

Tradicionalni slovenski zajtrk v Vrtcu Ivana Glinška Maribor



DAN SLOVENSKE HRANE, ki ga je Vlada Republike Slovenije razglasila s sklepom na 33. redni seji, 11. 10. 2012 (Uradni list RS, št. 77/12) in s tem določila da bo ta dan vsak tretji petek v mesecu novembru, **v vrtcu Ivana Glinška Maribor začemo s TRADICIONALNIM SLOVENSKIM ZAJTRKOM.**

Letos je ta dan 20. novembra 2015.

S projektom Tradicionalni slovenski zajtrk želijo Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport, Ministrstvo za zdravje, Zavod RS za šolstvo, Čebelarstva zveza

Slovenije, z sodelovanjem vrtcev in šol otroke, njihove starše, pa tudi širšo javnost, **spodbuditi k pridelovanju in kupovanju lokalne hrane.**

Projekt je namenjen navezovanju neposrednih stikov med vzgojno-izobraževalnimi zavodi in lokalnimi pridelovalci in predelovalci hrane.

V vrtcu potekajo različne vzgojno-izobraževalne vsebine (naravoslovni dan na temo zdrave prehrane, obisk in ogled kmetije, čebelarja, priprava delavnic na temo priprave jedi, izdelava pogrinjkov ipd., spoznavanje zelišč, izdelava plakatov, panojev, risb ipd. na teme projekta, opremljanje, igralnic, in drugih prostorov na temo projekta, obisk vrtčevske kuhinje in pogovor s kuharjem).

Zajtrk je tudi letos sestavljen iz **mleka, masla, kruha, medu in jabolka**, ki morajo biti pridelani oziroma predelani v Sloveniji.

Katere jedi bomo ponudili otrokom?

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK	KOSILO	MALICA
<ul style="list-style-type: none"> ✓ domači pšenično-rženi kruh iz krušne peči (Uroš Kramberger, nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji) ✓ maslo mlekarnice Celeia iz slovenskega mleka ✓ EKO med (ekol. kmetija Bračko) ✓ rezine jabolka jonagold (sadj. kmetija Marija Štuber) ✓ domače mleko (kmetija Fingušt-Hecl) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ štajerska mlečna juha ✓ pečena svinjska ribica ✓ pražen krompir na poru ✓ rdeči radič s krompirjem s Štajersko Prekmurskim bučnim oljem 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ mlečni kruh z rozinami/brez rozin ✓ 100% ekološki jabolčni sok Sine (domačija Grčin)



Lahko rečemo, da **naši otroci uživajo najboljši med na svetu**. Na mednarodnem ocenjevanju ekološko pridelanega medu BIOLMIEL, ki je potekalo decembra 2014 v italijanskem Bariju, je med 162 vzorci ekološkega medu iz devetih držav **zmagal slovenski ekološki med čebelarja Bračka**. **Prejel je zlato priznanje za 3 vzorce ekološkega medu: gozdni Eko med, smrekov Eko med in cvetlični med EKO med**. Gre za edino mednarodno nagrado, ki obstaja na področju ekološko pridelanega medu.

100% ekološki jabolčni sok, ki ga ponujamo našim otrokom brez dodanega sladkorja, naročamo na domačiji Grčin. **Domačija Grčin je v letu 2015 dobitnik najprestižnejše nagrade na svetu v prehrani GREAT TASTE**. Prav tako je **dobitnik mednarodne zlate in velike zlate medalje na AGRA 2015**.

Donacije za Tradicionalni slovenski zajtrk

Podjetje Paloma d. d. nam je za ta dan doniralo **servietke**.

Čebelar Ivan Bračko je doniral za oddelke v enoti Gledališka **dozirke za med**, ki jih bo vrtec nabavil za vse oddelke.

Zapisala Irena Elbl, prof.

OPIZHR