

PROSLAVIMO TJEDAN
ŠKOLSKOG DORUČKA

Kako smo slavili prošle godine?



Prolistaj
prošlogodišnje
aktivnosti naših
vrijednih učenika

Osnovna škola
Vladimir Gortan,
Rijeka



Šareni ražnjići iz 3.a razreda.



Priprema fine
marende.



Učenici iz 6.a i 6.b razreda
učili su o skrivenim šećerima.



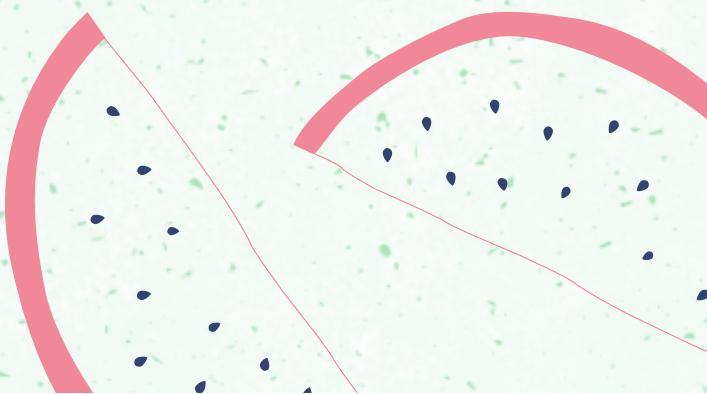
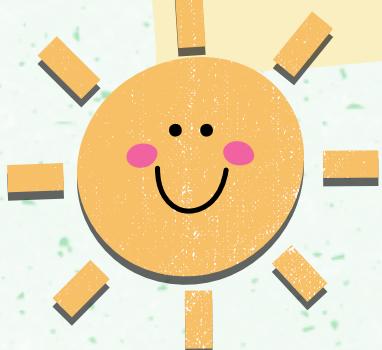
Učenici 8.b razreda istražili su
što doručkuju djeca diljem
Svijeta



Osnovna škola
Braća Ribar Posedarje- PŠ
Slivnica Gornja, PŠ Slivnica
Donja te PŠ Ždrilo



Raznim aktivnostima učenici
PŠ Slivnice Donje, PŠ Slivnica
Gornje i PŠ Ždrila su na
zabavan način kreirali svoje
obroke i tako osvijestili
važnost prvog obroka i
njegove pripreme. Prihvatili u
petodnevni izazov i uključili
se u projekt Tjedan školskog
doručka.



Osnovna škola
Šimuna Kožičića Benje



Osnovna škola
Zadarski otoci



Posluživala je namaz sa
slanutkom, kukuruzom i
lećom; košarice s mueslijem i
kajganu.



KOŠ
Ive Mašine



Posluživala je granolu
(domaći hrskavi muesli s
mljekom).



Osnovna škola
OŠ Stanovi



Posluživala je zdravi
sendvič i jogurt s
pahuljicama/medom/
malinom/borovnicom.





Osnovna škola
Petra Preradovića



Posluživala je namaze od slanutka i leće.



Osnovna škola
Voštarnica



Posluživala je namaz sa slanutkom, kukuruzom i lećom; košarice s mueslijem i kajganu.



Osnovna škola
Šime Budinića



Posluživala je omlet s povrćem.

Osnovna škola Berek



ŽIVJETI
ZDRAVO



Fini sendviči
trećašića.

Zdravlje čuvajmo,
Puno hodajmo!
Ubacimo povrće,
dodajmo voće!
Hranimo se zdravo,
nek' svi viču bravo!

Priprema
zobenih
keksića u 2.
razredu.



Vafle sa špinatom
pripremali su
vrijedni učenici 4. razreda.



Priprema i
degustacija soka od
naranče u 1.
razredu.



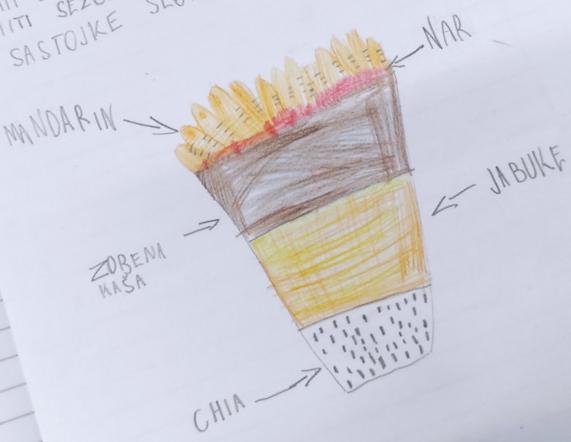
Osnovna škola
Jože Šurana, Višnjan
PŠ Kaštelir



Prekrasni radovi i recepti.

SARENA KASA

RECEPT:
- NADOCIĆI CHIJE SIEMENKE U MLJEKU I ZASLADITI
AGAVOM ILI MEDOM.
- OČISTITI I ZRIBATI JABUKU.
- U VRUĆE MLJEKO DODATI ZOBENU KAŠU, KAKAO I AGAVU.
- PONIJESATI DOK SE NE ZGUSNE.
- SPREMITI SEZONSKO VOĆE PO ŽELJI.
- SVE SASTOJKE SLOŽITI U STAKLENKU.



ljudi koji redovito treneraju za doručak jedu muesli s nlijekom integralni kruh s maslacem i marmeladom i prirodni sok. Sportaši biraju hranu bogat ugljikohidratima, bještančevima mastima kako bi imali punu energiju. Važno je da prije natjecanja sportaši budu siti!



Osnovna škola
Škurinje,
Rijeka



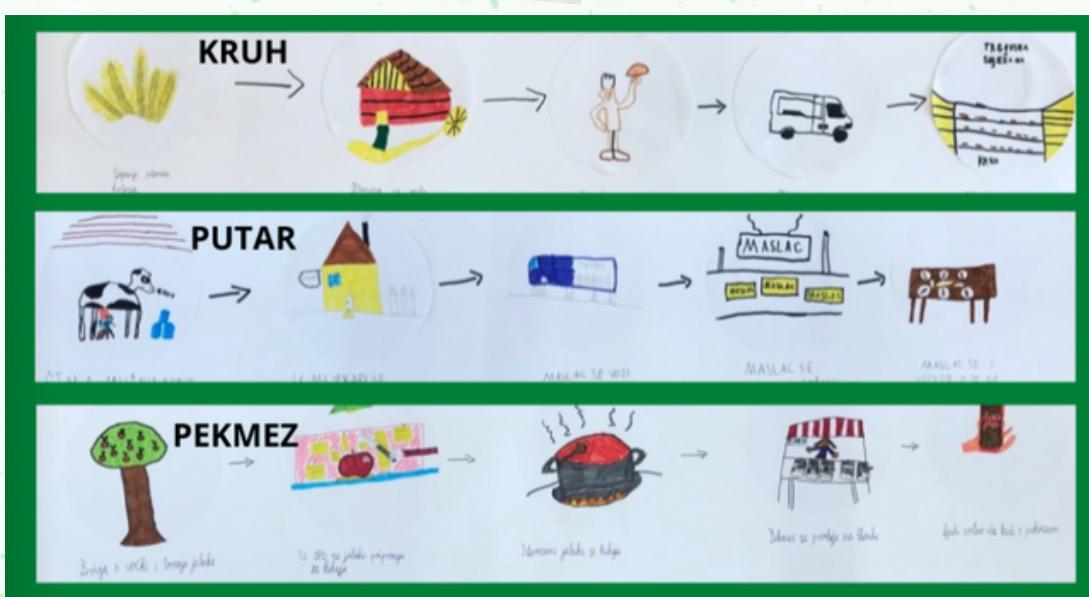
CANVA STORIES

23 □

23 □

23 □

Učenici 3a i 3b
pripremali su pohanj
kruh (landice, suplice) u ško-
lskoj kuhinji.
U tome im je pomogla
kuharica.
Svako je dobito svoj zadatok
i svr su sudjelovali u pripre-
mi pohanog kruha.
Učenici od 1-4 razred su
degustirivali pohanj kruh.
Nika i Vika



Put namirnica od polja/staje do stola.

Osnovna škola
I.G.Kovačića,
Vinkovci



Maštovite voćne kreacije.



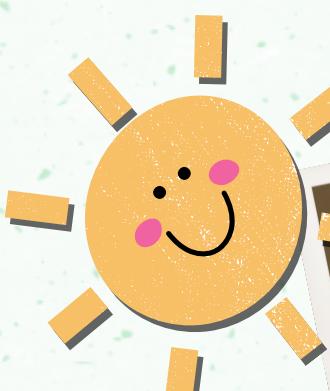
III. Osnovna škola Varaždin



Vrijedni kuhari
pripremili su
"zlevku" i voćnu
salatu.



Degustacija!



ŽIVJETI
ZDRAVO



IV. Osnovna škola
Varaždin



Poučno
predavanje dr.
Kudelica.



CANVA STORY



"Sokovi su bili jako fini, ali i zdravi jer su imali puno vitamina."
Bella Bešvir.

COOL



Sportski sendvič
za kraj!



Osnovna škola
Ivana Mažuranića,
Vinkovci



Pogledajte kako su učenici
priremili zdravi burger.



<https://www.youtube.com/watch?v=LUrzb9beJ7P4>

Osnovna škola
Milan Amruš
Slavonski Brod



Učenici su
pripremili ukusne
lepinje.



Priprema doručka
i posluživanje
gostiju.



