



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO**

Smihelska cesta 14, 8000 Novo mesto

Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90

E-pošta: tatjana.kmetic-skof@kqzs-zavodnm.si

Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 19.11.2021

DAN SLOVENSKE HRANE IN TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

Vsak tretji petek v mesecu novembru je razglašen za dan slovenske hrane v podporo domačim pridelovalcem in predelovalcem hrane ter spodbujanje zavedanja in pomena domače samooskrbe, ohranjanje čistega, zdravega okolja, ohranjanje podeželja, seznanjanje mladih s postopki pridelave in predelave hrane.

Osrednji dogodek dneva slovenske hrane je
Tradicionalni slovenski zajtrk, ki bo letos potekal
v **petek, 19. novembra 2021.**

Otroci v šolah in vrtcih po navadi na ta dan dobijo za zajtrk kruh z maslom in medom, jabolko in mleko. V sklopu dejavnosti pa se jih seznanja o pomenu zajtrka, pomenu in prednostih lokalne oz. slovenske hrane, pomenu kmetijstva in čebelarstva za pridelavo hrane ter njenem vplivu na okolje, o pravilnem ravnanju z odpadki, ki nastajajo pri vsakodnevni dejavnosti in racionalnem ravnanju z embalažo.



Ema Bevc, OŠ Senovo

Tradicionalni slovenski zajtrk si pripravimo tudi doma in del dneva namenimo ozaveščanju svojih otrok in mladine o tem, da hrana ne zraste v trgovini, ter razmisleku o prehranjevalnih navadah. Če vseh sestavin nimamo doma, jih poskusimo nabaviti čim bližje, vsekakor pa morajo biti pridelane in predelane v Sloveniji.

Ker je leto 2021 razglašeno kot mednarodno leto sadja in zelenjave, so se v okviru medresorske delovne skupine dogovorili, da predlagajo, da se pri letošnjem obeleževanju dneva slovenske hrane in izvedbi Tradicionalnega slovenskega zajtrka več pogovarjamo tudi o vlogi ter pomenu domačega sadja in zelenjave. Sadje in zelenjava oziroma sadjarstvo in zelenjadarstvo sta tako tudi temi za izvedbo spremljajočih dejavnosti letošnjega projekta Tradicionalni slovenski zajtrk ali dni dejavnosti, ki jih izvajajo na šolah.

Letos je prvič, da se v tednu pred Dnevom slovenske hrane poleg Tradicionalnega slovenskega zajtrka pridružimo vseslovenski akciji še s pripravo **Tradicionalnega slovenskega kosila**.



Glede na jesenski čas naj bodo v novembru prilagojena tedenska kosila, ki v skladu možnostmi v čim večjem obsegu vključujejo lokalne jedi iz **svežega ali kislega zelja in repe** (jota, dušeno rdeče zelje, ...), ki so v tem letnem času tudi pogosta sezonska jed. Cilj Tradicionalnega slovenskega kosila je spoznavati pridelavo in predelavo zelja in repe (npr. konzerviranje s kisanjem) ter spodbujati njuno uživanje, saj so zelenjavne jedi med mladimi še vedno manj priljubljene.



Gradiva, recepti, značilni za posamezne gastronomske regije, ter druge koristne vsebine bodo na enem mestu dostopne na spletnih straneh Tradicionalni slovenski zajtrk, Šolski Lonec, Dober tek Slovenija in še kje. Možen bo tudi obisk muzejev in druge dediščinske lokacije, ki so letos ob imenovanju Slovenije za evropsko gastronomsko regijo 2021 pripravili številne razstave, delavnice in ogleda.

Letošnji Tradicionalni slovenski zajtrk s sloganom **»Zajtrk s sadjem – super dan!«** vrtci in šole izvajajo glede na trenutne razmere in možnosti. V okviru Kmetijsko gozdarskega zavoda Novo mesto in Javne službe za kmetijsko svetovanje želimo tako kot lansko leto, tudi v letošnjem letu zaradi izrednih razmer na drugačen način otroke motivirati k razmišljanju o sadju in zelenjavi ter sezonski hrani slovenskega podeželja.

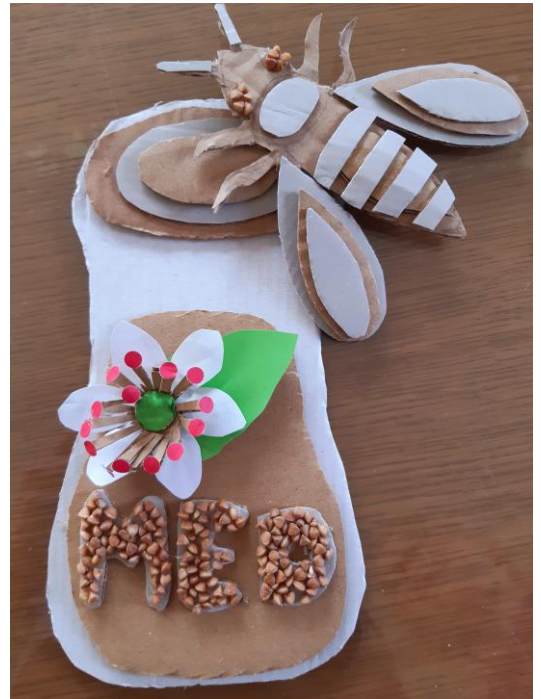
K sodelovanju pri izvajanju aktivnosti ob Tradicionalnem slovenskem zajtrku smo povabili vse osnovne šole in vrtce na območju delovanja našega zavoda in jim tradicionalni slovenski zajtrk obogatili z dvema natečajema:

1. **Likovni natečaj z naslovom »Sadje in zelenjava je za zajtrk kombinacija prava«** in
2. **Literarni natečaj (pesmi) z naslovom »Iz vrta do kuhinjskega prta«**

Trije najboljši v posamezni kategoriji po izboru naše komisije bodo prejeli praktično nagrado.

Kruh, maslo, med, mleko in jabolko? To naj bi bila baje tradicija, a tega vsega nekoč seveda ni bilo. Zajtrk danes in nekoč se močno razlikujeta. Ne razlikujeta se samo po tem, kaj so jedli, ampak tudi po tem, kdaj so jedli in kako so dobili sestavine. Kljub temu, da so časi drugačni, se pomen zajtrka ni spremenil. In kljub pestrosti ponudbe hrane, ne smemo pozabiti na zdrave sestavine v obroku in tudi danes lahko zajtrkujemo žgance, pa naj bodo to koruzni, ajdovi ali kateri drugi.

Čas je, da si jutra naredimo lepša in bolj produktivna, zato poleg dišeče kavice ali čaja, ne pozabimo na zdrav zajtrk.



Ela Moltara, OŠ Mokronog-Trebelno

Pripravil/a:

KGZS - Zavod NM

Tatjana Kmetič Škof, univ.dip.ing.agr.

Svetovalka specialistka za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti na kmetiji