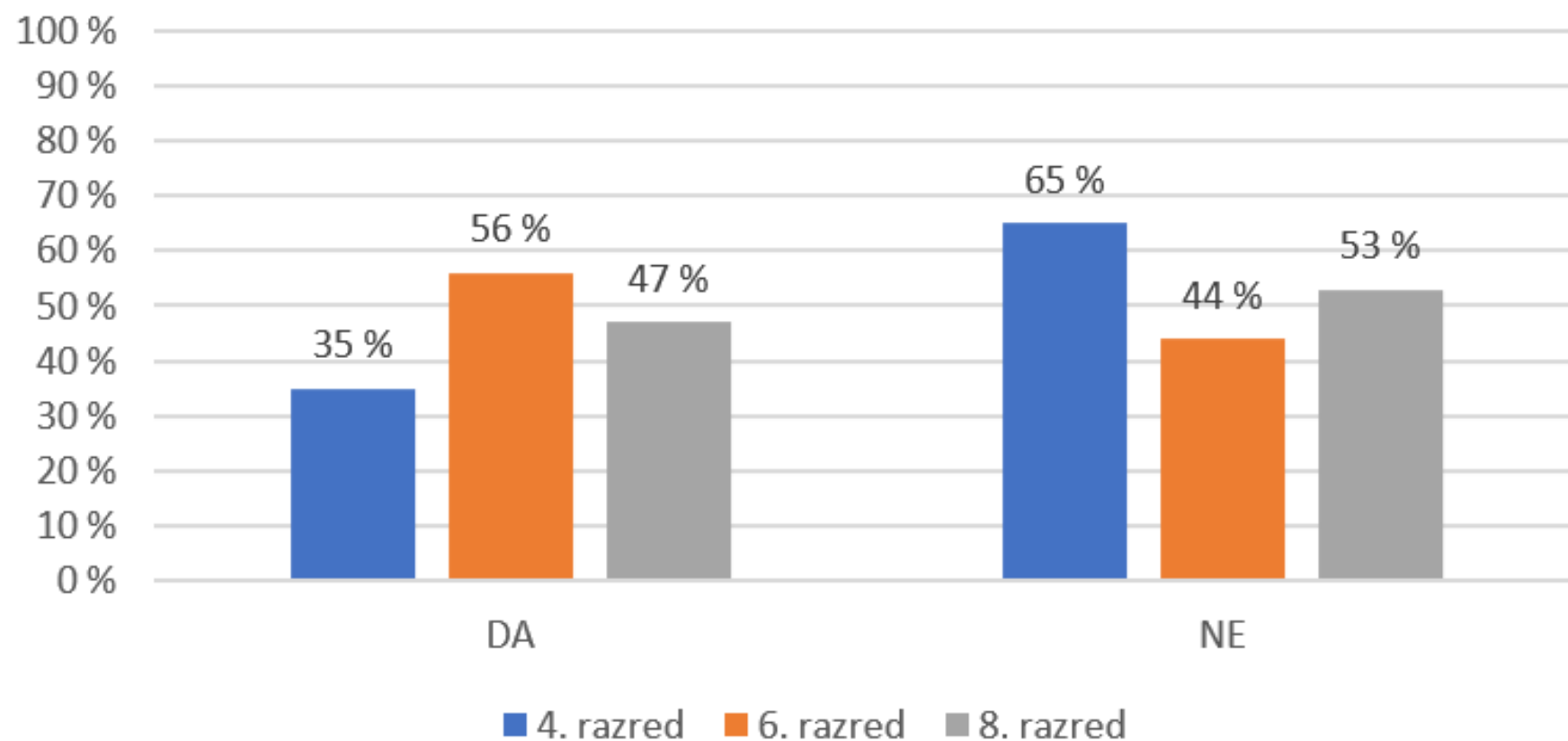




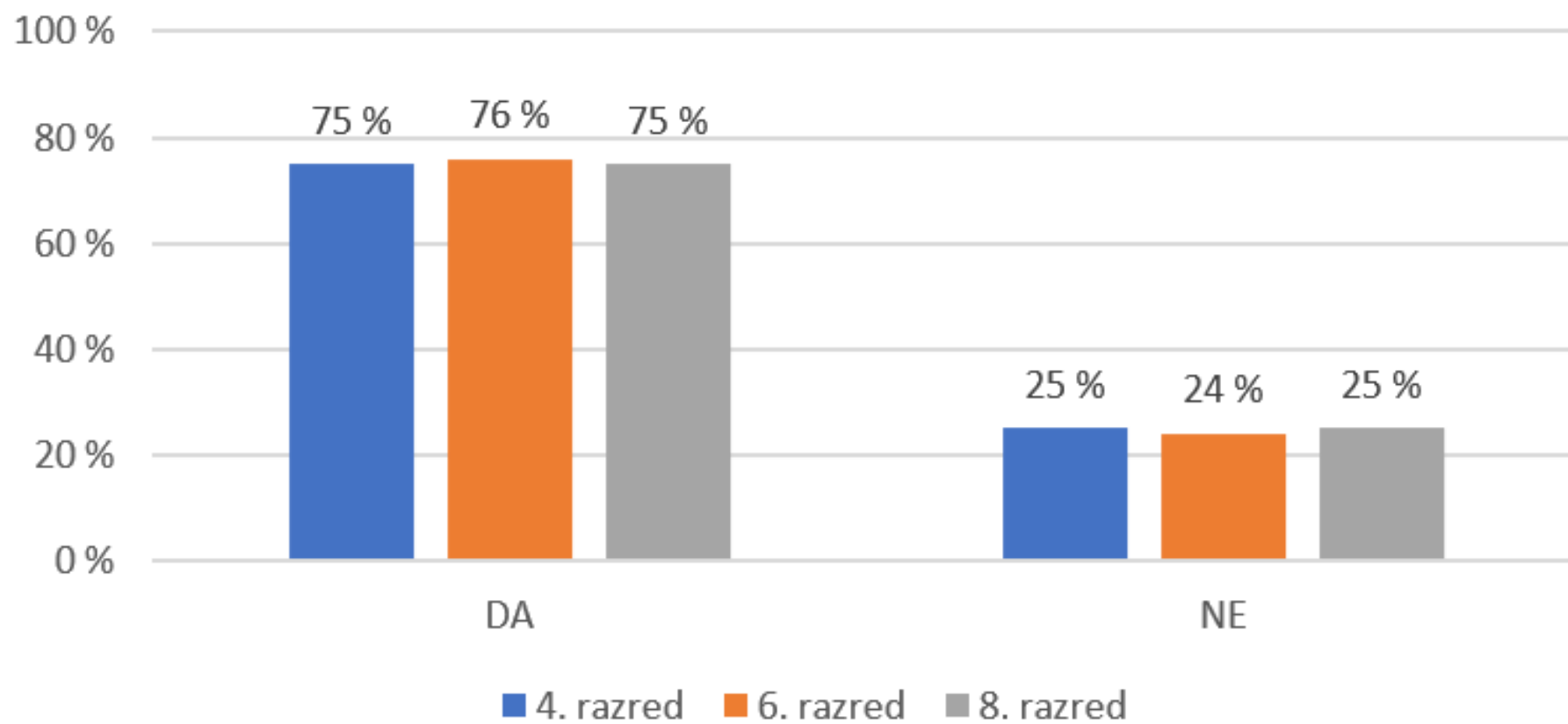
ANKETA



Ali poznaš razliko med »uporabno najmanj do« in
»porabiti do«?



