

OŠ Brinje Grosuplje vključena v projekt
ODGOVORNO S HRANO



Ali nam je vseeno, kakšno hrano uživamo?

Ali je dobro, da hrana k nam pripotuje od daleč, s kamioni,
ladjami in letali?



Ali nam je mar za naše zdravje in dobro počutje?

Kakšno hrano naj uživam, da bom zdrav?

Hrana ne zraste na policah trgovin.



Kmetje jo pridelajo na njivah, v sadovnjakih, v hlevih...



Zakaj je pomembno, da pride hrana s slovenskih kmetij?

Zakaj je pomembno, da uživamo hrano, ki jo kmetje pridelajo v okolici našega kraja?

Prav je, da jemo hrano, ki je pridelana blizu našega doma.
Najbolj kakovostna je tista hrana, ki je bila zjutraj na njivi, za
kosilo pa že na mizi.

Taka hrana **ne potuje dolgo** do našega krožnika.



Sadje in zelenjava iz lokalnega okolja je zato bolj **primerno dozorela**, ima **višjo biološko in hranilno vrednost**.



Vsebuje **manj pesticidov in konzervansov**.
Vsebuje **več vitaminov**.



Ima **boljši, zrelejši in polnejši okus**.



Ste vedeli, da nam slovenski pridelovalci zelenjave ponujajo zelenjavo pridelano na integriran in ekološki način? Kaj to pomeni?



INTEGRIRAN NAČIN:

- ČIM MANJ GNOJENJA Z UMETNIMI GNOJILI, ki povečujejo pridelavo hrane, vendar pa uničujejo obdelovalne površine)
- ČIM MANJ UPORABE KEMIČNIH SREDSTEV



EKOLOŠKI NAČIN:



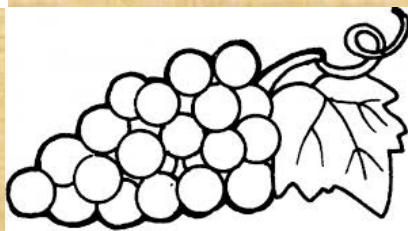
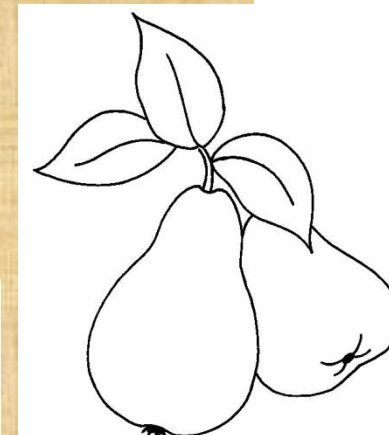
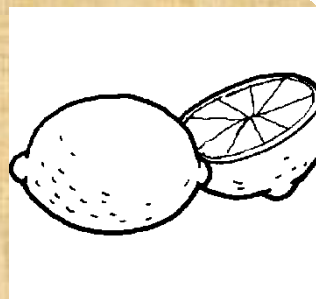
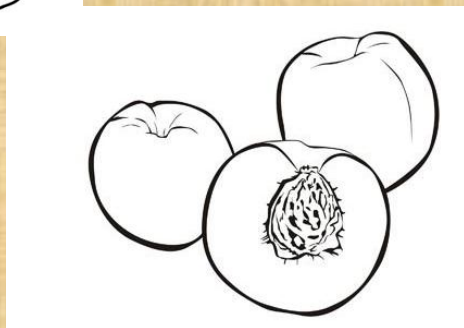
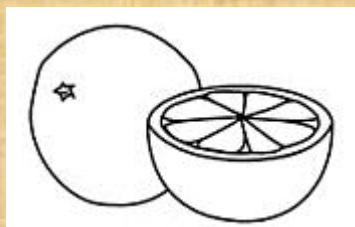
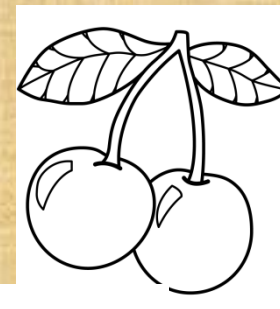
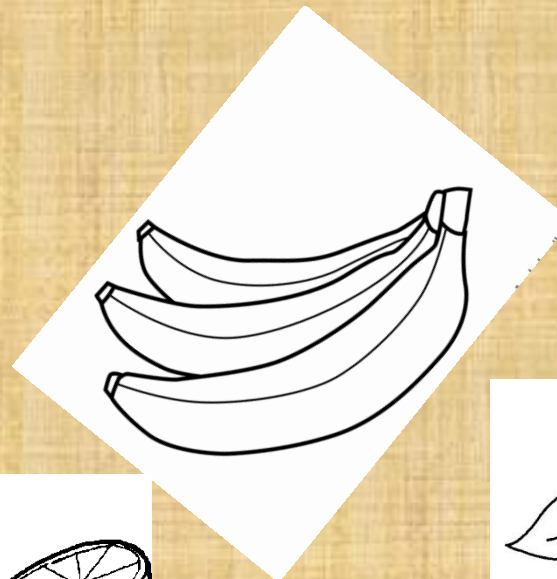
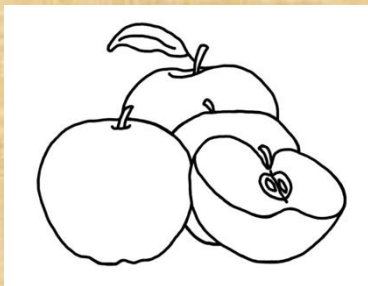
Gospodarjenje v sožitju z naravo:

- uporaba naravnih snovi (naravnih gnojil, škropiv)
- prosta reja živali...



1. POIMENUJ SADJE, KI JE ZRASLO V SLOVENIJI.

2. KATERO SADJE JE DOZORELO SPOMLADI? KATERO JE DOZORELO JESENI?



Zakaj je še dobro kupovati domačo, lokalno pridelano hrano?

POMAGAMO PRI USTVARJANJU NOVIH
DELOVNIH MEST



Podpirajmo lokalno kmetijstvo
in skrbimo za to, da
bodo **kmetije** v naši skupnosti
obstajale tudi v prihodnosti!

SKRBIMO ZA OKOLJE

- Če naša hrana potuje z letalom, tovornjakom, vlakom ali ladjo, se pri prevozu **onesnažuje okolje** in to slabo vpliva na zdravje ljudi (še posebej na dihalne poti).



- Pri daljšem prevozu in skladiščenju hrane nastane tudi več embalaže, ki je težko razgradljiva.



← odpadki

- Na naši šoli se zavedamo pomena lokalno pridelane hrane.
- 8. 10. 2016 je bila na šoli eko tržnica.
- Predstavili so se nekateri pridelovalci hrane iz domačega in okoliških krajev.
- Obiskovalci so lahko preizkušali njihove pridelke in jih kupovali.

Poglejmo si nekaj utrinkov:







NE POZABIMO:

DOMAČE, LOKALNO

DOBRO, OKUSNO, ZDRAVO



Dobrote z vasi



ODGOVORNO
S HRANO!