Osnovna škola
Vladimir Nazor,
Virovitica i
PŠ Podgorje



Nešto se fino
spremalo i jelo.



Maštovite ilustracije o
načinima čuvanja hrane.

Posjet kineziologa
i štafeta.

Osnovna škola
Josipa Badalića,
Graberje Ivanićko



Čak i bez dvorane
učenici su
vježbali...



...a pripremali su i
hranjive vafle.



Osnovna škola
Popovac



Radionica pripreme
zdrave hrane i
zobene kaše.

NJAM!



Učenje o zdravom
doručku.

Osnovna škola
Sesvetska Sopnica

Pokus polaznika
dodatne nastave iz
biologije.



Včenici 3.a postali
su kuhari na jedan
dan.



Osnovna škola Budrovci



Učenici su
pripremili ukusne
sendviče i
smoothie.

Proučavanje
žitarica.





Učenici 7. i 8. razreda natjecali su se u pripremanju raznih jela od voća, povrća i žitarica, pritom izbjegavajući bijeli šećer, pšenično brašno i kravlje mlijeko. Na taj način pokušali su istraživati s raznovrsnim namirnicama i uvesti pozitivne promjene u svakodnevni doručak. Izrazito su se potrudili i sva su jela bila vrlo ukusna i kreativno dekorirana. Po uzoru na Masterchef natjecanje, učenici su se natjecali jedni protiv drugih, a članovi žirija stručno su proučili sve recepte, degustirali svako jelo te ga naposljeku i ocijenili. Pobjedili su učenici 7. razreda sa samo jednim bodom prednosti, što samo potvrđuje da su sva jela bila izrazito uspješna! Pritom smo se i dobro zabavili i svašta naučili. Tko zna, možda se među njima krije novi vrhunski kuhar?



Osnovna škola Mikleuš



Prvi je razred za doručak pripremao žitarice u mlijeku i zdravi sendvič.



Treći je razred pripremio voćnu salatu koja je nastala u trenu!



Drugi je razred pripremio slasne palačinke s domaćim džemom.



Četvrti je razred motao štrudle sa sirom!



Osnovna škola
Cvjetno naselje



Maštoviti učenici
nacrtali su svoj
najdraži doručak.



Osim toga, učenici
trećih i četvrtih
razreda pomagali
su u kuhinji!

Osnovna škola
Podturen,
PŠ Sivica



Ukrašavanje
kuhinjskih vrata.



Priprema voćne
salate.



Najbolji ručak u
tjednu: "Fino varivo".



Degustacija
smoothieja!



Osnovna škola
Stjepana Ivičevića,
Makarska



Učenici su uživali
u finim sendvičima.

4.b izdradio je
ilustriranu knjigu
recepata.



Osnovna škola
"Antun Nemčić
Gostovinski"
i PŠ Jagdarevci



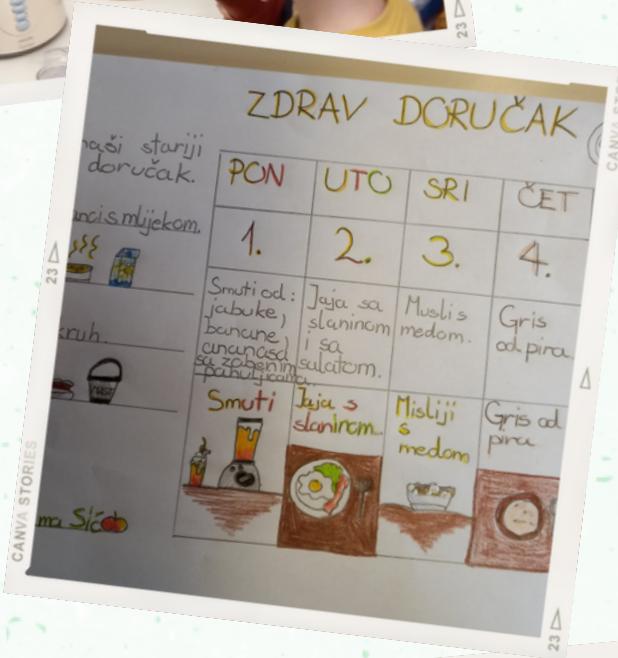
Priprema smoothieja u 1.c.



Likovna radionica u 3.c.



Voćno-povrtni doručak u 4.c.



"Kaj su jeli naši stari" i "Top lista zdravih doručaka" u 4.a.



Branje i degustacija jabuka u PŠ Jagdarevci.

Osnovna škola
Antuna i Ivana
Kukuljevića,
Varaždinske Toplice



Učenici su
fotografirali svoje
doručke.



Osmišljavanje
doručka.

Ukrašavanje
kuhinje.



Učenje o
kompostiranju.

Osnovna škola Bršadin



Priprema voćnih
ražnjića.



Slaganje šarenih
sendviča.

"Detektivsko
njuškalo kušalo"
-pogađanje tajnih
sastojaka finih
muffina.



Dolazak gostiju iz
Karate kluba.



Osnovna škola
Strahohinec

Što doručkuju
sportaši?



Vođenje evidencije
o potrošnji hrane.



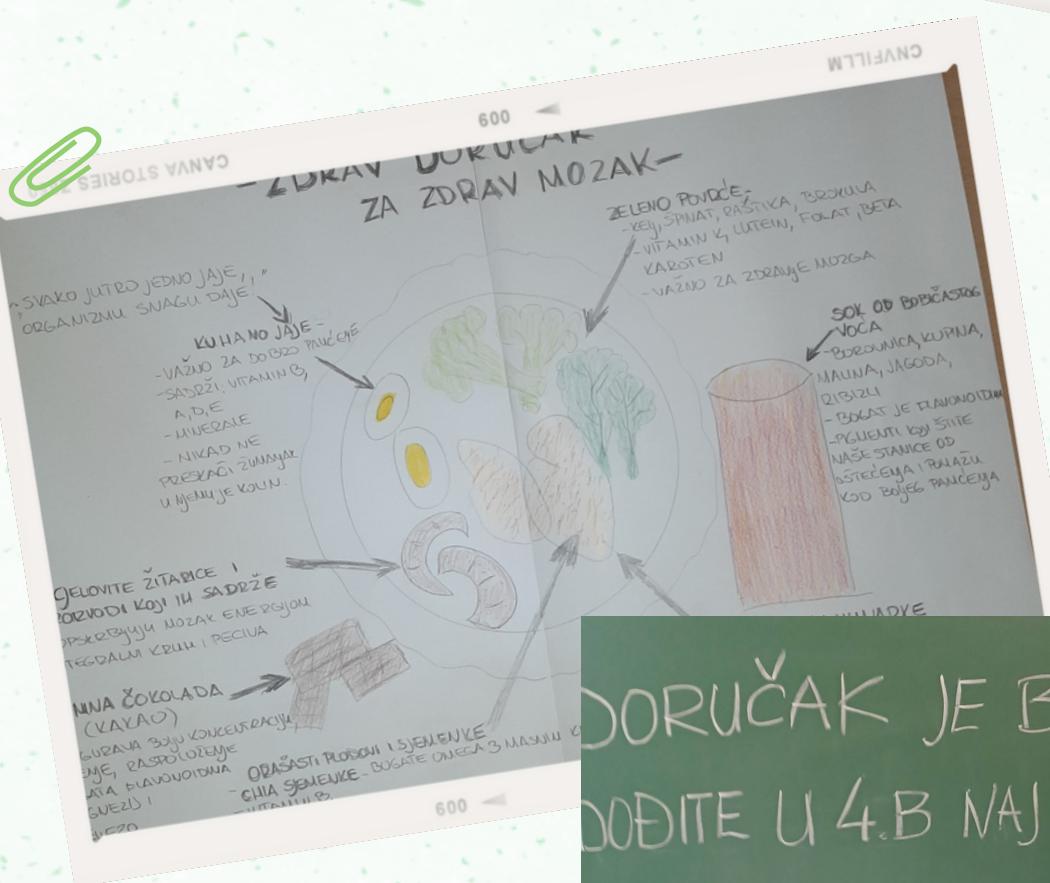
Priprema sendviča.



Osnovna škola
Ljudevita Gaja,
Nova Gradiška



Včenici 2.c razreda
pripremali su
zdrave kašice.



Včenici 8.b
razreda dizajnirali
su tanjur pravilne
prehrane.

Radosna pjesmica
iz restorana 4.b.
razreda.



DORUČAK JE BITNA STVAR
DODITE U 4.B NAJ RESTORAN
NUDIMO SVE NAMIRNICE ZDRAVE:
MED, PAHULJICE I MLJEKO KRAVE
NUDIMO SVE VRSTE VOĆA
NAJZDRAVIJA JE NIHOVA SLATKOĆA
ZDRAVO SE I RAZNOLIKO HRANI
TAKVA TE HRANA OD BOLESTI BRANI

Osnovna škola
Tordinci
i PŠ Antinci



Grčki jogurt sa
svježim voćem i
orasima.



Degustacija
egzotičnog voća.



Vaganje ostataka
hrane.



CANVA STORIES 2550

009

600

CNFFILM

009

600</

Osnovna škola
Cetinograd



Isprobavanje novih,
ali i tradicionalnih
recepata.



Priprema zdravih
obroka sa sezonskim
lokalnim namirnicama.

Osnovna škola
Cetinograd,
PŠ Maljevac

Učenici su svaki
dan pripremali
doručak.



