



OSNOVNA ŠOLA HORJUL  
Šolska ulica 44, 1354 Horjul  
Telefon: 01/7500 - 220, GSM: 051-308-472  
01/7500 - 228, GSM: 051-308-471  
E-pošta: [o-horjul.lj@guest.arnes.si](mailto:o-horjul.lj@guest.arnes.si)



## DRAGI UČENCI IN UČENKE!

**VABIMO VAS, DA SE PODATE NA ODKRIVANJE SVOJIH KUHARSKIH TALENTOV  
IN SODELUJETE NA **NAGRADNEM NATEČAJU RECIKLIRANA KUHINJA**, V  
OKVIRU PROJEKTA HRANA NI ZA TJAVENDAN.**



**PRIPRAVITE INOVATIVNI RECEPT NA TEMO, KAJ NAREDITI IZ ŽIVIL, KI JIH NE  
PORABIMO V CELOTI ALI PA NAM OSTANEJO TER JIM BO POTEKEL ROK.  
PRIPRAVI ORIGINALEN KUHARSKI RECEPT NA ČIM BOLJ IZVIREN NAČIN.**

**Kuharski izziv je namenjen učencem od 4. do 9. razreda.**

### Navodila:

Katera hrana največkrat ostaja na naših krožnikih? **Sprejmite izziv in si izmislite svoje inovativne recepte v katerih morajo biti uporabljeni ostanki živil (npr. star kruh) ali ostanki jedi (npr. pire krompir).**

Pri izzivu si lahko pomagate z naslednjimi vprašanji: Kako so naše mame, babice, šolske kuharice in kuharji ... uporabile ostanke jedi in živil? Lahko ta recept izboljšam, izpopolnim? **Kako lahko recept čim bolj kreativno predstavim?**

**Obrok/ obroke, ki jih recikirate izberite sami, na receptu jih jasno označite (npr. zajtrk, malica, prigrizek, predjed, enolončnica, glavna jed ali sladica). Priporoča se, da kot eno izmed sestavin svojega recepta, vključite mleko.**

Recept predstavite na čim bolj **kreativen način (fotokolaž, risbe, video posnetek, strip, ...).** Prosim, da svojim izdelkom, **priložite tudi recept natipkan v wordu.** V receptu jasno označite/napišite živila/jedi, ki jih recikirate ter za kateri obrok je jed namenjena (zajtrk, malica, glavna jed ...). V kolikor boste pripravili video, naj bo le ta dolg do 3 minute.

Ob izdelku, ki ga pošljete navedite: **ime in priimek, razred, vrsto obroka (zajtrk, malica, glavna jed ...), soglasje o sodelovanju na natečaju »RECIKLIRANA KUHINJA«.**

**Izdelek pošljite na elektronski naslov: [lara.macek@oshorjul.si](mailto:lara.macek@oshorjul.si), do 28. 3. 2021.**

Zmagovalne recepte bodo ponovno skuhali in fotografirali LIDLovi kuharski mojstri. Zmagovalni recepti bodo objavljeni v knjižici Reciklirana kuharija. Spletne objave knjižic preteklih let, so vam na voljo na <https://ekosola.si/hrana-ni-za-tjavendan/>.



**Na šoli pa bomo iz vseh poslanih receptov izdelali knjižico z recepti Osnovne šole Horjul, ki bo dostopna na spletni strani šole.**

Za dodatne informacije o natečaju lahko pišete na elektronski naslov: [lara.macek@oshorjul.si](mailto:lara.macek@oshorjul.si)

Se že veselimo vaših inovativnih receptov in vam želimo obilo veselja ob ustvarjanju v kuhinji. 😊

Lep pozdrav,

Lara Maček

Priloga:

Soglasje o sodelovanju na natečaju »RECIKLIRANA KUHINJA«