

## TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK IN DAN SLOVENSKE HRANE

Dan slovenske hrane obeležujemo vsako leto, tretji petek v novembru. V vrtcih, osnovnih šolah in zavodih za izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami izvedemo enodnevni projekt, ki smo ga poimenovali Tradicionalni slovenski zajtrk. Želimo, da bi na ta način spodbudili otroke različnih starosti, starše in tudi vse ostale, k pogostejšemu zajtrkovanju. Projekt poteka le en dan v letu, a menimo, da se na ta način učenci seznanijo s prednostmi, ki jih prinaša zajtrk in si nato, zaradi dobre izkušnje, sami organizirajo zajtrk doma ali v šoli, kjer tudi ponujamo zajtrk v okviru šolske prehrane. Za projekt dobimo finančno podporo Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, ki pokrije del stroškov tako organiziranega zajtrka.

Tudi z vsebinami pri pouku bomo učence izobraževali v smeri zdravega prehranjevanja in pomembnosti gibanja za zdravje, ekologije, pomena posameznih panog kmetijstva za lastno pridelavo hrane in ohranjanje poseljenosti podeželja ter o kulturnem načinu uživanja obrokov. Seveda ne smemo pozabiti na slovenske čebelarje, ki so bili pred leti pobudniki tega projekta, ki se je sedaj že zelo dobro razvil in na pomen čebelarstva in čebel pri opravevanju rastlin in na ta način tudi povečevanja količine pridelka na naših njivah in v naših sadovnjakih.

Zajtrk v vrtcih, osnovnih šolah in zavodih za izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami je ta dan sestavljen iz živil, ki jih pridelujemo ali vsaj predelujemo v Sloveniji in so značilna za naše kraje: kruh, maslo, med, mleko in jabolko. Ta živila so zelo zdrava, vsebujejo različne makro in mikroelemente, ki so nujni za energijo in pravilno delovanje našega telesa ter jih imajo otroci zelo radi.

Zajtrk je najpomembnejši obrok hrane. To se morda sliši že kot obrabljena fraza, a prehranski strokovnjaki menijo, da se je bolj zasedrala v našo zavest teorija o pomembnosti zajtrka kot pa, da bi v praksi to tudi izvajali.

Kadar jemo zajtrk pred prvim fizičnim ali umskim naporom:

- se naše telo prebudi,
- imamo potrebno energijo za umske ali fizične napore,
- je umska in fizična storilnost največja, ker smo v prvi polovici dneva tudi najbolj spočiti,
- je naslednji obrok, dopoldanska malica, lahko majhen in takoj po njem nadaljujemo z delom,
- imamo primeren dnevni prehranjevalni in delovni ritem,
- pride do zmanjšanja stresa, ker imamo dovolj energije za fizične ali umske napore.

Razlogov za zajtrkovanje je veliko. Ko enkrat ugotovimo, da nam gre vse lažje od rok kadar se dela lotimo siti, se tudi lažje odločimo za redno zajtrkovanje. Ni nujno, da jemo takoj ko vstanemo, pomembno je, da jemo pred prvim fizičnim ali umskim naporom.

Zdrava prehrana ni edini dejavnik, ki vpliva na naše zdravo življenje. Prav gotovo vpliva nanj tudi gibanje. Pred gibanjem se moramo primerno ogreti, da ne pride do poškodb. Primerna količina gibanja prispeva k temu, da pride večja količina kisika v vse naše celice, tudi v možganske celice, zato tudi razmišljamo lažje.

Gibanje je tudi v tesni povezavi s preprečevanjem debelosti. Zaradi debelosti lahko pride pri ljudeh do različnih kroničnih nenalezljivih bolezni, ki so v zadnjih desetletjih postale vodilni razlog za zvišanje umrljivosti. Te nenalezljive kronične bolezni s :

- povišan krvni tlak

# TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

- bolezni srca in ožilja
- bolezni dihal
- rak
- sladkorna bolezen in
- duševne bolezni.

Da bi zmanjšali vpliv dejavnikov tveganja za razvoj kroničnih nenalezljivih bolezni priporočamo, da:

- ne kadite,
- ohranjate normalno telesno težo,
- se zdravo prehranujete,
- omejite pitje alkoholnih pijač,
- se izogibate stresu,
- se redno, dovolj intenzivno in dovolj dolgo (vsaj 30 minut dnevno) gibljete.

Lokalno pridelana živila so pomembna za razvoj podeželja, njegovo urejenost in ohranjanje poseljenosti. Predvsem je vidna razlika pri kakovosti sadja in zelenjave. Pri lokalni pridelavi lahko zori sadje in zelenjava dalj časa v sadovnjaku ali na njivi. Zaradi tega vsebuje več hranilnih snovi, predvsem vitaminov in mineralov, ki jih potrebujemo za ohranjanje ali izboljševanje zdravja in za pravilno delovanje organizma.

Živilska industrija, ki poskrbi za predelavo živil v različne izdelke je pomembna, ker si s predelavo zagotovimo večjo pestrost prehrane in tudi delovna mesta. Za ekologijo je pomembno, da hrane ne vozimo tisoče kilometrov daleč, če imamo svojih pridelkov in izdelkov dovolj. Večkrat moramo uporabiti lokalno pridelana in predelana živila tudi zato, da finančno podpremo našega kmeta in živilsko industrijo.

