



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja  
Evropa investira v podeželje



PORA  
razvojna  
agencija  
GORNJA RADGONA

## Projekt JEM LOKALNO

Šolsko leto je v že polnem zamahu, naš projekt pa je na polovici izvajanja aktivnosti.

V šolskem letu 2011/2012 je Zavod za zdravstveno varstvo Murska Sobota v sklopu projekta izvedel sedem delavnic strokovnega usposabljanja kuharjev in organizatorjev prehrane v osnovni šoli Gornja Radgona in osnovni šoli dr. Antona Trstenjaka Negova ter vrtcu Manka Golarja Gornja Radgona. Teme delavnic so bile različne, kot so vloga in pomen lokalno pridelanih živil v vzgojno izobraževalnih ustanovah, zdrava prehrana šolskega otroka in smernice, načrtovanje jedilnikov ter praktične vaje priprave le teh z živili iz lokalnega okolja, diete pri otrocih in šolarjih ter njihove izpeljave in končno prepoznavanje in odpravljanje najpogostejših tveganj pri pripravi hrane (HACCP). Delavnice so bile s strani obeh osnovnih šol in vrtca zelo dobro obiskane, udeleženci pa so bili zadovoljni s pridobljenim znanjem. Na delavnicah smo imeli čast prisluhniti gospe prim.mag. Branislavi Belović, dr. med., priznani strokovnjakinja in specialistki socialne medicine, avtorici inovativnih programov promocije zdravja in mnogih priročnikov za kuharje, ki je s svojim pristopom in predavanjem navdušila vse prisotne.

V tem času je bila izvedena tudi delavnica o pomenu zelenega javnega naročanja s strani Evropskega pravnega centra, ki je bil izbran za izvajalca javnega naročila in bo s svojimi strokovnjaki, ki so po večini pravniki, vodil celotno proceduro javnega naročila nabave živil tako klasičnih kot lokalnih živil iz ekološke proizvodnje.

### Utrinki iz delavnic



V projektu smo nabavili nekaj koristne opreme, ki jih posamezna vzgojno izobraževalna institucija potrebuje. Osnovna šola Gornja Radgona in Vrtec Manka Golarja sta bogatejša za novi parno-konvekcijski pečici. O tej novi pridobitvi pravi gospa Vera Vrbančič, organizatorica šolske prehrane v OŠ Gornja Radgona, naslednje: *»Šolsko leto 2012-2013 smo v naši šolski kuhinji začeli z novo, pomembno pridobitvijo. S pomočjo razvojne agencije PORA iz Gornje Radgone in Občine Gornja Radgona smo dobili novo parno-konvekcijsko pečico za pripravo jedi. Glede na veliko število obrokov, ki jih pripravljamo, smo do sedaj bili omejeni glede načina priprave živil. Nova pečica nam omogoča, da pripravljamo živila brez klasičnega cvrenja v velikih količinah olja, lažje pripravimo različne vrste rib, živila lahko dušimo, pa tudi sladice, pripravljene v šolski kuhinji bodo odslej večkrat na jedilniku. Tako bodo jedi pripravljene na bolj zdrav način. Naše kuharice so v mesecu septembru preizkusile vse kar pečica ponuja. Potrudili se bomo, da bodo obroki pestri in uravnoteženi, predvsem pa, da bodo naši učenci zadovoljni.«* Verjamemo, da so tudi kuharice v Vrtcu Manka Golarja zadovoljne in da naši otroci uživajo kvalitetnejše pripravljeno hrano.



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja  
Evropa investira v podeželje



Za šolo dr. Antona Trstenjaka Negova smo nabavili solatni bife. Prvi odzivi so že vidni, pravi ravnateljica šole, gospa Slavica Trstenjak: *»Dobili smo možnost, da si otroci sami vzamejo zeleno količino solate, tako da potem to tudi pojedo. Opažamo, da otroci pojedo več sveže zelenjave ter solat, kar je naša prva prioriteta, hkrati pa je posledično manj odpada.«*

V mesecu oktobru so potekale delavnice, ki smo jih naslovili Treningi priprave zdravih jedi. To je sklop štirih delavnic, na katerih so pripravljali jedi po smernicah zdrave prehrane v vzgojno izobraževalnih ustanovah. Delavnice je vodil in usmerjal kuhar g. Jaka Polajžer, organizator poslovanja v gostinstvu in turizmu, ki ima večletne izkušnje pri izvajanju praktičnih delavnic priprave jedi v okviru projekta *Živimo zdravo* in izobraževanj kuharjev zaposlenih v šolah in vrtcih. Obenem je tudi član Elektroluxove profesionalne kuharske akademije in član Društva kuharjev Slovenije. Torej, dovolj referenc, da lahko z zadovoljstvom trdimo, da nas je naučil kaj iz svoje dolgoletne prakse in številnih kuharskih izkušenj. Delavnice so potekale v šolskih kuhinjah. Na delavnicah so kuharice in kuharji pripravljali odlične zdrave dobrote, od namazov in glavnih jedi do sladic, ob upoštevanju posameznih diet ter ohranjanju zdravega v posameznih živilih.

Utrinki iz treningov priprave zdravih jedi



V naslednjem letu nas čakajo še pomembne naloge. Ena izmed njih je izvedba kreativnih interaktivnih delavnic za otroke, v katerih si bodo otroci pripravljali »svoj zajtrk« ter »vlagali lokalno pridelano sadje in zelenjavo v kozarce«. Še pomembnejša naloga pa je izvedba delavnic za starše, v katerem želimo osvestiti tudi starše o pomenu zdravega prehranjevanja. Teh delavnic bo kar devet (9) in bodo zajemale poleg teoretičnih znanj tudi praktične prikaze priprave zdravih jedi.

Dober glas seže v deveto vas, se glasi pregovor, ki nedvomno drži, saj so odzivi na naš projekt zelo pozitivni in dober zgled za ostale javne institucije v občini, ki delujejo v dobrobit človeka in njegovega zdravja.

**Občanke in občane vljudno vabimo, da se udeležite delavnic, ki bodo namenjene staršem, tudi babicam in dedkom, ter prispevate svoje znanje, saj s tem oplemenitite tudi naše znanje. Izkoristite to priložnost! Delavnice bodo brezplačne!**

Časovni razpored delavnic bo objavljen v časopisu Prepih in preko osnovnih šol.

---

Informacije o projektu so na voljo v javnem zavodu PORA Gornja Radgona ([info@pora-gr.si](mailto:info@pora-gr.si)), na spletni strani zavoda ([www.pora-gr.si](http://www.pora-gr.si)) in na spletni strani Občine Gornja Radgona ([www.gor-radgona.si](http://www.gor-radgona.si)).