

V Sloveniji smo v letu 2018 zavržli 139.900 ton hrane.

S tem smo zavržli tudi 10% energije, 700 milijonov kubičnih metrov vode in vsaj 355 milijonov evrov



Zakaj zavržemo toliko hrane?

- ❖ KER NE NAČRTUJEMO OBROKOV, GLEDE NA TO, KATERA ŽIVILA JE TREBA PORABITI PREJ.
- ❖ KER NAENKRAT KUPIMO PREVEČ HITRO POKVARLJIVIH ŽIVIL (ZELENJAVA, SADJE,...).
- ❖ KER KUPIMO PREVELIKE KOLIČINE HRANE.
- ❖ KER ŽIVILA ZALOŽIMO IN POZABIMO NA NJIH V OZADJU OMAR, HLADILNIKA, ZAMRZOVALNIKA.
- ❖ KER NE LOČIMO MED OZNAKAMI »UPORABNO DO« IN »UPORABNO NAJMANJ DO«.
- ❖ KER SKUHAMO PREVELIKE KOLIČINE HRANE.
- ❖ KER OSTANKOV JEDI NE ZNAMO UPORABITI.
- ❖ ZARADI SPLOŠNEGA , KULTURNO POGOJENEGA ODNOSA DO HRANE.

ZA VSE, KI BI RADI ZMANJŠALI KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE, SMO NA NAŠI ŠOLI PRIPRAVILI ZANIMIV IZZIV, H KATEREMU VABIMO VSE DIJAKE, UČITELJE IN DELAVCE NAŠE ŠOLE. VSI, KI BI ŽELELI SODELOVATI V IZZIVU, BOSTE:

- Izpolnili kuhlín dnevnik, ki vas čaka spodaj
 - PRIPRAVITE JEDILNIK ZA CEL TEDEN
 - BELEŽITE REZULTATE
 - ANALIZIRAJTE REZULTATE
- Kuhlín dnevnik izponjuate 1 teden (7 zaporednih dni)
- Izpolnite ga najkasneje do 20. 12. 2021 in ga skupaj z analizo, oddate v pisni obliki Alenki Lah Kalan, v kabinet C31, ali po elektronski pošti na naslov alenka.lah.kalan@sc-celje.si



OPRAVILI SMO MERITVE, KAJ PA ZDAJ?

1. KORAK: POIŠČI VZOREC

PREGLEJTE SVOJE MERITVE IN UGOTOVITE, KAJ NAJVEČKRAT ZAVRŽETE, KDAJ NAJVEČKRAT ZAVRŽETE HRANO?

2. KORAK: PREPOZNAJ VZROKE

ŠELE KO BOSTE PREPOZNALI VZROKE, LAHKO NAREDITE SPREMEMBO.

3. KORAK: PRIZADEVAJ SI ZA IZBOLJŠAVE

KAKŠNE SO VAŠE ZAMISLI, KI LAHKO VPLIVAJO NA KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE? (NPR.:KUPOVALI BI MANJ SADJA, DELALI MANJŠE SENDVIČE, UPORABLJALI OSTANKE, IZ NJIH SKUHALI NOVO JED,...)

RAZISKOVALNI IZZIV – NAGRADNI NATEČAJ

Le katera hrana največkrat ostaja na naših krožnikih? Sprejmite izziv in si izmislite svoje, inovativne recepte v katerih morajo biti uporabljeni **ostanki živil** (npr. star kruh) ali **ostanki jedi** (npr. pire krompir). **Ostank živila/jedi, ki ga recikirate, jasno označite.** Pri izzivu si lahko pomagate z naslednjimi vprašanji: Kako so naše mame, babice, šolske kuharice in kuharji ...

uporabili ostanke jedi ali živil? Lahko recept izboljšamo, izpopolnimo? Kako lahko recept čim bolj kreativno predstavimo?

V LETOŠNJEM LETU IŠČEMO 20 INOVATIVNIH RECEPTOV ZA RECIKLIRANE OBROKE:

- zajtrk/ malica/ prigrizek,
- predjed,
- enolončnica,
- glavna jed,
- sladica

NAGRADE ZA NATEČAJE PROJEKTA HRANA NI ZA TJAVENDAN

Nagrade za zmagovalne recepte natečaja Reciklirana kuharija:
Objava v knjžici Reciklirana kuharija in praktična nagrada.

Nagrada za vse ustanove, ki sodelujejo v kampanji ob slovenskem dnevu brez zavržene hrane:
Nagradna spletna kuharska delavnica za vse udeležene!

Nagrada za likovno-grafični in literarni natečaj na temo "Odnos do hrane":
Priznanje, praktične nagrade za 3 najboljše likovno-grafične in literarne izdelke.

Nagrada za novinarske prispevke na temo Zavržena hrana (Mladi poročevalci):
Priznanje, praktične nagrade za 3 najboljše likovno-grafične in literarne izdelke.



DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

BOLJŠI SVET JE V NAŠIH ROKAH!

DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

24. 4. 2022

OD BESED K DEJANJEM!

140.000 € - vrednost hrane, ki jo zavrnejo v Sloveniji

68 kg - hrane, ki jo porabi Slovenija v enem letu

52 % - vse zavrnjene hrane nastane v gospodinjstvih

33 % - hrane, ki jo kupimo, konča v smetini



Vse, ki bi želeli sodelovati v nagradnem natečaju (Pripravi inovativnega recepta), vas vabim, da vaše recepte, skupaj s fotografijo pošljete na elektronski naslov: alenka.lah.kalan@sc-celje.si, najkasneje do 20. 1. 2021.