2. dan i čupavi
doručak.



Prezentacija
"Od polja do stola".

Osnovna škola
J.J. Strossmayera,
Trnava



Marljivi učenici
postali su pravi
kuhari.



**ŽIVJETI
ZDRAVO**

Osnovna škola Antun Gustav Matoš, Tovarnik



Zavidne vještine
malih kuhara.



Pripremanje doručka i
intervju s tetom
kuharicom



Osnovna škola
Meterize,
Šibenik



Učenici su radosno
krenuli u još jedan
Tjedan školskog
doručka!

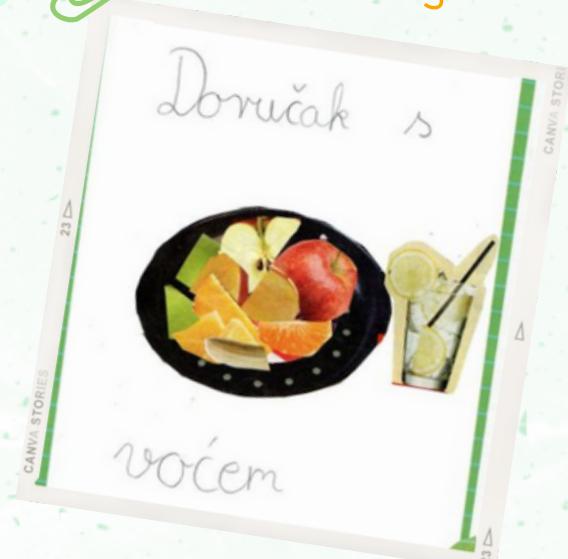


Pripremanje doručka
- griz na razne načine.

Osnovna škola
"Dobriša Cesarić",
Osijek



Što doručkuju
djeca diljem
svijeta?



Priprema zobenih
palačinki s
bananama.



FINO!

**Osnovna škola
Brod Moravice**



**Učenici u berbi
jabuka.**



**Intervju s tetom
kuharicom.**

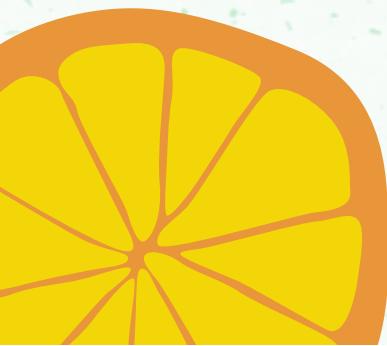


**Oslikavanje majica
šarenim voćem i
povrćem.**



Vjeruj da možeš i već si pola puta do cilja.

**Priprema zdrave
salate i
motivacijske
poruke novinarske
sekcije.**



Osnovna škola
Ivane Brlić-Mažuranić,
Ogulin



Izbor najboljeg
doručka...



...i pobjednik je
"Brzi i žestoki
doručak"!

Proučavanje
tradicionalnog
doručka.

PALENATA SA DOMAĆIM VRHNIJEM I PRPEČENIM ŠPEKOM

RECEPT

Palentu zakuhamo u zasoljenoj vodi. Domaće mlijeveno brošno se lagano kuha do 40 minuta jer je to domaće i potrebno je dugo kuhati i mješati. Špek se nareže na tanke trakice i prepeče na tavići da pusti aromu i masnoću. Servira se u tanjur prvo ide palenta zatim se zaliže špekom i masnoćom koju je pustio Špek. Za kraj, na vrh palente se stavi velika žlica vrhnja.

- Najprije se morao posuditi kukuruz koji bi se njegovoao do 5 mjeseci (okopavao, prihranjuvao i na kraju ručno brao) kad bi se pobrao onda bi isti taj kukuruz se morao sušiti do 6 mј.
- I zatim je tek isao na mlijevanje i tako dobijemo kukuruznu krupicu (brašno).
- Iz mljeka bi dobivali razne fine mlijene proizvode a to su vrhnje, sir, jogurt, škrupalj i putar.
- Obično je u štalici bila kravica koja bi cijelu godinu oskrbljivala mlijekom.

- Vrhne se dobiva zagrijavanjem mlijeka koje stoji 24 sata na toploime i tim postupkom dobivamo svježi sir, a na površini svježega sira se nakupi sloj vrhnja, kojega pokupimo i koristimo za naš doručak.
- Kuhanje naše domaće palente.
- I za to vrijeme dinstamo špek, za kojeg smo uzagajali svinje. Svinjama je trebalo 8 mjeseci uzgoja, da bi se ta svinje mogla dati na klanje i od nje napravimo razne mesne delicije. U našem pitanju to je špek koji se lagano dimio na tavanu.
- SLASNO I FINO! :)
TIA MARIJA VUJASIN

Osnovna škola "Ivan Goran Kovačić", Velika



Učenici su izradili
prijedloge doručka.



Samostalna priprema jednostavnog doručka.

Prikupljanje
podataka o količini
i vrsti hrane koja
se baca u školi.



**ZIVJETI
ZDRAVO**

Dječji vrtić Ivana Brlić-Mažuranić



DV HLAPIĆ



DV KOSJENKA



DV MASLAČAK



DV RADOST

Dječji vrtić Ivana Brlić-Mažuranić



DV PČELICA



DV SEKA I BRACO



DV TINTILINIĆ



DV STRIBOR

Dječji vrtić
Gita
Slavonski Brod



Prekrasne ilustracije
doručaka.



Slikanje pomoću voća
i povrća.



Proučavanje žitarica
i
izrada mozaika.



Za kraj, degustacija
finog smoothija!



Osnovna škola
Viktora Kovačića,
Hum na Sutli i
PŠ Brezno



Priprema slasnih
keksića sa zobenim
pahuljicama.



Plan promjene!

5. Potakni promjenu!

Svjesni smo da se kod nas i u svijetu baca previše hrane. U kućanstvima su to najčešće namirnice kojima je prošao rok trajanja ili ostaci ručka. Uz malo kreativnosti mnoga jela možemo pretvoriti u novi zanimljiv obrok. U našoj školi se kuharica uglavnom trudi pripremati obroke da bude što manje ostataka. Kod nas je to lakše jer nas ima malo.

Naš plan za zbrinjavanje ostataka hrane, kojeg ujedno već provodimo u našoj školi je sljedeći:

1. olupine od jaja i povrća ostavljamo u kompost u stražnjem dvorištu škole kojeg koristimo za dohranjivanje zemlje u školskom cvjetnjaku
2. od starog kruha kuharica napravi pohani kruh koji je doručak, rade se i krutoni za juhu ili izrađuju krušne mrvice
3. hranom koju nije više moguće ponovno iskoristiti hranimo domaće životinje (kokoši i svinje)

Niti do sada nismo ništa bacali pa ćemo i tako nastaviti budući da nam se to pokazalo izrazito učinkovito.

Osnovna škola
don Mihovila Pavlinovića,
Metković i
PŠ Prud



Učenici su si dali
truda i pripremili su
raznovrsne doručke!



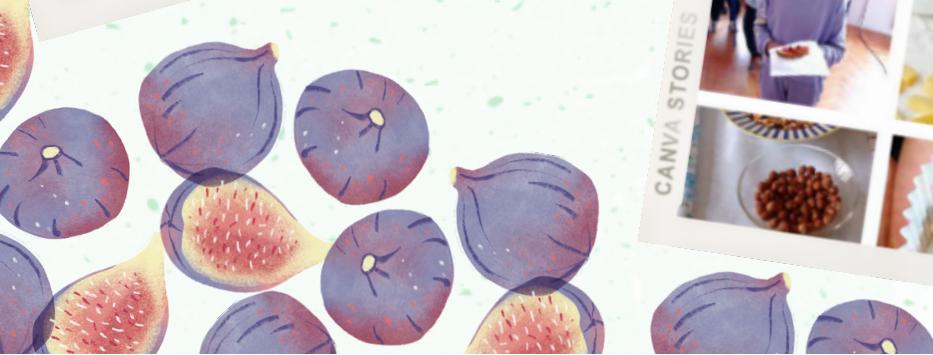
4. d



7. d



**3, 2, 1...
KRENTIII**



Osnovna škola
Blatine Škrape u Splitu



Izrada poučnog
plakata



Analiza otpada



Početak dana uz
tjelovježbu



Srednja škola Pakrac



Istraživanje i
priprema raznih
recepata.



Slavonski doručak



RECEPT:

- kratko ispržiti 200 grama domaće kobasice
- na ostatku masti od kobasica razmutiti 3 domaća jaja
- svježu rajčicu, papriku i kraštvace narezati u salatu
- u čašu kravlje mlijeka dodati jednu žlicu meda (u našem gradu djeluje OPG Kubalek sa raznim vrstama mednih pripravaka koje smo i mi uključili u svoje ispijanje jutarnje kavice i čaja u zbornici)

U školu je stigla
donacija
komposta.



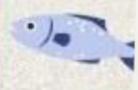
Osnovna škola
Vukomerec



Poruke kojima
učenici žele
potaknuti druge
da isprobaju
hranu.

PRIPREMA OMLETA

Jaje razbijemo u tanjur, posolimo i izmutimo vilicom (da se zapjeni). U tavi zagrijemo malo maslinovog ulja i ulijemo jaje. Kada je jedna strana pečena, okrenemo na drugu da se zapeče (kao palačinke). Pečeno jaje izvadimo na tanjur. Svježi sir pomiješamo s vlascem i posolimo. Na pola jajeta stavimo nekoliko hrpica sira s vlascem i poklopimo drugom polovicom.



