

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK 2025 - petek, 21.11.2025

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, 21.11.2025**. 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 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*
- *3. b razred je risal na temo Moja izbira je slovenska hrana- razstava v avli šole.*
- *6. razredi so napisali , kaj jim pomeni zajtrk in kakšna so bila občutja v petek pri tem- razstava v avli šole.*
- *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.*
- *ta dan so za izbiro živil poskrbeli lokalni dobavitelji živil:*

Jagodica Andreja – mleko, surovo domače maslo

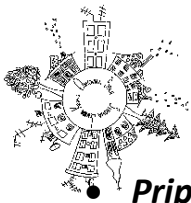
Markuta Janez- Čadovlje- jabolka

Čebelarstvo Kranj- čebelar Iztok Poredoš- cvetlični med

Pekarna Triler Klemen- peka kruha

Kmetija Gregorc Praše- domač kruh iz krušne peči – vrtec

- *21.11.2025 nas je obiskala gospa Andreja Teran iz GKZ Kranj in nam spregovorila o pomenu lokalne podpore kmetom ter pomena povezovanja kmetijstva z lokalno skupnostjo.*
- *Predavanje so poslušali učenci 6. razreda, ki so v petek imeli gospodinjstvo na urniku*



● **Priprava stojnic za degustacijo izdelkov:**

Pekarstvo Triler – degustacija treh vrst domačega kruha- pisan, mešanček in bel kruh- petek, 21.11.2025. Prvi teden v mesecu decembru- degustacija mlečnih izdelkov- Poličarjeva kmetija

V okviru izbirnega predmeta načini prehranjevanja so 9. razredi pripravili skutne štruklje z skutnim nadevom in korenjem, pražene drobtinice in čežano. Vse te aktivnosti smo tudi dokumentirali:



čežana..



domač kruh





čebelar...



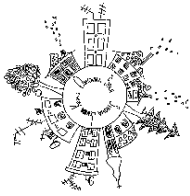
čebelarjevo oblačilo...



čebelji panj...



vrtec pri zajtrku...



pek na obisku...





Gozdarsko- kmetijski zavod Kranj- sestava tal- 6. razred



6. razred - gospodinjstvo- pomen lokalno pridelane hrane....



bodoči čebelar...



tradicionalni slovenski zajtrk 2025...



veseli prvošolci čebelice....

Zapisala Irena Hudobivnik