



## KuhnaPaTo

Projekt: »Otroci otrokom pripravimo zdrav tradicionalen obrok«

Martinova pojedina: pečen piščanec s kostanji in korenčkom, dušeno rdeče zelje, mlinci, koruzna zlejevanka

Naša šola se je vključila v projekt v tem šolskem letu in se prične s 15. 11. 2019.

S projektom poskušamo poudariti pomen zdravja, krepitev socialnih vezi in samopodobe otrok, razumevanja drugačnosti, zmanjševanja ostankov hrane, uporabo lokalne sezonske hrane, kar je eden glavnih dejavnikov za ustvarjanje boljših podnebnih sprememb in spoznavanje zgodovine kulture.

### Osnove težnje so:

- z medgeneracijsko komunikacijo najti pozabljene jedi in postopke priprave naših prednikov,
- se poučiti o njihovem dejanskem izvoru in vzrokih priprave ter jih znati pretvoriti v današnjim potrebam telesa odgovarjajoče,
- uporabiti z njimi povezane sezonske lokalno značilne sestavine, tudi divje, nabrane v okolici šole ali vrtov,
- pripravljati regijsko značilne kulinarčne posebnosti in dogodke v šolskih kuhinjah izkoristiti za motivacijo pri spreminjanju okusa otrok,
- spodbuditi načrtovalce šolske prehrane k uporabi raznolikih sort zelenjave in sadja ter priprave očem prijaznih krožnikov,
- z uporabo čim več delov sestavin in nekaterih »ostankov«, izogniti se zavržkom hrane,
- zmanjšati uporabo prekomernih količin ogljikovih hidratov, še posebej na osnovi pšenice,
- zmanjšati uporabo gotovih ali pred pripravljenih izdelkov v šolskih kuhinjah,
- krepiti samopodobo, samozavest, posledično uspešnost otrok, vzgajati vrednote.

### Letos se bomo vrnili h koreninam ali začetku projekta:

- potrudili se bomo pripraviti jedi, ki sovpadajo z ozkim geografskim področjem lokacije šole,
- ustvariti kulinarčne posebnosti ali značilnosti, ki ne sodijo na vsakodnevni jedilnik,
- uporabiti lokalno značilne sestavine – posebnosti ali avtohtone sorte sestavin kot dodatek,
- najti izvor priprave omenjene jedi,
- postreči jo na očem prijazen način.

[Fotografije](#)

Vodja projekta: Dragica Vereš