Ne trebate jesti srebrnom vilicom
da biste dobro jeli

Ljudi koji volje jesti unijek su
najbolji ljudi

Čovjek treba jesti da bi živio, a ne
živjeti da bi jeo

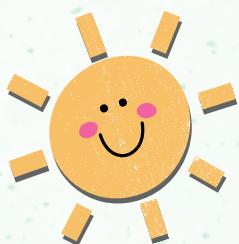
Ne prezri kruh da jednoga dana
ne bi skupljao mravice



Osnovna škola
Ivan Goran Kovačić,
Duga resa,
PŠ Bosiljevo



Ukrašavanje panoa
i učionica.



Pripremao se fini i
poseban meni.

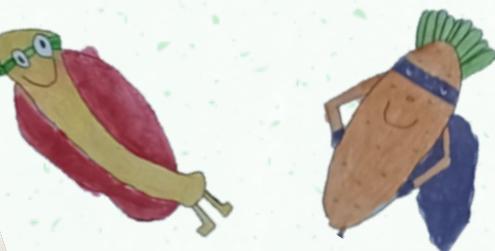
**TJEDAN
ZDRAVOG
DORUČKA**

**3, 2, 1
KRENI . . . !!!**

OD 10.10. DO 14.10.2022.

PONEDJELJAK	UTORAK	SRIJEDA	ČETVRTAK	PETAK
Sendvič Zdravko (integralno pecivo, šunka, sir, krastavci)	Veseljaci prutići (zdravi prutići sa sjemenkama i kukuruzni prutići)	Jabuka u haljinici (štrudla od jabuke)	Zelena rapsodija (šnicli od povrća s jogurtom)	Pjegaste kiflice (kiflice od integralnog brašna)

Osnovna škola
Vladimir Nazor,
Topusko



Prekrasni radovi i
snažni superjunaci.

Katolička Osnovna škola u Požegi

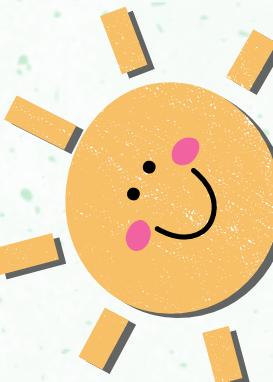


ŽIVJETI
ZDRAVO

Gostovanje fitness
i bodybuilding
trenera.



Učenici 1.a razreda
posjetili su
teretanu.



Izrada i
degustacija raznih
namaza.



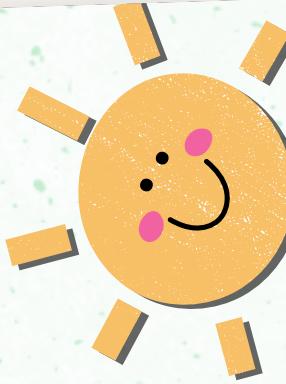
Osnovna škola
Ivan Goran Kovačić,
Zdenci



Učenici su ukrasili
blagovaoniku
poticajnim plakatima.



Priprema kiflica
i šarenih voćnih
salata.



Osnovna škola
Stjepana Bencekovića,
Horvati



Vježabanje s
gošćom
boksačicom.



Priprema
"Smoothija za S" i
"Sportskog SB
sendviča".

Osnovna škola
Ivan Lacković Croata,
Kalinovac



Svaki je razred
pripremio doručak.



Kompostiranje.



Obilježavanje Dana
kruha i
zahvalnosti za
plodove zemlje.

Osnovna škola
Ivan Goran Kovačić,
Zagreb



Učenici 1.b. razreda
kreirali su plakat
zdravog doručka.



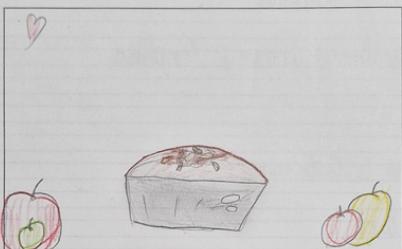
Osnovna škola
Sveta Klara



Recept i priprema
integralnih muffina.



Integralni pirovni muffini s jabukama



Vatrstvo (za 27 komada):

Fijato:

Jaja

70 g kiselog vrhnjca ili mlečnica (min 20% m.m.)

50 ml mlijeka

50 ml javorovog sirnega ili meda

25 g rizliani jabuke

čiličice cimetra

3 čiličice praska za pivo

1-2 vrapci šećera

750 g mlijevnih badema

375 g integralnog pirovog brašna

česnici

45 g badema u listićima

45 g maslaca

45 g smedeg šećera

Upruta za pripremu:

1. Pecnicu zagrijte na 200°C

2. Opremite, ogulite i naribljajte jabuke

3. Pomiješajte jaja, vrhnjcu, mlijeko i javorov sirnici ili med

4. Dodajte naribane jabuke. Dobro pomiješajte ponjatim

5. Dodajte bademe, česnici, prasak za pivo i vaniliju šećera

Na kraju uniješte pirovo brašno.

6. Nakrovavate smjesu za posyp od badema u listićima malinica i smedeg šećera.

Osnovna škola
Matije Gupca



U goste je stigao
olimpijac Damir
Martin.



Priprema namaza
od pečenih jabuka.



Kuharica s
ilustracijama
učenika.

Osnovna škola
Dr. Ivana Novaka,
Macinec i
PŠ Gornji Hrašćan



Učenici su izradili
mali priručnik.



TJEDAN ŠKOLSKOG DORUČKA 10.-14.10.2022

DORUČAK KOJI RADI TEŠKOĆE MOZGU

PRESKAKAJ DORUČAKA

3,2,1 KRENI!

MMM...MUFFINČICI

Sastojci:

- 350 g SVJEŽEG SIRA
- 3 JAJA
- 100 g NA SJECKANE ŠUNKE
- ŽLIČICA PRAŽAKA SOLI
- JOVAT ZA PECIVO

INTEGRALNO BRAŠNO

1. DOBRO PONJEŠAJTE SVE SASTOJKE.
2. MAPUMITE K ALUPE ZA MUFFINE.
3. ZAGRIJSTE PEĆMCA NA 200 STUPNJEVA. PECITE 45 MINUTA.

TOBAR TEK!



Priprema doručka
u PŠ Gornji
Hrašćan

Osnovna škola
Vodnjan
SE Dignano



ŽIVJETI
ZDRAVO

Naučimo kako
pripremiti
Smartillu Dignanu!

FINO!



SMARTILLA DIGNANA

Pametna vodnjanska
tortilla za pametne
učeničke glavice



20 min



500

SASTOJCI

- 1 integralno tijesto za tortillu
- hummus od slanutka
- salata, baby špinat
- pola konzerve tune
- pola kuhanog jaja
- 3 mini mozzarelle
- 4 cherry rajčice
- žlica kukuruza
- prstohvat mješavine sjemenki
- 1 - 2 žlice grčkog jogurta
- aceto balsamico od datulja

PRIPREMA

Sastojke slagati na
tijesto za tortillu
redoslijedom
navedenim u popisu
sastojaka, zatim
zamotati tortillu.



Podijeli tortillu s prijateljem,
jer
sharing is caring!

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIODVEDÌ

VENERDI

CANVAS STORIES Z850

CONFESSION

600

600

MUFFIN DI MELA

MAGGIORETTA CON POMODORINI

NUOKE DI BANANA MELE

DI CARNELLA DELLA MAMMA

E LATTE

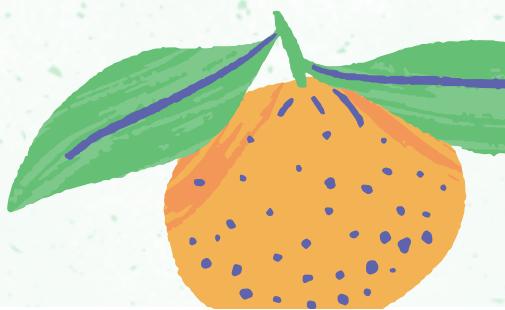
NUOKE DI BANANA MELE

NUOKE DI BANANA MELE

NUOKE DI BANANA MELE

NUOKE DI BANANA MELE

Izrada tjednog
menija.



VI. Osnovna škola Varaždin



Učenici su
pripremili domaću
"zlevku"



Plan za smanjenje
otpada.



Priprema voćne
salate.

KAKO SMANJITI PREHRAMBENI OTPAD U ŠKOLI



Planiranje školskih obroka

Pripremanje školskih obroka od namirnica koje učenici vole i koje mogu nutritivno zadovoljiti potrebe organizma.



Darovati višak hrane

Preostalu nepodijeljenu kuhanu hranu darovati pućkoj kuhinji.



Ponovo iskoristiti voće

Voće koje se nije pojelo iskoristiti drugi dan za pripremu voćne salate.



Izada komposta

Biootpad iskoristiti za izradu komposta koji će se iskoristiti u školskom vrtu.

