



## Dragi starši in učenci!

V tednu od 15. 11. do 18. 11. 2022 bomo na naši šoli obeležili teden slovenske hrane. V okviru razširjenega programa in pouka bomo z učenci od 3. do 8. razreda izvedli kuharsko delavnico – peko buhtelnov. Naše šolske malice in kosila bodo od torika, 15.11.2022 sestavljala tradicionalna in lokalna živila. Teden slovenske hrane se bo zaključil z dnevom slovenske hrane v petek, 18.11.2022, ko bomo na naši šoli imeli Tradicionalni slovenski zajtrk, ki ga bodo sestavljala lokalna živila; med, mleko, maslo, črni kruh in jabolko. Učenci šolskega radija nas bodo vodili skozi zajtrk, nas opozarjali na kulturo uživanja lokalno pridelane hrane in na ustrezno ločevanje odpadkov. Seznanili nas bodo s pomenom uživanja mleka. Na ta dan bomo z učenci od 1. do 9. razreda in z učenci obeh podružnic izvedli delavnico priprave sadnih nabolov s čokoladnim prelivom in si tako naredili svojo zdravo in slatno malico. Učenci razredne stopnje se bodo ob 10.00 uri pridružili ostalim slovenskim šolam in zapeli Čebelarja. Potem pa bodo z Godbo Gorje imeli glasbeno delavnico in dan zaokrožili z zdravim gibanjem. Učenci predmetne stopnje bodo po zajtrku odšli v Radovljico na ogled filma o reki Savi, ki ima ekološko temo in po prihodu nazaj v šolo dan zaključili z igro »ZELENI PETER« preko katere bodo spoznali, kako »zeleno« lahko živimo. Da bi obeležili dan slovenske hrane tudi doma, družinam dajemo izziv – v tem tednu si skupaj pripravite in pojejte vsaj en tradicionalni slovenski zajtrk (glej predloge spodaj).



### NEKAJ PREDLOGOV TRADICIONALNIH SLOVENSКИH ZAJTRKOV

- črn kruh, maslo, med, jabolko, mleko
- ajdov kruh, med, kislo mleko ali navadni jogurt, jabolko, nesladkan čaj
- ovsen kruh, skuta, korenček, nesladkan čaj
- prosenka mlečna kaša s suhimi slivami in medom, hruška, nesladkan čaj
- mlečni zdrob z rozinami, hruška, nesladkan čaj
- polnozrnat kruh, maslo, marmelada, kaki, nesladkan čaj
- polbel kruh, umešano jajce, kislina kumarica, nesladkan čaj
- polenta z mlekom, slive ali kaki
- ovseni kosmiči na mleku z mletimi lešniki, narezano sezonsko sadje, voda...

Pripravila učiteljica in vodja prehrane na OŠ Bled: Renata Štern

