

## ***TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK 2021- IZJEMOMA - epidemiološke razmere – petek, 19.11.2021***

*Tudi v letošnjem šolskem letu smo se že enajstič pridružili izvedbi projekta Tradicionalni slovenski zajtrk- TSZ. Zelo pomembna je podpora in vloženo delo učiteljev, učiteljic, vzgojiteljev, vzgojiteljic, organizatorjev šolske prehrane, kuharjev in ostalega osebja.*

*S projektom smo želeli spodbuditi promocijo lokalne pridelave in predelave hrane, zdravega načina prehranjevanja in skrbi za okolje in preko sistema javnega naročanja spodbuditi naročanje domače hrane.*

*TSZ bo potekal v **petek, 19.11.2021**. Vsi otroci v vrtcu in šoli so dobili enak zajtrk- črn kruh, maslo, med, jabolko in mleko- vse domačega porekla.*

*Pri projektu sodelujejo naslednje inštitucije:*

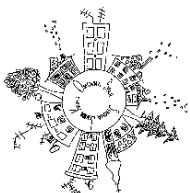
*Ministrstvo za kmetijstvo in okolje, Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport, Ministrstvo za zdravje, Čebelarstva zveza Slovenije, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod - enota Kranj, Gospodarska zbornica Slovenije, NIJZ Kranj, Zavod za šolstvo, Gospodarsko interesno združenje mlekarstva.*

*Namen projekta je izobraževati, obveščati in ozaveščati šolajočo mladino in otroke in s tem tudi širšo javnost o*

- pomenu zajtrka v okviru prehranjevalnih navad
- prednosti lokalno pridelanih živil
- domače pridelave in predelave
- pravilnem ravnanju z odpadki
- ravnanju z embalažo
- pomenu gibanja in izvajanja športnih aktivnosti.

*Ta dan se obeležuje s projektom Tradicionalni slovenski zajtrk.*

*V okviru učnih vsebin bodo učitelji in vzgojitelji v šolah in vrtcih posvečali pozornosti LOKALNO PRIDELANI HRANI.*



## ZAKAJ UŽIVATI LOKALNO HRANO?

- sezonsko dostopnejša
- več vitaminov in mineralov
- višja hranilna vrednost
- ohranjanje domačih delovnih mest
- ohranjanje poseljenost, obdelanost in urejenost slovenskega podeželja
- manjša embalaža- varovanje okolja
- samooskrba s hrano v državi

## OŠ SIMONA JENKA KRANJ

*OŠ Simona Jenka Kranj bo obeležila ta dan in ta vseslovenski projekt z delom vseh učiteljev in učiteljic, vzgojiteljic v šoli in drugih delavcev šole v tej smeri. Pri urah oddelčne skupnosti bodo razredniki spregovorili o tej tematiki.*

***Na jedilnikih je lokalno pridelana slovenska hrana- jota, ajdovi žganci, prosenka kaša. Lokalno pridelana hrana je ovita v zgodbo o lokalnih živilih, ki naj bi jih bolj pogosto uživali.***

*Zaradi strožjih covid ukrepov v državi nas bo čebelar in kmetijska strokovnjakinja obiskala, ko se ukrepi sprostijo. Razredniki in učitelji, ki bodo jutri poučevali v razredih, bodo predvajali kratke filme o pomenu čebel za naše okolje in pomenu lokalno pridelane hrane.*

*V avli matične šole je razstava o žitu, ki se uporablja v naši vsakdanji hrani. To je ajda.*

*Na ta dan so za izbiro živil poskrbeli lokalni dobavitelji živil:*

*Jagodica Andreja – mleko, surovo domače maslo*

*KZS Sava- sadovnjak Resje Podvin- jabolka*

*Čebelarstvo društvo Kranj- čebelar Iztok Poredoš- cvetlični med*

*Pekarna Triler Klemen- peka kruha*

*Kmetija Gregorc Praše- domač kruh iz krušne peči – vrtec*

*Kmetija Žgajnar- BIODOBROTE- domače mleko in domače surovo maslo*

*Žito Gorenjka- domač črni kruh*

*Vodja prehrane*