Osnovna Škola
Eugena Kvaternika,
Rakovica

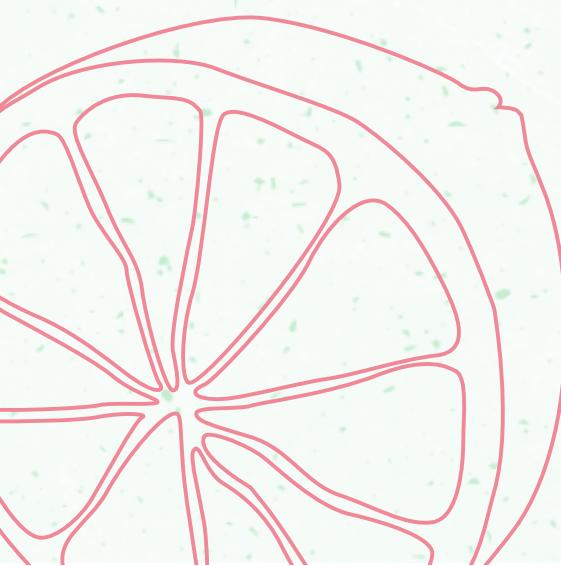


Priprema doručka.

NJAM!



Fini smoothie!



OŠ Eugena Kvaternika,
PŠ Braće Pavlić,
Drežnik Grad



U školi se
pripremala bijela
kava s kruhom...



U školi se ništa ne
baca. Od ostataka
kruha učenici su
pripremili krušne
mrvice.



... i prežgana juhica.



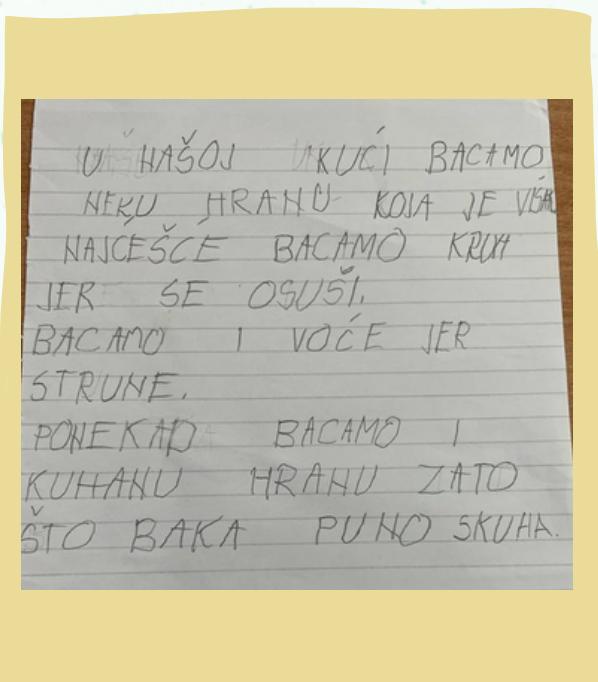
COO
Krapinske Toplice



U goste je stigao
profesor
kinezijologije!



Učenici su
pripremali šarenu
kajganu



Ispitivalo se i koja
se hrana najviše
baca.



Osnovna škola Mate Lovraka, Kutina



U školi se
pripremala zobena
kaša.



Učenici su i kod
kuće bili vrijedni i
vodili računa što
doručkuju.

Intervjuiranje
kuhara.



Osnovna škola
Mihaela Šiloboda,
Sveti Martin pod Okićem



Istraživanje i
ilustracija
recepata.

Naše kuharice koje da

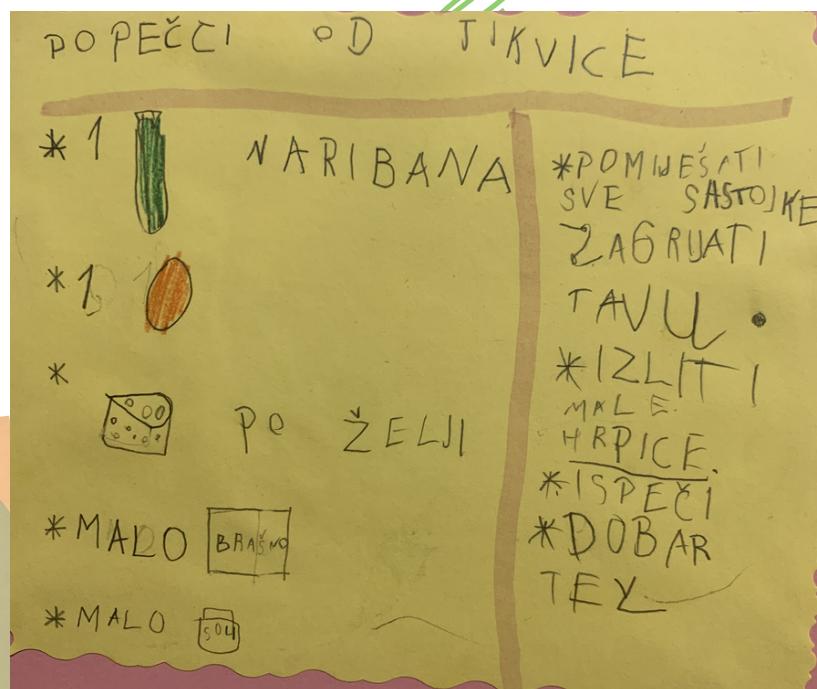
Djece najviše vole jesti zeljnice
i pomidorde.

Piletina je najdrogija hrana,
koju djece vole.

Jogurt je smrznuta mlijeko poznati
se pojmove jedu.

Fluxo koja se ne pojede, odlaze se
u posebni spremnik (kontu) za komu.
Danas ostatke hrane nosi pojekita.
Biosegodinim otpad odlaže se u
posebni spremnik.

Intervju sa
školskim
sportašima.



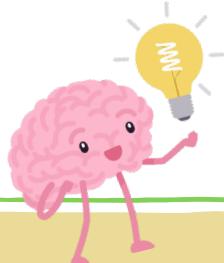
U razgovoru s
kuharicom učenici
su saznali koliko
hrane pojedu i
kamo se skladišti
ostatak.

NAKON ŠTO SMO RAZGOVARALI
SA SPORTAŠIMA SAZNALI SMO DA IM
JE DORUČAK NAJVĀŽNIJI OBROK.
NAJČEŠĆE JEDU VOĆE I ŽITAKI LE
ZA DOKUČAK, A PIJU VOĆNE
SOKOVE ILI VODU. POSLIJE TRENINGA
PIJU PUNO TEKUĆINE, JEDU
ORAŠASTE PLODOVE I VOĆE.

Osnovna škola
Ivana Perkovca,
Šenkovec



Kaj je to fruštuk?



DOMAČI FRUŠTUK

Si znamo da je fruštuk najbolši gablec f danu. Jemu se navik veselimo. Denes deca za fruštuk jidu samo sendviče i čokolino, a ovo su jili naši stari:

KRUH

Ovak su dilali domaći kruh:

- prvo su na ledini posijali šenicu, kada je ona zrasla i dozorila, poželi su ju i z konji odvezli prek Save f melin, tam se šenica mijala za melu cvajericu, nulericu i krušnu melu.
- stara mama je doma f koritu z krušne mele i soli zamisila tisto i pofurila ga z vrućom vodum
- kad se malo ohladilo f jenga je dila žličku masti i kvas
- se skup je premisila i dila na toplo mesto da se zdije
- kada se zdignilo preklofala ga je i pak malo ostavila
- kad se drugi put zdignilo, napravila je hlipčeke i dila ih f zamaščeni protvajn
- pekli su se jednu vuru i zadišali cilu hižu

HRANA U NAŠOJ ŠKOLSKOJ KUHINJI - ISTRAŽIVANJE:



Istraživanje koje su proveli učenici 3.b razreda.

Osnovna škola
Vrpolje,
Šibenik



Učenici su pripremali
fine recepte.

Danas doručkujemo:

DOMAĆA ENERGETSKA PLOČICA

Sastojci:

250 g suhih smokava
75 g sušenih brusnica
60 g maslaca od kikirikija
60 g badema
75 g zobenih pahuljica

Način pripreme:

Smokve, brusnice, bademe, maslac od kikirikija i zobene pahuljice stavite u blender i miksajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Smjesu istresite na papir za pečenje koji ste stavili u pleh za pečenje. Nježno raširite po plehu i poravnajte po površini. Stavite u duboko smrzavanje na 30 minuta pa nakon toga narežite na pločice podjednake debljine. Držati u hladnjaku.

ŽIVJETI ZDRAVO

1. PROBuDi Svoj UM!

Napravite prijedlog doručka koji će nahraniti naš mozak.



SMOOTHIE ZA MALE GLAVICE:

Sastojci: 1 banana
½ šalica borovnica
½ šalica grčkog jogurta
1 jabuka
4 žličice mljevenih badema
4 žličice sjemenki bundeve
1 žličica pšeničnih kliza
½ šalica spinata

Sve staviti u blender i dobro izmješati. Po želji dodati med i sirup od agave.

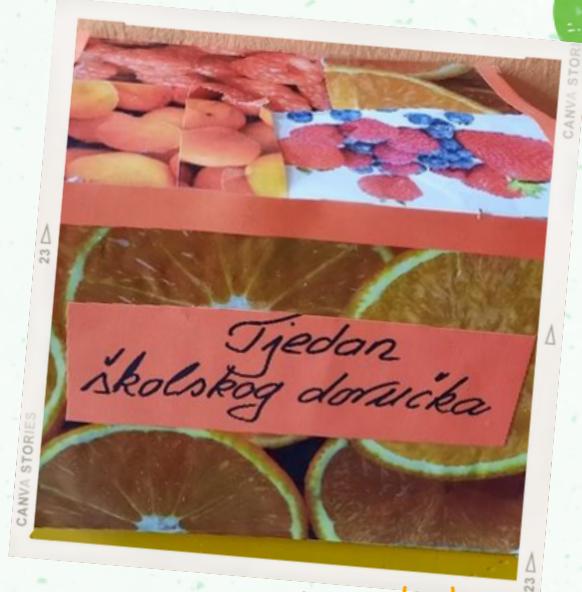
DORUČKA 10. 10. - 14. 10. 2022.



