



Hrana ni za tjavedan

Nagradni natečaj

RECIKLIRANA KUHARIJA 2023/2024

Tema: Trajnostni rojstni dan - brez zavržene hrane!



Z nami obeležite
10. rojstni dan
projekta



Trajanje:
13. november 2023 do
15. januar 2024

Hrana ni odpadek:
zakuhajte svoj inovativni recept!

hrananizatjavendan@gmail.com



NAGRADNI NATEČAJ RECIKLIRANA KUHARIJA

V okviru projekta Hrana ni za tjavendan razpisujemo nagradni natečaj RECIKLIRANA KUHARIJA, kjer vas vabimo k oddaji inovativnih receptov na temo TRAJNOSTNI ROJSTNI DAN - BREZ ZAVRŽENE HRANE.

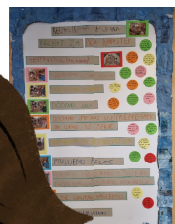
ZBIRAMO ORIGINALNE, IZVIRNE KUHARSKE RECEPTE, KI JIH PREDSTAVITE NA IZVIREN NAČIN.

Prosimo, da svojemu izdelku, priložite tudi recept natipkan v Wordu.

Raziščite svet kulinarike in zapišite inovativni kuharski recept, ki v sebi nosi lokalni pridihi in/ali avtohtone posebnosti. V receptu morajo biti uporabljeni ostanki živil (npr. star kruh) ali ostanki jedi (npr. pire krompir). Prosimo jasno napišite/označite katero živilo/jed v receptu reciklirate.



PIZZA MUFFINI



Zadnji rok za oddajo receptov natečaja Reciklirana kuharija je
15. januar 2024.

Izdelke oddajte na mail: hrananizatjavendan@gmail.com

RAZISKOVALNI IZZIV

V letošnjem šolskem letu projekt Hrana ni za tjavendan praznuje 10. rojstni dan. Pomagajte nam ga praznovati na trajnosten način - brez zavržene hrane! Ustvarite reciklirane recepte jedi, ki bi jih lahko postregli na pogostitvi in zabavi ob praznovanju.

Le 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, jabolka ...) ali ostanki jedi (npr. pire krompir). Ostanek živila/jedi, ki ga reciklirate, jasno označite. Pri izzivu si lahko pomagate z naslednjimi vprašanji: Kako so naše mame, babice, šolske kuharice in kuharji ... uporabili ostanke jedi ali živil? Lahko recept izboljšamo, izpopolnimo? Kako lahko recept čim bolj kreativno predstavimo?

V letošnjem letu iščemo 20 inovativnih receptov za reciklirane obroke na temo **TRAJNOSTNI ROJSTNI DAN - BREZ ZAVRŽENE HRANE!** prigrizke, predjedi, glavne jedi, sladice, napitke ... za pogostitev na trajnostnem rojstnem dnevu.



Število poslanih predlogov recikliranih obrokov ni omejeno. Obrok/obroke, ki jih reciklirate izberite sami, na receptu pa jih jasno označite (npr. prigrizek, sladica, napitek ...).



KDO LAHKO SODELUJE?

V nagradnem natečaju Reciklirana kuharija lahko sodelujejo: vrtci, osnovne šole, srednje šole, šole s prilagojenim programom, šolski centri in dijaški domovi in fakultete.

STAROSTNE SKUPINE

1. starostna skupina: vrtci, 1.-3. razred OŠ
2. starostna skupina: 4.-9. razred OŠ
3. starostna skupina: srednje šole in fakultete
4. starostna skupina: otroci, učenci ustanov PP

ODDAJA IZDELKA

Recept predstavite na kreativen način (fotokolaž, risbe, video posnetek, strip ...), oddajte ga v elektronski obliki. **PROSIMO, DA SVOJIM IZDELKOM, PRILOŽITE TUDI RECEPT NATIPKAN V WORDU.** V receptu jasno označite/napišite živila/jedi, ki jih reciklirate ter za kater obrok je jed namenjena (sladica, glavna jed ...). V kolikor pošiljate video, naj bo le ta dolg do 3 min.

Prosimo, da posredujete ime ustanove, ime in priimek mentorja, imena in priimke sodelujočih otrok/učencev/dijakov, oddelek, tekmovalno starostno skupino, vrsto obroka (prigrizek, sladica ...).

OCENJEVANJE IZDELKOV:

Strokovna komisija bo ocenjevala inovativnost v povezavi s kreacijo in predstavitvijo recepta.

Zmagovalne recepte bodo ponovno skuhali in fotografirali LIDLovi kuharski mojstri. Zmagovalni recepti bodo objavljeni v knjižici Reciklirana kuharija, z jedmi pa bomo popestrili tudi našo rojstnodnevno zabavo ob koncu projekta.