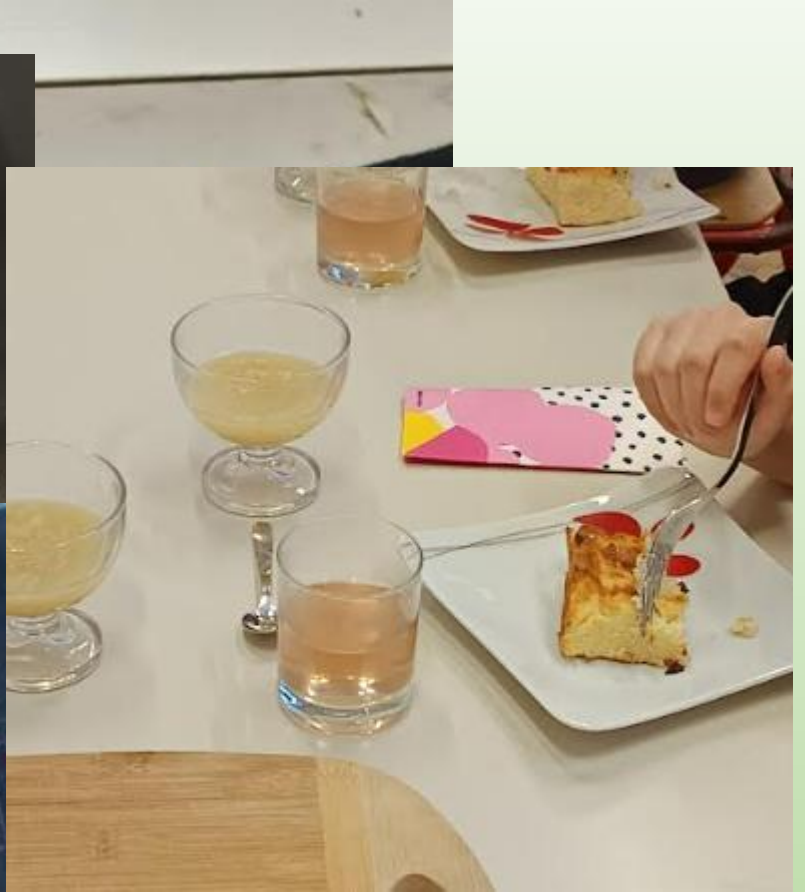
Ali meniš, da je zavržena hrana velik problem za okolje?



ZMANJŠEVANJE OSTANKOV HRANE







Hranov čaro

Iz zrelih b

RECEPT ZA OKUSNE CRNO-BELE KROGLICE

Sestavine:

- 100 g masla
- 200 g beljakovine
- 50 g kokosa v prahu
- 2 banane (zrele, rjave, sesekljane)
- 1 jajce
- 50 g čokoladne drobtine
- 120 g mase

Priprava:

Banane olupimo in jih zmiksamo s
mlijem in beljakovino. Dodamo kokos
in čokoladne drobtine. Dodamo smetano
Masa dodamo maslo in jajce
homogeniziramo v trdni masi. Masa razdelimo na dve
dela. Za prvo polovico razdeljamo kroglice, valke
in maslo. Drugo polovico razdeljamo na polke in
jih 20 minut pečemo pri 180 °C. V drugi polovici
maso sladkamo kvaso v prahu in dodamo
vse skupaj razdelimo v dve strukturi. Iz
maso svetlo abstraktno formice, valke in
maslo. Posušimo jih na pekel in
pečemo 20 minut pri 180 °C.



Prosim
več za vas



ZAKLJUČEK

- Nujno je, da že najmlajše generacije ozaveščamo o pomenu odgovornega ravnanja z viri, med katere sodi tudi hrana.
- Učenci morajo o problemu razmišljati, da ga ozavestijo.
- Učence hitro navdušimo, če smo nad tem navdušeni tudi sami.
- Nekateri učenci so polni idej, kaj vse bi še lahko storili, da bi tudi ostali ozavestili pomen odpadne hrane, zato nam dela za naprej ne manjka.

VIRI:

- Food and Agriculture Organization of the United Nations & Bioversity International. (2010). *Sustainable diets and biodiversity: Directions and solutions for policy, research and action*. FAO.
<https://www.fao.org/4/i3004e/i3004e.pdf>
- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (2025). *Slovenski dan brez zavržene hrane 2025*. Naša super hrana. Pridobljeno 1. maja 2025 s <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/slovenski-dan-brez-zavrzene-hrane-2025/>
- United Nations. (n.d.). *Goal 12: Ensure sustainable consumption and production patterns*. United Nations Sustainable Development Goals. Pridobljeno 3. maja 2025 s <https://sdgs.un.org/goals/goal12>

HVALA ZA POZORNOST



Spoštujmo hrano,
spoštujmo planet