Osnovna škola
Antuna Mihanovića,
Osijek



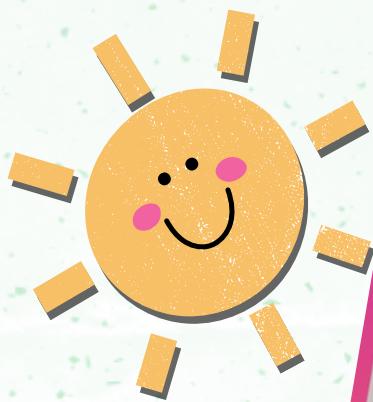
Priprema doručka.



U školskom holu postavljena je kutija za prijedloge novog školskog doručka, a prigodno je ukrašen i pano.



Osnovna škola
Ivana Lovrića,
Sinj



Možeš li prepoznati namirnice u košari?

Koje namirnice putuju iz daleka?

1. PROBUDI SVAJ UM.

Napravite prijedlog doručka koji će nahranići naš mozak.

CCCCCCCCCCCC

ZOBENE PAHULJICE / JOGURT

2. POKRENÍ SE!

Istražite koliko je doručak važan za sportaše, što jedu prije, a što nakon treninga? Ugoštite poznatog sportaša iz vašeg kraja, trenera ili učitelja tjelesne i zdravstvene kulture.

TOMA RULAN
NOTICERET

Doručujem...	Prije treninga jedem/pijem...	Nakon treninga jedem/pijem...
MJEKO I KEKSI	VODA BANANA	SE NIĐIVOJ JOGURT
Koliko mi je važan doručak?	Zašto to jedem/pijem prije treninga?	Zašto to jedem/pijem nakon treninga?
NAJ VAŽNIJU	DA BUDEM SPREMAN	DA VAM SE NEĆE POŠTETITI

Možeš li prepoznati voće u košari?

Koje voće raste kod nas, a koje putuje iz daleka?

BANANA ANANAS GRŽAĆE JARUKA MANDARINA

4. PRIPREMI DORUČAK

Znali li da priprema ukusnog i zdravog doručka može biti zabavn? Vrijeme je da pokate svoje supermod. Podijeli s nama recept za doručak koji znali pripremiti samostalno ili uz malu pomoć. Školski kuhariće rado će ti pomoći.

Danas doručjujemo:
ZOBENE PAHULJICE S JOGURTEM

Sastojci:

- POLA ŠALICA ZOBENIH PAHULJICA
- JEDNA ŠALICA JOGURTA
- MALO BADENA NASEĆEVAJUĆI PO ŽELJI

Način pripreme:

DOBRO IH PROMJEŠAJI. ZOBENE PAHULJICE 1
BADENA I ONDA SVE PRONIJEŠATI I POSLUŽITI.

Možeš li prepoznati namirnice u košari?

Koje namirnice putuju iz daleka?

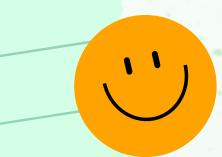
BANANA AKUMI

3. Prouči doručak

Kruh i sitni broduljaci

Sastojci	Biljnog i životinjskog porijekla	Lokalno i uvezeno	Uzgojeno i kupljeno	Bojilo i prerađeno	Sezonala (za vodu i povrće)	Joli mještaj
Kruh	Biljnoga	Lokalno	Uzgojeno	Svježe	/	/
Jaja	Životinjskog	Domaća kokoš	Uzgojeno	Svježe	/	/
Mleko s domaćim mlijekom	Životinjskog	Lokalni kambrijenski	Uzgojeno	Svježe	/	/
Sovač	Biljnog	Lokalno kupljeno	Uzgojeno	Svježe	/	/

Osnovna škola
Rapska



ŽIVJETI
BRAVO



Priprema voćnih
smoothieja.



Osnovna škola
grofa Janka Draškovića,
Zagreb



Priprema finog
doručka.



1. PROBUDI Svoj UM

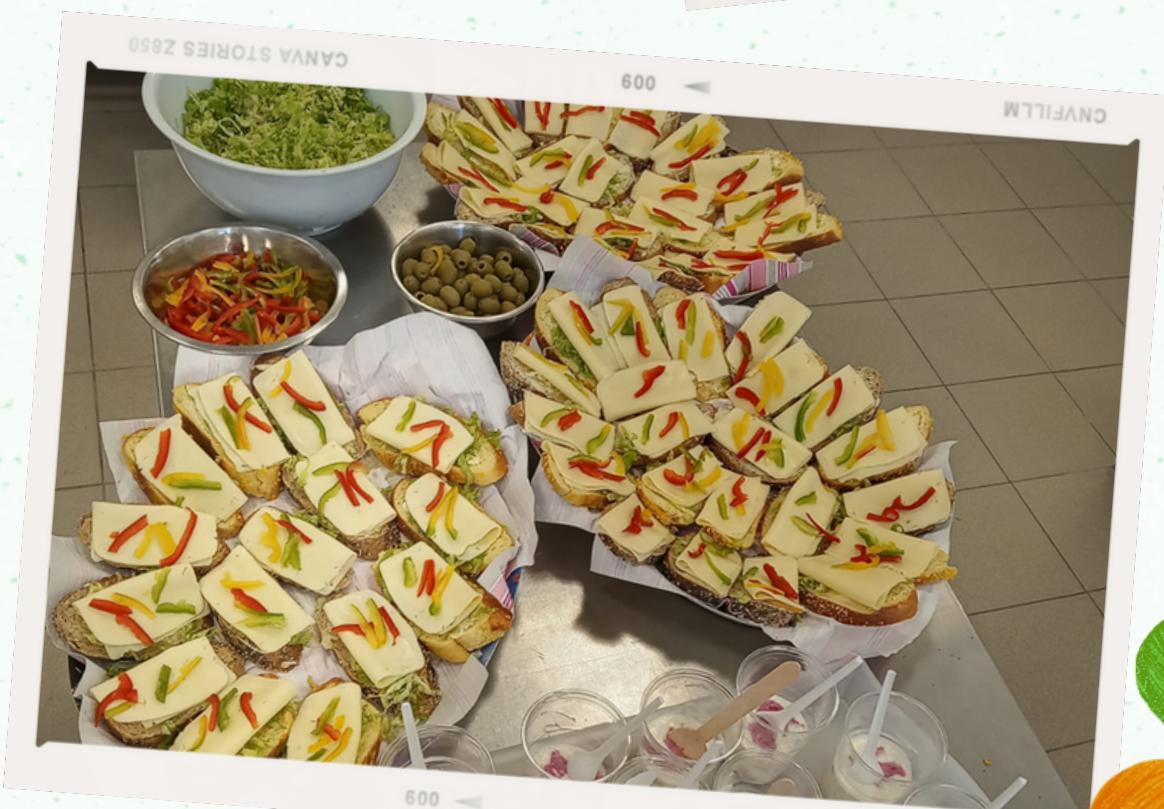
Zeleno povrće	Zeleno povrće poput kelja, spinata, ratičke i brokule bogato je hranjivim tvarinama važnim za zdravlje mozga poput vitamina K, luteina, folata i beta karotena.
Oralasti plodovi i sjemenke	Oralasti plodovi bogati su visokim udjelom bjelančevina, zdravim masnoća (omega-3 masnih kiselina) te minerala i vitamina B skupine, koji su važni za tvoje zdravlje, a posebno za srce i mozak. Hrana biljnog porijekla bogata omega-3 masnim kiselinama su sjemenke lana, bundeve, chia sjemenke i oralasti plodovi (orasi, bademi i ljenjaci).
Bobičasto voće	Bobičasto voće poput borovnica, kupina, malina, jagoda i ribizla bogato je flavonoidima, pigmentima zbog kojih su boje tako divnih jarkih boja i koji štite nele stanicu od oštećenja te pomazuju kod boljeg pamćenja.
Riba	Riblje meso sadrži fosfor, kalij, željezo, natrij, magnezij, jed (merska riba) te vitamine A, B1 i B2. Za dobar rad mozga važan je unos omega-3 masnih kiselina. Hrana izvorišnjakog porijekla bogata omega-3 masnim kiselinama je plava riba (srdeća, tunta, palamida i sl.) i losos.
Meso, jaja, mahunarice	Jaja, piletina i soja sadrže kolin koji je vaš za dobro pamćenje. Sadrže i obilje drugih hranjivih sastojaka poput vitamina B skupine, A, D i E te minerala - narodito zahar, fosfor, željezo i cink. Kada jedete jaja, nikako nemaj prekoći žumanjko jer se upravo u njima nalazi kolin.
Tamna čokolada (kakao)	Tamna čokolada sa 70 % i više kakao poželjna je kao hrana za bolju koncentraciju, učenje i dobro raspoloženje zbog sadržaja flavonoida. Sadrži i važne minerale poput magnijeza i željeza.
Cjelovite žitarice i proizvodi koji ih sadrže	Da bi mozak mogao obavljati stotine važnih funkcija potrebna mu je energija. Cjelovite žitarice i proizvodi koji ih sadrže integrirani kruh i pečiva, zobene pahuljice, smrda riba izvor su dugotrajne energije za mozak.

