

# HRANA NI ZA TJAVENDAN



Projekt Hrana ni za tjavendan v okviru Ekošole vzpodbuja učence k razmisleku o možnosti zmanjšanja nastajanja zavržene hrane tako doma kot v šoli.

V ta namen smo v šolskem letu 2021/22 merili količino zavržene hrane pri malici ter kosilu in v okviru razrednih ur in sestankov razrednih ekopredstavnikov iskali vzroke ter rešitve za njeno zmanjšanje. Učenci so intervjuvali kuhinjsko osebje, ter izvedeli katero živilo najpogosteje ostane pri malici.

Iz nabora teh živil so učenci sestavljali reciklirane recepte. Jed so poimenovali, spisali recept zanj, ter narisali kako naj bi bila jed videti na krožniku.

Najboljši sestavljeni recept po izboru šolske komisije je pripadel **Hani Nemec, Manci Poje, Manci Dolgan** in **Xinying Qui**, ki so sestavile recept za sladico, ki so jo poimenovali **PINCOTA**. Učenke so jed pripravile v gospodinjski učilnici, poslikale njeno pripravo ter končni izdelek.



Z receptom smo sodelovali na natečaju Reciklirana

kuhinja, kjer je bil recept izbran kot eden izmed dvajsetih najboljših od skupaj 271 receptov. Vsi zmagovalni recepti so zbrani v knjižici receptov, ki si jo lahko ogledate na: <https://ekosola.si/wp-content/uploads/2022/06/Reciklirana-kuhinja-2022.pdf>

Še nekaj idej, kako porabiti ostanke hrane, najdete na spodnji povezavi, kjer si lahko ogledate kuharsko, virtualno delavnico masterChefa Saše Šketa:

<https://video.arnes.si/watch/227qdpw2vslr> .



Vabljeni k recikliranemu kuhanju. 😊

mentorici Renata Avbelj in Petra Schwarzbartl