

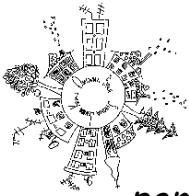
## **TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK** **petek, 15.11.2024**



*Tudi v letošnjem šolskem letu smo se 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, 15.11.2024**. 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, enota Škofja Loka, 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:*



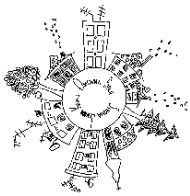
- pomenu zajtrka v okviru prehranjevalnih navad
- prednosti lokalno pridelanih živil
- domače pridelave in predelave
- pravilnem ravnanju z odpadki
- ravnanju z embalažo
- pomenu gibanja in izvajanja športnih aktivnosti.

*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 je obeležila ta dan in ta vseslovenski projekt z delom vseh učiteljev in učiteljic, vzgojiteljic v šoli in drugih delavcev šole v tej smeri.



## SPREMLJEVALNE AKTIVNOSTI

- PREDSTAVITEV POKLICA- ČEBELAR, PEK , SADJAR in MLEKAR- degustacija izdelkov
- Pri urah oddelčne skupnosti so razredniki spregovorili o tej tematiki. Na jedilnikih je lokalno pridelana slovenska hrana.
- V prvih razredih in enoti vrtca je lokalni čebelar spregovoril o pomenu čebelarstva za naše okolje in predvajal kratki film o pomenu čebel za naše okolje. Predvajali so se tudi filmi o pomenu mleka in mlečnih izdelkov v vsakdanji prehrani, *letošnja*
- zgodba tradicionalnega slovenskega zajtrka- *MOJ naj Zajtrk, Lokalno je idealno- razstava na to tematiko- 6. razredi pri gospodinjstvu, 7. razredi pri izbirnem predmetu*
- **ta dan so za izbiro živil poskrbeli lokalni dobavitelji živil:**

*Jagodica Andreja - mleko, surovo domače maslo*

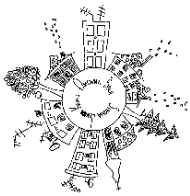
*Kmetija pr Matijovc- Podbrezje - jabolka*

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

*Pekarna Triler Klemen- peka kruha*

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

*V petek, 15.11.2024 nas je obiskala gospa Vanja Bajd Frelih, univ.dipl.inž.zoot. koordinatorka za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti za Gorenjsko iz KGZS Zavod Kranj - enota Škofja Loka.*



V 9. razredu je spregovorila o pomenu lokalne hrane in završki hrane- odpadki v naših kuhinjah.

**Priprava stojnic za degustacijo izdelkov:**

*Pekarstvo Triler, Sadjarstvo Pr Matijovc in Poličarjeva kmetija- mleko in mlečni izdelki- vsi učenci šole*

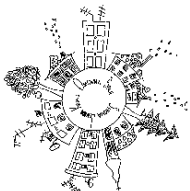
*Nekaj utrinkov s petkovega zajtrka na šoli...*



*degustacija kruha učencev v avli šole...*



*razstava v avli šole....*



*Kmetija Matijov c jabolka...*



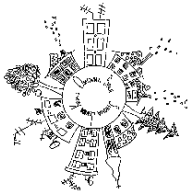
*Poličarjeva kmetija domače mleko in maslo...*



*Triler kruh...*



*predavanje gospe Vanje KGZS*



*Čebelar Izток na obisku....*



*vrtec....*



*1. razredi....*