

Fižolove kroglice z medeno pomako

Na videz igriv ter očem in vsem drugim brbončicam privlačen projekt z naslovom Kuhnapato na Slovenskem deluje že osmo leto, v zadnjih treh letih s sofinanciranjem MZ-ja v okviru Nacionalnega programa Dober tek, Slovenija. Ima pomembno vlogo pri spodbujanju mladostnikov k zdravemu in trajnostnemu življenju. Ponosni smo, da nam je s pomočjo osnovnošolcev ali slovenskih osnovnih šol uspelo predstaviti več kot 3000 pozabljenih jedi naših prednikov, od katerih je marsikatera povezana z medom, z njimi navdušiti gostince, starše in druge sorodnike, državne institucije ter vso drugo javnost doma ter delno tudi v tujini. Otroci so se namreč izkazali za izjemen »medij« motiviranja lastne generacije in starejših ter v nekaj primerih nastopajo kot mentorji mlajšim. Med najpomembnejše cilje uvrščamo medgeneracijsko in medvrstniško spodbudo za zdrav način prehranjevanja, predvsem za uporabo večje količine zelenjave, sadja in kaš namesto močnatih in mastnih sestavine. V zadnjih letih smo otroke postavili v šolske kuhinje in tako omogočili visoko stopnjo motivacije za naše cilje in popolnoma drugačno »klimo« na celotnih šolah, kar vodi v uspeh na vseh področjih.



Foto: arhiv Kuhnapato

SESTAVINE: Kroglice: 20 dag kuhanega fižola, 2 gomolja zelene, 1 koleraba, 5 dag ješprenja, sol, pest mletih suhih ocvirkov. **Pomaka:** 3 zrele hruške, 2–3 žlice akacijevga medu, 1 žlica naribanega hrena, sok pol limone, pol čajne žličke limonine lupinice.

PRIPRAVA: Fižol odcedimo in ga spasiramo. Zeleno in kolerabo olupimo in narežemo na koščke. Te skuhamo v slanem kropu skupaj z ješprenjem. Ješprenj naj bo kuhan do zelo mehkega, da se tudi zelenjava dobro zmehča. Odcedimo in zmešamo s fižolovo kremo. Oblikujemo kroglice in jih na grobo povaljamo v ocvirkih. Hruške olupimo in pet minut kuhamo v zelo malo vode. Odcedimo in še toplo zmeljemo. Dodamo hren, limonin sok in lupinico ter premešamo. Ko se masa ohladi, vmešamo med in ponudimo ob kroglicah.

Svoj recept pošljite na e-naslov: natasa.strukelj@czs.si.

Avtorica recepta: OŠ Kolezija, skupina Grunvalffen

Na Dunaju odprli hotelsko sobo, posvečeno Antonu Janši

V Korotanu (slovenski hotel in študentski dom) je bila oktobra 2018 predana v uporabo še ena spominska soba, posvečena slovenskemu slikarju in čebelarju Antonu Janši. Jan Ciglenečki, direktor slovenske turistične organizacije na Dunaju, je ob tej priložnosti poudaril pomembnost slovenskega trajnostnega turizma. Direktorica javnega zavoda

vila čebelarški muzej v Radovljici, slovensko tradicijo čebelarstva ter življenje in delo Antona Janše. Anton Levstek, direktor hotela Korotan, je za cilj te slovenske ustanove postavil preureditev vseh hotelskih sob v spominske sobe Slovenk in Slovencev, ki povezujejo Dunaj in Slovenijo. Veleposlanica Škrilec, ki je spominsko sobo tudi odprla, je izpostavila povezovalno vlogo čebel in čebelarstva v slovenski zunanji politiki kot tudi pri povezovanju med Slovenijo in Avstrijo. Dogodek je pospremila tradicionalna gorenjska kulinarika iz občine Radovljica.

Po sporočilu za javnost Ministrstva RS za zunanje zadeve povzel MB.



Foto: Ministrstvo RS za zunanje zadeve

Prepoved brezplačnih plastičnih nosilnih vrečk

V Sloveniji bodo s 1. januarjem 2019 na vseh prodajnih mestih blaga ali izdelkov prepovedane brezplačne plastične nosilne vrečke ne glede na debelino njihove stene. S sprejetjem uredbe bomo v slovenski pravni

red prenesli evropsko direktivo glede zmanjšanja potrošnje lahkih plastičnih nosilnih vrečk. V uredbi je v skladu z direktivo določen okoljski cilj, da se do konca leta 2019 zmanjša letna raven potrošnje lahkih plastičnih nosilnih vrečk pod 90 takih vrečk na osebo in pod 40 lahkih plastičnih nosilnih vrečk na osebo do konca leta 2025. Iz vseh ukrepov so v skladu z evropsko

direktivo izvzete zelo lahke plastične nosilne vrečke, ki so namenjene za primarno embalažo svežih živil, ki niso predpakirana (npr. sadje, zelenjava). Uredba velja tudi za pakiranje medu, tako da si čebelarji ne delajte prevelikih zalog vrečk.

Mag. Andreja Kandolf Borovšak, svetovalka JSSČ za zagotavljanje varne hrane