

DOMAČA HRANA IZ SRCA SLOVENIJE

Le zdrav otrok je lahko srečen in zadovoljen, ter uspešen v šoli. Veseli se tudi drobnih stvari v okolju družine, v naravi in s prijatelji. Zato je zelo pomembno, kako se prehranjuje in kakšen je njegov način življenja saj to vpliva na njegovo zdravje in počutje.

Zdrava prehrana je še posebej pomembna v obdobju odraščanja. Ob zagotavljanju ustreznega psihofizičnega razvoja zdrave prehranjevalne navade, ki jih otroci pridobijo v zgodnjem otroštvu, vplivajo na izbiro živil in način prehranjevanja tudi v kasnejšem življenjskem obdobju in s tem na zdravje v odrasli dobi. Zato bi radi v sodelovanju z vami poskrbeli za kakovostnejšo prehrano v šoli.

Jarina, zadruga za razvoj podeželja, z.o.o. se poleg drugih aktivnosti ukvarja tudi s povezovanjem in skupnim plasiranjem izdelkov na območju Srca Slovenije.

Naša želja je podpirati lokalne pridelovalce in s tem nuditi kakovostno, svežo in domačo hrano vam in vašim učencem. Dobavitelji so kmetije v Srcu Slovenije, ki pridelujejo hrano na tradicionalen način. Hrana je kakovostna in ima kratko pot distribucije, predvsem pa je iz okolja kjer rastejo otroci, ki obiskujejo vašo šolo.

Spremenjen zakon o javnem naročanju sedaj javnim zavodom omogoča, da boste svojim otrokom lahko nabavljali bolj svežo in kakovostnejšo hrano. Novi zakon pri nabavi hrane za javne zavode daje prednost sezonsko pridelanim in ekološkim živilom in tistim ki so proizvedene po nacionalnih predpisih o kakovosti živil.

Pri nas vam ponujamo ekstenzivno pridelavo sadja in zelenjave ter večinoma ročno obdelano. Hrana je SEZONSKA, POLNA VITAMINOV IN MINERALOV in ni prisilno vzgojena. Proizvodi, ki jih ponujamo so proizvedeni na tradicionalen način in imajo domač okus. Transporta in manipulacije je malo, način "iz njive na mizo".

Jarina nastopa v vlogi povezovalca med ponudniki, kjer se namesto vas dogovarjamo z dobavitelji. To so kmetije, kjer hrano skrbno pridelajo in pripravijo ter jo kmetje tudi pripeljejo k vam. Naša naloga je rokovanje s potrebno dokumentacijo ter dogovarjanje z dobavitelji. Uspešno sodelujemo že z Vrtcem Litija, Osnovno šolo Gradec v Litiji, OŠ Šmartno pri Litiji, OŠ Janka Modra v Dolu pri Ljubljani, z Domžalskimi šolami in vrtcem, šolo v Zagorju ob Savi ter v Trbovljah in Šmartnem v Tuhinju .

Zdaj ste na vrsti ravnatelj in organizatorji prehrane, da zakonske možnosti o dobavi hrane uresničite tudi v praksi.

“KUPUJTE, KUHAJTE IN SE PREHRANJUJTE SEZONSKO, DOMAČE, LOKALNO IN TRADICIONALNO”

S srčnimi pozdravi!

Jarina, Zadruga za razvoj podeželja, z.o.o.

Mojca Hauptman

Tel.: 01/89-72-104

TRENTNA PONUDBA BLAGA:

Mleko in mlečni izdelki

1.	Nepasterizirano mleko 3,2 mm
----	------------------------------

Meso in mesni izdelki

1.	Posebna salama
2.	Hrenovke (svin.+gov.)
3.	Šunkarica
4.	Pečenice
5.	Domače prekajene klobase
6.	Krvavice

Sveža zelenjava

1.	Mehka solata
2.	Endivija
3.	Kristalka
4.	Radič poletno jesenski
5.	Radič (zimski)
6.	Radič siljen
7.	Zeljnate glave
8.	Kislo zelje
9.	Bučke
10.	Koleraba podzemna
11.	Koleraba rumena
12.	Paradižnik
13.	Paprika
14.	Čebula (rumena)??
15.	Česen mladi
16.	Česen zreli
17.	Korenje (rdeče, rumeno)
18.	Krompir mladi
19.	Krompir stari
20.	Fižol sveže zrnje
21.	Fižol stročji visok
22.	Fižol stročji nizek
23.	Peteršilj
24.	Cvetača
25.	Blitva
26.	Kumare
27.	Por
28.	Zelena gomolj
29.	Repa