Čebelarstvo in kmetijstvo sta zelo tesno povezana. Čebele oprahujejo razne rastline in na ta način povečajo količino pridelka. Čebelarstvo je bilo že v 18. stoletju na slovenskem dobro razvito. Že takrat so opazili, da so čebele za kmetijstvo zelo pomembne. Poleg tega pa s čebeljimi pridelki lahko ohranjamo in izboljšujemo svoje zdravje. Že v medu je veliko snovi, ki pozitivno vplivajo na naše zdravje, v cvetnem prahu, propolisu in matičnem mlečku pa jih je še več.

Kmetje, ki pridelujejo hrano, so zelo pomemben člen v delovanju vsake družbe. Država brez lastne pridelave hrane in svojega prebivalstva na podeželju praktično ne more obstajati, ker bi morala vsa živila uvažati. V tem primeru bi druge države določale ceno živil in gotovo cene ne bi bile nizke. Kmetje kot pridelovalci, živilska industrija kot predelovalci in trgovine kot prodajalci morajo med sabo sodelovati tako, da imajo vsi dovolj velik zaslužek in hkrati primerno ceno za izdelke, da so zanimivi za potrošnike. V primeru, da je končna cena previsoka, potrošniki izdelka ne bodo kupovali.

Pri vsaki dejavnosti nastajajo tudi stranski produkti in če nimamo tehnologije za njihovo predelavo v koristne stvari, jim rečemo odpadki in jih odlagamo na odlagališča odpadkov. Vse bolj se zavedamo, da je tudi količina odpadkov, ki nastanejo pri določeni dejavnosti pomembna, zato želimo to količino zmanjšati, ali pa odpadke na koristen način uporabiti, reciklirati. Če primerjamo število neuporabnih snovi pred 50 leti in danes ugotovimo, da smo za mnoge snovi našli možnost uporabe ali reciklaže, a je količina odpadkov vseeno iz dneva v dan večja, ker se tudi število prodanih izdelkov večja. Poskrbeti bomo morali tudi za to, da bomo naslednjim generacijam zapustili naš planet v takem stanju, da bodo na njem lahko nemoteno živeli.

Vplivi gensko spremenjenih organizmov, umetnih arom, umetnih barvil in umetnih sladil na naše

# TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

# TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

zdravje so premalo raziskani, zato se izogibajmo živilom, ki jih vsebujejo. Potrošniki smo do neke mere sami krivi, da jih živilska industrija uporablja, saj prevečkrat kupujemo živila le glede na njihov videz, proizvajalci pa želijo doseči lepši videz na cenejši način, da je zaslužek večji. Kupujmo živila brez umetnih dodatkov, pa jih tudi proizvajalci ne bodo več uporabljali, saj jih dodajajo samo zato, ker zaradi njih živila lažje prodajo.

Obroke hrane si moramo enakomerno razporediti glede na čas, ko smo budni. Največkrat je šestnajst ur v dnevu, ko smo budni, med šesto uro zjutraj in deseto zvečer, ostali čas je namenjen spanju. Hrano zaužijemo približno na vsake tri ure, da so naši obroki lahko majhni. Poskrbimo, da vsaj eno uro pred spanjem ne jemo. Če so naši obroki primerno veliki, lahko delamo praktično takoj po zaužitem obroku. Prehranjevanje naj poteka pri mizi, sede, v miru, brez hrupa, časopisa ali vklopljenih aparatov, kot je televizija, radio, računalnik, ki nas lahko hitro vznemirijo. Kuhano hrano jemo s priborom, uporabljamo celoten pribor, žlico, vilice in nož. Le redke vrste hrane jemo z rokami, na primer kruh ali potico, a še to tako, da večje kose lomimo in jih v velikosti enega grizljaja nosimo v usta. Izjema je hrana, ki jo zaužijemo na ulici pri ulični prodajalni hrane ali na prireditvah. Tam je pomembno, da med jedjo ne hodimo naokrog in pazimo, da se ne umažemo.

Slike sem prihranil za konec, da ste lažje prebrali sestavek, ker bi drugače morali verjetno kaj prigrizniti med branjem.

Pomemben podatek pri slikah je, da se otroci navdušijo nad takim zajtrkom pri predavanju o zdravi prehrani, ki ga imamo vsako leto, še posebej tisti, ki imajo predavanje pred malico, kar kaže na to, da ne jedo dovolj ali sploh ne jedo pred prihodom v šolo.

Pripravite jim takšen zajtrk in z veseljem ga bodo pojedli:



<http://cespov-njok.com/wp/page/12/content/uploads/2011/04/zajtrk.jpg>



<http://www.bilkabaloh.com/wp->



[http://www.planet-lepote.com/novice/priporocljiv\\_je\\_obilen\\_zajtrk\\_content/uploads/2011/10/zajtrk.jpg](http://www.planet-lepote.com/novice/priporocljiv_je_obilen_zajtrk_content/uploads/2011/10/zajtrk.jpg)



<http://www.bilkabaloh.com/wp->

sestavil  
organizator prehrane Matej Pangerl

# TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

TRADICIONALNI  
SLOVENSKI ZAJTRK

TRADICIONALNI  
SLOVENSKI ZAJTRK