Osnovna škola
Bartula Kašića,
Zadar



ŽIVJETI
ZDRAVO

Tete kuharice su
pripremile zdravi
sendvič i jogurt s
pahuljicama/medom/
malinama/borovnicama.



Osnovna škola
Hinka Juna,
Podgorač i
područne škole



2. POKRENI SE!

Istražite koliko je doručak važan za sportaše, što jedu prije, a što nakon treninga? Ugoštite poznatog sportaša iz vašeg kraja, trenera ili učitelja tjelesne i zdravstvene kulture.

Miroslav Kragujević

(član i predsjednik
Hibomir
(sport))

Doručkujem....	Prije treninga jedem/pijem....	Nakon treninga jedem/pijem....
tost, jaja, slanina, razne hrane, pita, žitarice i želicu i voće	jednu ili pola banane i energetsko piće (sok) i to sat vremena prema treninga	energetsku hranu (slanina, jaja, energetski sok) i ne odmah nakon treninga,
Koliko mi je važan doručak?	Zašto to jedem/pijem prije treninga?	Zašto to jedem/pijem nakon treninga?
Najvažnije je obrok i ne smije se preskakati.	Kako bi dobio energiju i imao dobru koncentraciju	Da vratim snagu i energiju

Tjedan školskog doručka

ISTRAŽILI SMO

Šta je najzdravije i najzanimljivije u našem doručku?

Hranu neću dati smeću!

DODATAK: ŠTAVIŠTE ZDRAVOG DORUČKA	
1. 10. KUKURUZ	250 g
2. 10. KUKURUZ	300 g
3. 10. TULSIKO I KUKURUZNO MLEKO	450 g
4. 10. SANT	100 g
5. 10. KUKURUZ	200 g

Hranu neću
dati smeću!

**POTAKNI
PROMJENU**

PŠ Poganovci



- 1. POKUŠATI JEĆI HRANU NEĆI DA VOLJUJU
- 2. UZVJEĆI ARANJE KOGAĆE
- 3. PODERETI S PRIMJENOM
- 4. KONFERENCIJE
- 5. VJEĆI JEDUĆE

Osnovna škola
Hinka Juna,
Podgorač
i
područne škole



PŠ Razbojište



PŠ Stipanovci



Osnovna škola Mirka Pereša i područne škole



ŽIVJETI
ZDRAVO



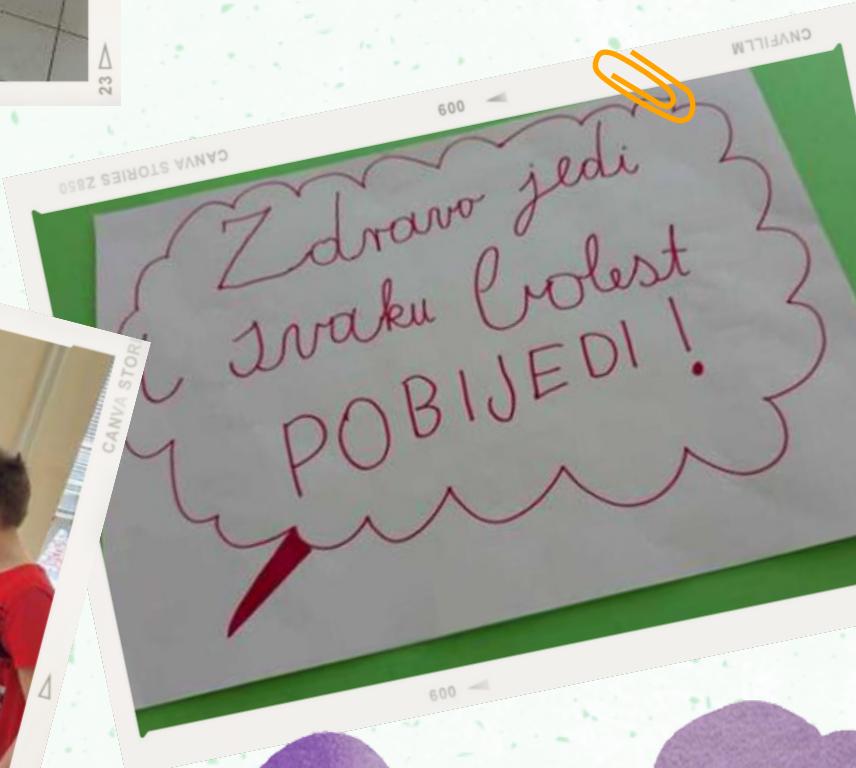
Priprema i
degustacija voćne
salate.



Osnovna škola Vinica i područne škole



ŽIVJETI
ZDRAVO



Osnovna škola
Vladimir Bosnar,
Stubičke Toplice



Food blogerica Janja Benić pripremila je zobenu kašu s pirjanim jabukama i sjeckanim orašastim plodovima.



Osnovna škola
"Đuro Ester",
Koprivnica



„Narančastoodlični smoothie“:

- naranča, nekoliko mandarini, jabuka, kruška
- 1 dcl vode
- 1 dcl mlijeka
- sjemenke lana
- 1 žlica meda

Priprema finih
smoothija.

„Voćni smoothie“:

- banane, jabuke, mandarine, kruške
- 1 dcl vode
- 1 dcl mlijeka
- sjemenke lana
- 1 žlica meda



Osnovna škola
Skrad



ŽIVJETI
ZDRAVO

BLAGOVONAONICA



Proslavimo Tjedan školskog doručka! "3,2,1... Kreni!"

Mjerilo je za školice napredniji vikend u domu, a Mirec je vježba gdje se model doma preduzme doručak domaćina. Tu je mjerilo za dnevni zato i od 2020. godine ovaj vikend je nazvan i podijeljen domaćim, ali i međunarodnim. "Cijeli svijet slavi doručak".

CJL Školski doručak je projekt organiziran u različitim vlastitim mjerilima da se može školama dobiti te mogućnosti da se organiziraju školske ili domaće mjerile, ali i pravljaci za domaćinje. Članak održao je naš domaćin, a kroz njega predstavlja jednu od najpoznatijih mjerila na svijetu.

Dva godina Školski doručak provodili su Cijeve od 2010. do 2012. godine, pod sloganom "3,2,1... Kreni!". Međutim, Čijeve su uklonile projekt i ne žele ih vratiti u skoli, a tako između dva godišnja nije moglo biti organizirano ni jedno mjerilo. Iako je projekt bio uspešan, članak održao je naš domaćin, a kroz njega predstavlja jednu od najpoznatijih mjerila na svijetu.

Cijeve su uklonile projekt i ne žele ga vratiti u skoli, a tako između dva godišnja nije moglo biti organizirano ni jedno mjerilo.



Tjedan školskog doručka!
"3,2,1... Kreni!"

OD 10. 10. - 14. 10. 2022.

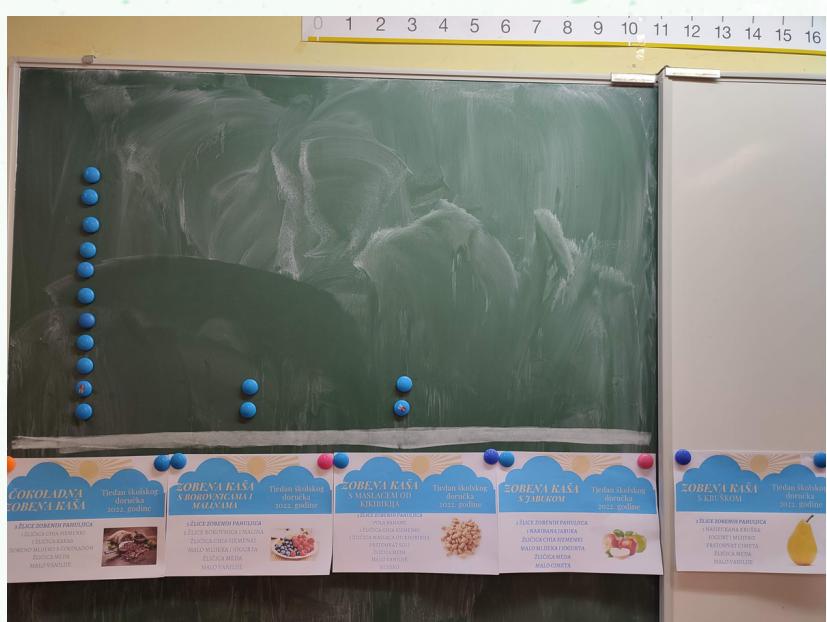
Osnovna škola
Braće Radić,
Koprivnica,
PŠ Starigrad



CANVA STORIES Z850

009 CNYFILLM

Priprema finih
smoothia i odabir
najboljeg.



Osnovna škola
Vladimira Nazora,
Nova Bukovica



Tradicionalni
doručak - kruh i
mast sa slatkom
paprikom.



Priprema doručka
- pahuljice s
voćem, orašastim
plodovima i
domaćim kravljim
mljekom.



ŽIVJETI
ZDRAVO

Osnovna škola
Ivana Rabljanina,
Rab



Izrada edukativnog
plakata.



I. Osnovna škola Bjelovar



ŽIVJETI
ZDRAVO

Vježbenici petih razreda birali su svoj zdravi doručak. U ponudi su bile zobene pahuljice, orašasti plodovi, kukuruzne pahuljice, mlijeko, jogurt, sirni namazi s povrćem, maslac sa sjemenkama, jabuke i banane.