30.	Kisla repa
31.	Rdeča pesa
32.	Brokoli
33.	Rumenesko
34.	Brstični ohrovt
35.	Ohrovt
36.	Grah oluščen
37.	Špinača
38.	Rdeča redkev
39.	Črna redkev
40.	Jajčevci

Sveže in suho sadje

1.	Slive
2.	Breskve
3.	Hruške (vilijamovke)
4.	Jabolka
5.	Grozdje
6.	Maline
7.	Rdeč ribez
8.	Borovnice
9.	Ameriške borovnice

Slaščice iz kmetij

1.	Slanik
2.	Rulada
3.	Jabolčna pita
4.	Makova potica
5.	Jabolčni zavitek
6.	Sirov zavitek

Med

2.	Kostanjev
3.	Akacijev
4.	Gozdni

V Litiji, 12.02.2009

DOMAČA HRANA IZ SRCA SLOVENIJE

Le zdrav otrok je lahko srečen in zadovoljen, ter uspešen v vrtcu. Veseli se tudi drobnih stvari v okolju družine, v naravi in s prijatelji. Zato je zelo pomembno, kako se prehranjuje in kakšen je njegov način življenja saj to vpliva na njegovo zdravje in počutje.

Zdrava prehrana je še posebej pomembna v obdobju odraščanja. Ob zagotavljanju ustreznega psihofizičnega razvoja zdrave prehranjevalne navade, ki jih otroci pridobijo v zgodnjem otroštvu, vplivajo na izbiro živil in način prehranjevanja tudi v kasnejšem življenjskem obdobju in s tem na zdravje v odrasli dobi. Zato bi radi v sodelovanju z vami poskrbeli za kakovostnejšo prehrano v vrtcu.

Jarina, zadruga za razvoj podeželja, z.o.o. se poleg drugih aktivnosti ukvarja tudi s povezovanjem in skupnim plasiranjem pridelkov in izdelkov na območju Srca Slovenije.

Naša želja je podpirati lokalne pridelovalce in s tem nuditi kakovostno, svežo in domačo hrano vam in vašim otrokom. Dobavitelji so kmetije v Srcu Slovenije, ki pridelujejo hrano na tradicionalen, integriran in ekološki način. Hrana je kakovostna in ima kratko pot distribucije, predvsem pa je iz okolja kjer rastejo otroci, ki obiskujejo vaš vrtec.

Spremenjen zakon o javnem naročanju sedaj javnim zavodom omogoča, da boste svojim otrokom lahko nabavljali bolj svežo in kakovostnejšo hrano. Novi zakon pri nabavi hrane za javne zavode daje prednost sezonsko pridelanim in ekološkim živilom in tistim ki so proizvedene po nacionalnih predpisih o kakovosti živil.

Pri nas vam ponujamo ekstenzivno pridelavo sadja in zelenjave ter večinoma ročno obdelano. Hrana je SEZONSKA, POLNA VITAMINOV IN MINERALOV in ni prisilno vzgojena. Proizvodi, ki jih ponujamo so proizvedeni na tradicionalen način in imajo domač okus. Transporta in manipulacije je malo, način "iz njive na mizo".

Jarina nastopa v vlogi povezovalca med ponudniki, kjer se namesto vas dogovarjamo z dobavitelji. To so kmetije, kjer hrano skrbno pridelajo in pripravijo mi pa jo pripeljemo k vam. Naša naloga je tudi rokovanje s potrebno dokumentacijo ter dogovarjanje z dobavitelji. Uspešno sodelujemo že z Vrtcem Litija, Osnovno šolo Gradec v Litiji, OŠ Šmartno pri Litiji, OŠ Janka Modra v Dolu pri Ljubljani ter vrtcem v Dolu, z Domžalskimi šolami in Vrtcem Urša, šolo v Zagorju ob Savi, v Trbovljah, Šmartnem v Tuhinju, pridružil se nam je tudi Vrtec Mojca iz Ljubljane

Zdaj ste na vrsti ravnatelj in organizatorji prehrane, da zakonske možnosti o dobavi hrane uresničite tudi v praksi.

"KUPUJTE, KUHAJTE IN SE PREHRANJUJTE SEZONSKO, DOMAČE, LOKALNO IN TRADICIONALNO"

S srčnimi pozdravi!

Jarina, Zadruga za razvoj podeželja, z.o.o.

Nataša Smrekar, *koordinatorka lokalne samooskrbe s hrano*