

# PROGRAM EKOŠOLA - EKOVRTEC

## SKUPINA MEDVEDKI IN KUCHARICE SKUPAJ V PROJEKTU HRANA NI ZA TJAVENDAN

V SLOVENIJI SMO LETA 2018 ZAVRGLI PRIBLIŽNO 140 000 TON ODPADNE HRANE (ALI POVPREČNO 68 KG NA PREBIVALCA – KAR JE 4 KG VEČ KOT LETA 2017), OD TEGA POLOVICO V GOSPODINJSTVIH. PO OCENI NAJ BI BILO MED ODPADNO HRANO SKORAJ 40 ODSOTKOV UŽITNEGA DELA IN TO KOLIČINO BI LAHKO Z OZAVEŠČANJEM IN PRAVILNIM ODNOSOM ZMANJŠALI ALI PREPREČILI.



### OPIS PROJEKTA:

VRTEC JADVIGE GOLEŽ MARIBOR, SKUPINA MEDVEDKI Z VZGOJITELJICAMA IN OSEBJE V NAŠI KUHINJI smo se pridružili PROJEKTU

### HRANA NI ZA TJAVENDAN

in ugotavljali ali je zavržena hrana problem tudi v našem vrtcu.

Hrana, ki jo zavržemo, predstavlja zavrženo vodo, energijo in naravno bogastvo. Zato moramo iskati rešitve, da bo odpadkov čim manj – tudi na področju prehrane.

### CILJI:

- Zmanjšati in preprečiti nastajanje zavržene hrane doma in v vrtcu.
- Spodbuditi praktično uporabo neporabljene hrane in prikazati pravilen način shranjevanja prehranskih izdelkov (kuharski mojster ni tisti, ki dobro kuha ter ustvarja veliko odpadkov, temveč tisti, ki premišljeno nakupuje in porabi vse sestavine).
- Pravilno reciklirati in odlagati ostanke hrane (kompostiranje in ločeno odlaganje v zabojnik za biološke odpadke).
- Povečati zavedanje o odgovornem ravnanju s hrano.
- Izobraževati o odgovornem ravnanju s hrano in zavrženo hrano.

## DEJAVNOSTI:

- pogovor z organizatorico prehrane in osebjem iz kuhinje v vrtcu, sodelovanje,
- pogovor z otroki v skupini, načrt,
- priprava jedilnika,
- v skupini smo izdelali plakat s predstavitvijo jedilnika in se ob njem pogovarjali,
- ob obrokih smo se pogovarjali o hrani,
- otrokom damo možnost samostojnega serviranja hrane – vzemi toliko kot boš pojedel.

## ZAKLJUČEK

Otroci so z zanimanjem sodelovali v pogovoru. Ugotavljam, da jih mamice, pa tudi atiji, vabijo v kuhinjo kot male pomočnike ker o hrani in pripravi hrane že kar nekaj vedo. O hrani se tudi doma pogovarjajo.

Ob pripravi plakatov za posamezne jedi smo se zelo zabavali in se urili v izrezovanju sličic, risanju in lepljenju.

Ko smo plakate uredili, sem jih fotografirala in jih poslala skupaj z recepti na naslov EKOŠOLE.

Kmalu smo izvedeli, da je naše delo nagrajeno. Zelo smo bili veseli, da je bila izbrana NAŠA PASTIRČKOVA PITA, KI JO IMAJO OTROCI ZELO RADI.

Kadar jo naše kuharice pripravijo, res ne gre tja v en dan – ampak v želodčke. VSE POJEMO.

Vsi skupaj se bomo trudili, da pripravljene hrane ne bomo metali v stran.

Če bomo otrokom ponudili več možnosti sodelovanja in samostojne postrežbe, bomo imeli manj zavržene hrane.

Letošnje leto smo prvič praznovali SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE, ki je bil 23. aprila 2021. To je bil **PRVI SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE.**

OTROCI IZ SKUPINE MEDVEDKI

VZGOJITELJICE: TATJANA CIGLAR, ŠPELA PEŠUT IN SENEVA KMETEC

TER MAŠA PUC MAČUKAT, ORG. PREH. IN ZDR. HIG. REŽIMA

IN OSEBJE IZ KUHINJE