

24. april – SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

24. aprila obeležujemo **Slovenski dan brez zavržene hrane**, ki ga je razglasila Vlada Republike Slovenije.

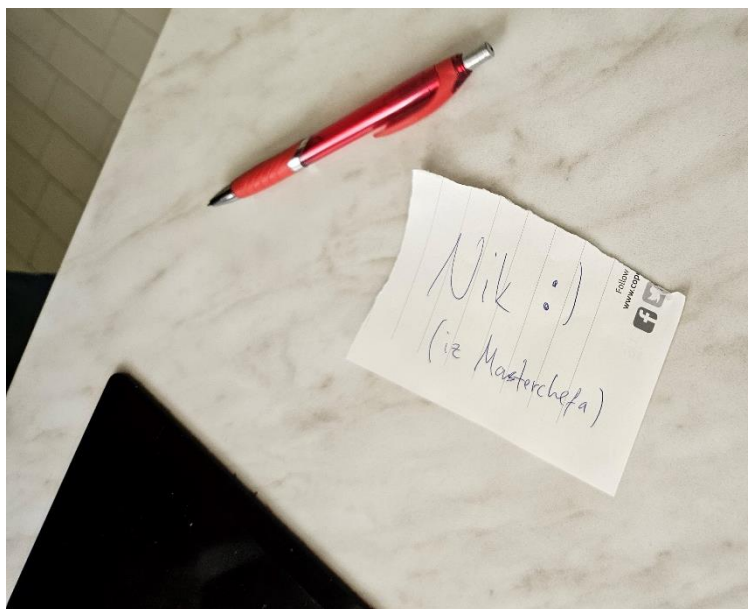
Izgube hrane in odpadna hrana ogrožajo trajnost naših prehranskih sistemov. Ko hrano izgubimo ali zavržemo, gredo v nič tudi vsi viri, ki smo jih uporabili za njeno proizvodnjo: voda, zemljišče, energija, delovna sila in kapital. Izgube hrane in odpadna hrana lahko tudi negativno vplivajo na prehransko varnost in razpoložljivost hrane ter prispevajo k zvišanju cen hrane.

Naši prehranski sistemi so lahko odporni le, če so trajnostni. Zato si moramo prizadevati za sprejetje celostnih pristopov, s katerimi bi zmanjšali izgube hrane in odpadno hrano. Ukrepati je treba tako na lokalni, nacionalni in globalni ravni, da bi kar najbolj izkoristili hrano, ki jo proizvedemo.

Vzgojno-izobraževalni zavodi smo tista okolja, kjer se lahko izvajajo različne dejavnosti, ki pripomorejo k ozaveščanju in izobraževanju o problemih odpadne in zavržene hrane, čemur je tudi namenjen **24. april - SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE**.

V ta namen smo na naši šoli v mesecu aprilu na predmetni stopnji pri razrednih urah namenili tej temi nekaj časa. Pogledali smo si krajšo predstavitev s podatki o količini zavržene hrane, kje nastaja odpadna hrana, kakšno je bilo dožemanje hrane nekoč in kakšno je danes, reševali spletne kvize in pregledali nekaj predlogov reciklirane kuharije. Nato so učenci razpravljali in izdelovali letake z idejami, kako bi lahko zmanjšali količino odpadne hrane v šoli.

Tisti, ki so izdelali najbolj domiselni letak pa so 24. aprila kuhali z Nikom Maroltom (bivšim tekmovalcem Masterchefa), ki nas je obiskal na naši šoli. Pripravili smo sladico Piña kolača, kakor jo je sam poimenoval. Med samo pripravo jedi smo izvedeli veliko novega in zanimivega. Videli smo postopke, kot so reduciranje, praženje, priprava panna cotte, kokosov toffee Poudarek je bil seveda predvsem na tem, da pri kuhanju nastane čim manj oziroma nič odpadkov. Tudi za samo posodico za serviranje sladice smo uporabili kar kokosovo lupino. Učenci so bili navdušeni. Če povzamem njihove besede jim je bilo zelo lepo in zabavno, poučno, naučili so se veliko novega, hrana jim je bila všeč, okusna in podobno situacijo bi z veseljem še enkrat ponovili. Z Nikom so učenci poklepetali tudi o oddaji Masterchef. Predvsem jih je zanimalo, kako vse skupaj poteka, ali se tam veliko novega naučiš, kateri sodnik mu je bil najbolj všeč ter med drugim tudi, kako je stati na balkonu.





TUDI TI PREBUDI SVOJO HRANOZAVEST



Rebeka Žagar