Spletne objave knjižic preteklih let, so vam na voljo na: <https://ekosola.si/hrana-ni-za-tjavendan-23-24/>.

Rok za oddajo receptov za Reciklirano kuharijo je **15. januarja 2024.**

Izdelke oddajte na mail: hrananizatjavendan@gmail.com

IZBOR NAJBOLJŠIH RECEPTOV, IZBIRA ZMAGOVALCEV

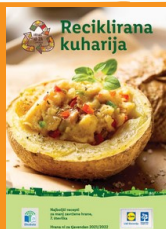
Ustanove, ki sodelujejo v projektu Hrana ni za tjavendan bodo za sodelovanje v natečaju prejele **dodatno točko pri končnem ocenjevanju projekta**.

Razglasitev rezultatov v skladu z nagradno shemo bo v začetku februarja 2024 Nagrado bo v imenu nagrajencev prevzel predstavnik zavoda oziroma koordinator na zaključnem dogodku projekta Hrana ni za tjavendan. Nagrajeni zavod je o nagradi dolžan obvestiti vse fizične osebe, sodelujoče v projektu.

NAGRADE

Zmagovalnih 20 receptov prejme praktično nagrado podjetja Lidl Slovenija v vrednosti 30 EUR in objavo v knjižici Reciklirana kuharija.

Ostale poslane recepte bomo prek šolskega leta objavljali kot prilogo Ekošolskega lista.



IZJAVA O ZBRANIH SOGLASJIH IN OSEBNIH PODATKIH SEDELUJOČIH OSEB

Zavod, iz katerega sodeluje mentor s skupino otrok/učencev/dijakov/študentov, v okviru nagradnega natečaja »Reciklirana kuharija«, mora zagotoviti pisno soglasje zakonitih zastopnikov udeležencev (otrok/učencev/dijakov) in mentorja za udeležbo na natečaju, s tem povezano objavo rezultatov ter zbiranjem, obdelavo in uporabo osebnih podatkov za namene nagradnega natečaja. Sodelujoči zavod soorganizatorju Ekošola pošlje podpisano izjavo, s katero jamči, da hrani zbrana pisna soglasja vseh sodelujočih fizičnih oseb (v primeru mladoletnih oseb takšno soglasje podpišejo starši oz. zakoniti zastopnik). Organizatorja se zavezuje, da bosta osebne podatke varovala skladno z določili Zakona o varstvu osebnih podatkov.

OBJAVA IN MATERIALNE AVTORSKE PRAVICE

Prijavitelji in avtorji se s prijavo na nagradni natečaj strinjajo, da je recept (pisni del ter priloge) lahko objavljen na spletnem mestu www.ekosola.si in da bodo v natečaj prijavljeni materiali uporabljeni tudi v morebitne promocijske aktivnosti v okviru projektov »Hrana ni za tjavendan«, Ustvarimo boljši svet in v drugih promocijskih aktivnostih podjetja Lidl Slovenija.

Prijavitelji in avtorji se s prijavo strinjajo, da bodo najboljši izbrani recepti objavljeni v knjižni in digitalni obliki, na spletni strani Ekošole, na spletni strani Ustvarimo boljši svet (www.boljsi-svet.si), na spletnem portalu Planet Siol.net ter na drugih komunikacijskih kanalih Lidla Slovenija. Izbrani prispeli recepti bodo objavljeni tudi na Facebook straneh Lidl Slovenija in Ekošola.

Prijavitelji se strinjajo, da je njihovo prijavljeno delo lahko za potrebe promocijskih aktivnosti predelano (revizija recepta, nova fotografija ...) brez predhodne odobritve avtorja. V primeru, da predstavljajo prispevki avtorsko delo mentorja in njegove skupine (v nadaljevanju: soavtorji), mentor jamči, da so prispevki njihovo avtorsko delo in da lahko z njim prosto razpolagajo. V primeru, da bi se kasneje izkazalo, da soavtorji niso imetniki materialnih avtorskih pravic oziroma, da z njimi ne morejo prosto razpolagati, je mentor odgovoren za vso škodo, ki bi jo zaradi tega imela organizatorja natečaja. V primeru, da bosta organizatorja natečaja prispele prispevke želela uporabljati tudi v oblikah, ki niso naštet v zgornjih odstavkih, bosta z mentorjem sklenila dodaten sporazum o prenosu materialnih avtorskih pravic.

VSE SE PRIČNE Z IZBIRO. ODGOVORNOST ŠTEJE.



24. 4. 2024 SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

Hrana ni odpadek. Pridružite se nam
v boju proti zavrženi hrani!



VEČ O PROJEKTU HRANA NI ZA TJAVENDAN
PREBERITE
NA: [HTTPS://EKOSOLA.SI/HRANA-NI-ZA-
TJAVENDAN](https://ekosola.si/hrana-ni-za-tjavendan)

