

Tržič, 20. 11. 2015

**TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK**

Tradicionalni slovenski zajtrk letos poteka v petek, 20. novembra. Vsako leto na tretji petek v novembru obeležujemo dan slovenske hrane, otrokom ta dan ponudimo živila lokalnih dobaviteljev, s katerim želimo poudariti pomen zagotavljanja hrane iz lokalnega okolja.

Tradicionalni slovenski zajtrk je sestavljen iz črnega kruha, mleka, masla, medu in jabolka. Živila morajo biti pridelana oziroma predelana v Sloveniji. Dobaviteljev živil za tradicionalni slovenski zajtrk ni treba izbrati po postopku javnega naročanja, temveč se lahko naročijo brez izvedbe postopka javnega naročanja, in sicer neposredno od lokalnih dobaviteljev z naročilnico.

Ta dan bomo sodelovali s kmetijami, dobavitelji, mediji, lokalno skupnostjo. V letošnjem letu smo k projektu povabili tudi poslanko iz Državnega zbora gospo Ireno Kotnik. Zanima jo delo v Vrtcu Tržič, ki je letos edini vrtec, ki je pridobil finance za mednarodno sodelovanje in pa da vidi, kako tradicionalno pozornost namenimo temu dnevu.

Pri zajtrku se nam vsako leto z veseljem pridruži tudi gospod župan, z obiskom nas bo razveselil tudi v letošnjem letu.

Hrana iz lokalnega okolja je sezonsko dostopnejša, sadje in zelenjava imata več vitaminov in posledično višjo hranilno vrednost, taka živila pa so tudi prepoznavna po bogatem in tradicionalnem okusu.

Dobavitelji za letošnji tradicionalni zajtrk so sledeči:

* Mleko nam bodo pripeljali iz kmetije Cotelj Stanislav, nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji, iz Popovega. Mleko so nam donirali.
* Bio črni kruh smo naročili v Bio pekarni Nonina Špajza - Gostinstvo, Danijel Škrjanc s.p., Žirovnica.
* Maslo bosta pripravila Matjaž in Mateja, Mateja Kleindienst, nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji, iz Nakla.
* Za med bodo poskrbeli tržiški čebelarji, Čebelarsko društvo Tržič, Lom pod Storžičem Poleg medu so nam poslali še zgibanke Čebelarske zveze Slovenije z naslovom »Čebelica, moja prijateljica 9, ki vključuje vsebine s področja vzreje in razmnoževanja čebel«.
* Jabolka pa smo dobili iz Kmetije Matijovc iz Podbrezij - Janko Jeglič, Podbrezje.

V dveh skupinah se bosta zajtrka udeležila čebelarja in po zajtrku otrokom predstavila pomen ohranjanja narave in naše kranjske čebele kot pomembne opraševalke.

Ta dan se pogrinjki na mizah še posebej skrbno pripravijo. V skupinah, kjer gostijo zunanje sodelavce je vzdušje drugačno, otroci so v pričakovanju, zanima jih kaj jim bodo obiskovalci - gostje povedali, predstavili. Skratka, v vrtcu se dogaja, otroci zaužijejo bogat tradicionalni zajtrk in se hkrati poučijo o pomenu domače pridelane hrane.

Suzana Smolej, vodja prehrane