

# Ribe na šolskih krožnikih

## ŠOLSKA PREHRANA

Dragana Stanković

9. december 2019

## Za več ribjih jedi na šolskih krožnikih

**Z evropskim projektom Ribe na šolskih krožnikih v posavskih šolah ozaveščajo otroke, starše in zaposlene o pomenu rib v zdravi prehrani. Ribje jedi lokalnih dobaviteljev se tako pogosteje pojavljajo na šolskih jedilnikih, pri kuharskem krožku otroci tudi sami preizkušajo nove recepte.**

Da bi učence, učitelje, starše in nasploh prebivalce Posavja spodbudili k zdravi prehrani, povečali lokalno oskrbo s svežimi ribami in da bi se ribje jedi pogosteje znašle na šolskih in domačih jedilnikih, so se v Posavju lotili projekta z naslovom Ribe na šolskih krožnikih. Poleg tega, da z njim razvijajo zdrave prehranske navade pri otrocih in odraslih, spodbujajo in krepijo tudi lokalno samooskrbo s kakovostno, zdravo in varno hrano, poudarja koordinator projekta Rafael Jurečič z občine Krško, ki je tudi vodilna med sedmimi partnerji. Ribogojstvu Goričar iz Kostanjevice na Krki, kjer bodo med drugim razvili nove ribje produkte, bo projekt prinesel novo delovno mesto, sodelujejo še OŠ Jurija Dalmatina Krško, OŠ Brežice, OŠ Jožeta Gorjupa Kostanjevica, vrtec Krško ter občina Sevnica. Dobrih 240.000 evrov vreden projekt bo v dveh tretjinah sofinanciral evropski sklad za pomorstvo in ribištvo.

## Spodbudili tudi starše

Dveletni projekt so začeli julija letos. Med pomembnejšimi aktivnostmi Jurečič navaja gospodinjske krožke v sodelujočih šolah, kjer otroci sami pripravljajo ribje jedi, preizkušajo nove recepte in nove okuse, razvijajo odnos do zdrave hrane. »Razmišljamo tako: to, kar se otroci naučijo, ko so še majhni, jih spremlja ves čas. Upamo, da bodo uporabljali pridobljeno znanje in se tudi v poznejših letih prehranjevali zdravo.«

Kot dodaja ravnateljica krške osnovne šole Jurija Dalmatina **Valentina Gerjevič**, vidijo v projektu veliko prednosti za učence in zaposlene, zlasti v šolskih kuhinjah, pa tudi za starše. »Naši cilji so popestriti in izboljšati šolski jedilnik z novimi ribjimi izdelki, da se

ti večkrat pojavljajo na šolskih krožnikih, dajemo prednost hrani iz lokalnega okolja, od koder tudi pridobivamo ribe in ribje izdelke.«

Učenci so letos že izvedli nekaj aktivnosti, povezanih z ribami, v okviru naravoslovnega dne obiskali ribogojnico v Kostanjevici, kjer so tudi pokusili različne jedi. Pri gospodinjskem pouku preizkušajo nove recepte za ribje jedi in tako sodelujejo pri nastajanju knjižice receptov. Že konec avgusta so na šoli izvedli praktično izobraževanje o ribjih jedeh za zaposlene v šolski kuhinji, v septembru so na predavanja o pomenu zdrave in uravnotežene prehrane povabili starše. Nekaj nove opreme bosta v okviru projekta dobili tudi šolska kuhinja in gospodinjska učilnica, našteva Gerjevičeva. »Vsekakor je na jedilniku zdaj precej več ribjih jedi in pogosteje kot pred začetkom projekta, od rib na različne načine, ribjih rižot, polpet do namazov in podobno.«

## Otroci spoznajo celotno verigo

Tudi v kostanjeviški in brežiški osnovni šoli naštete cilje uresničujejo sproti. Po besedah ravnateljice OŠ Brežice **Marije Lubšina Novak** je pomembno, da otroke navadimo preizkušati tudi nove okuse, nove jedi. »Hkrati je izjemnega pomena vidik lokalne pridelave in verige, da torej ribe dobivamo iz lokalnega okolja. In seveda, da otroci vidijo celotno verigo nastanka hrane, kje ribe vzredijo, kje in kako jih predelajo in kako ribje jedi pridejo do krožnika,« pravi. »S tem otrokom privzgojimo tudi občutek odgovornosti, da ne puščajo hrane. Torej ponudimo, učimo in vzgajamo.«

Občina Sevnica, denimo, bo v okviru projekta uredila učilnico na ribogojnici Laze, kjer bodo lahko učenci opazovali matično jato avtohtone potočne postrvi v zunanjem bazenu, mladice različnih kategorij ter proces valjenja iker, izleganja zaroda in različne faze v razvoju zaroda.

Kot razmišlja ravnateljica Lubšina-Novakova, bo s projektom morda nastal kak nov polizdelek, ki bo kasneje šel tudi na trg, ne le v šole. »Če bomo imeli možnost, bomo z več ribjimi jedmi seveda nadaljevali tudi po uradnem zaključku projekta,« dodaja.