Osnovna škola
Ivane Brlić-Mažuranić
Virovitica,
PŠ Taborište



Zdrava bajka



Učenici su svoj Tjedan zdravog doručka pretvorili u pravu Zdravu bajku.

Jedne noći, dok je selo spavalo mirnim snom, u snu se đacima javila vila Zdravka. Bila je vitka, zdrava i puna energije. Nije poznavala ni bolest ni neraspoloženje, a ni odbijanje jela.

Kako je čula za problem u malenom selu, odlučila je brže bolje poći tamo. Ali, budući da nije smjela po danu doći među djecu (jer bi tako njene čari nestale), Zdravka je odlučila da će se svoj djeci javiti u snu, u isto vrijeme.

Obukla je svoju mrkva uniformu ukrašenu dijamantima od graška, na uši je prikvačila trešnje umjesto naušnica, a na noge je obula cipelice u obliku rajčica.

U torbi je ponijela svoj mali notes na kojem je bilo prikazano razno voće i povrće, a olovku je napravila od snopa ječma.

Kad se ugasilo i posljednje svjetlo u selu, vila se iskrala iz jednoga grma i proletjela kroz dječje sobe u kućama.

Sjeckanje voća za smoothie.



Osnovna škola
Andrije Kačića Miošića
i PŠ Antuna Gustava
Matoša



Tjelovježba uz višestruku
prvakinja Hrvatske u
karateu.



Učenici su postali kuhari
na jedan dan, napravili su
svoje super doručke u
timovima te organizirali
natjecanje.



Osnovna škola
Tomaša Goričanca,
Mala Subotica

Teta kuharica naučila je
učenike kako se priprema
domaća "šulenka na
mljeku".



Degustacija fine kaše.



Sredanja škola Ivanec



Učenici 4.E razreda su s razrednicom udružili snage i pripremali različite vrste zdravog doručka.



Osnovna škola
"August Cesarec",
Ivankovo



Zobena kaša s
bananama

Skuhati zobenu kašu
do željene gustoće
zatim dodati bananu
narezanu na kolutiće.
Po želji dodati med,
kakao ili cinet.



U našem zavičaju, Ivankovu, u Slavoniji, često doručkujemo domaće proizvode. To su šunka, jaja i sezonsko povrće... Domaća šunka nastaje u vlastitom uzgoju od domaćih svinja, a jaja od kokoški. U našem selu skoro svaka kuća ima svoj vrt u kojem uzgaja povrće.

Osnovna škola
"Vladimir Nazor",
Duga Resa



OŠ „VLADIMIR NAZOR“ Duga Resa

Tjedan školskog doručka

Priprema, pozor,
pojedi!

Jelovnik

10. 10. Proteini na kruhu



11. 10. Školska pita



12. 10. Šareni tanjur



13. 10. Popajev doručak



14. 10. Zapečeno iznenadjenje



Što se krije iza tajnog jelovnika?

Osnovna škola Ive Andrića



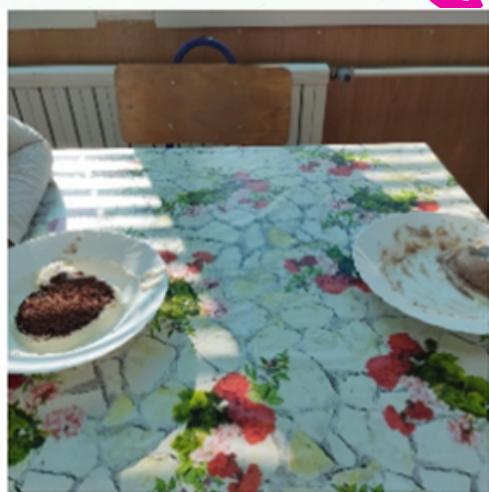
Včenici su pripremili
jogurt, kuhana jaja,
orašaste plodove, svježi
sir, pileća prsa, krekere,
borovnice i zobene
pahuljice.



Osnovna škola
Fran Franković,
Rijeka



Priprema riže na mlijeku s
kakaom.





Prijedlog doručka koji će nahraniti naš mozak- Musli sa orašastim plodovima u mlijeku

Sadrži: Vlakna koja dugo održavaju organizam sitim, škrob koji se također sporo razgrađuje i daje duži vremenski period energiju koja je potrebna organizmu. Orašasti plodovi bogati su vitaminom E i cinkom koji su jako važni za rad našeg mozga.

Skupina učenika koji su bili redari svaki su dan vagali hrani i izračunali koliko hrane se ukupno bacilo.

dani	Baćena hrana u kilogramima	ukupno
1	4+ 3,60+5,40 (musli s orašastim plodovima)	13
2	4,85+6,45 + 5,65 (riba s povrćem)	16,95
3	4,25+5,35+4,55 (kukuruzna krupica s vrhnjem)	14,15
4	5,50+4,40+1 (integralno pecivo + maslac, marmelada i čaj menta)	10,9
5	3,80+4+3,70 (svježi sir, jaja i šunka)	11,5
	UKUPNO	66,5

COO
Podravsko Sunce



Pripremanje hraničivih i
ukusnih recepata.



Maštoviti crteži.

Včenici su proslavili kraj
Tjedna zajedničkom
kestenjadom!



Osnovna škola
Miroslava Krleže,
Zagreb



Osnovna škola
Miroslava Krleže,
Čepin



Včenici su kod kuće
pripremili doručak, a
zatim su svi zajedno
doručkovali u školi.



Ovo je odlično, da bar
možemo ovako svaki dan!

Osnovna škola
dr. Mate Demarina,
Medulin, PŠ Ližnjan



PONEDJELJAK

- ☺ Sendvič s krilima
- ☺ (pileća prsa, sir, zelena salata, krastavci, graham pecivo)
- ☺ Čaj od brusnice

UTORAK

- ☺ Muti, muti jaja
- ☺ (fritaja)
- ☺ Tekući jogurt, kukuruzni kruh
- ☺ Voće (jabuke, banane)

SRIJEDA

- ☺ Šššš....penne
- ☺ (pašta sa šunkom)
- ☺ Cedevita, mandarina, kruh sa sjemenkama

ČETVRTAK

- ☺ Bakin doručak
- ☺ (uštipci)
- ☺ Mlijeko, marendina

PETAK

- ☺ Zebrina čokoladna priča
- ☺ (mramorni kolač)
- ☺ Kakao

Tri, dva, jedan.....KREN!!!!!!



Teta kuharica pripremila
je posebni meni u kojem
su sva djeca uživala.

Osnovna škola
Stjepana Radića,
Bibinje



ŽIVJETI
ZDRAVO



Učenici 1. a razreda su
napravili keksiće od
orašastih plodova i suhog
voća.



4.a je pripremao doručak
od zobenih pahuljica koje
su prelili s jogurtom,
medom i voćem.
4.c je probao okus
zobene kaše s omiljenom
voćkom.



Osnovna škola
Podolice,
Koprivnica



Učionice i školska kantina oživjele su dok su učenici rezali voće i povrće, pričali o važnosti raznovrsne prehrane i učili kako kvalitetnom ishranom doći do zdravlja.



Osnovna škola
"Dr. Andrija Mohorovičić"
Matulji



PRIPREMA DORUČKA U ŠKOLSKOJ KUHINJI

Kada započinje radni dan djelatnika školske kuhinje? Od 7h do 15:30.

Tko sve sudjeluje u pripremi školskih obroka? Kuhanica

Koje obroke i koliko obroka pripremate? 96 marenđi i 96 ručkova

Koliko vremena treba za pripremu školskog obroka? 2h

Koliko kruha i mlijeka se dnevno potroši? 96 peciva i 96 mlijeka

Koja hrana se najbolje pojede? pica, suha salama, linoladla i parmezan

Koja je hrana najviše bacata? Kuhanica

Što vam je najlakše, a što najteže u poslu? Sve je super ali treba više vremena i organizacije.

Što biste poručili roditeljima učenika? Da daju projedlog za školsku marenđu

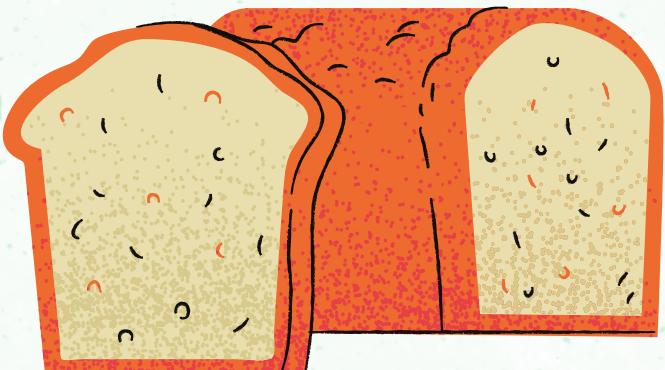
Što bi ste poručili učenicima? Da ne bacaju marenđu nego da je pojedu

A whiteboard with a colorful border featuring cartoon characters and healthy food illustrations. The main title is "PRIPREMA DORUČKA U ŠKOLSKOJ KUHINJI". Below it are several questions and their answers written in blue clouds. The answers include numbers like 96, 2h, and 15:30, along with descriptions of food items like marenđi, ručkova, peciva, mlijeka, and various types of bread and spreads.





Včenici 2.a jedno su jutro posebnu pažnju posvetili upravo važnosti doručka. Upoznali su se s voćem banane te zajedno sa svojom učiteljicom ispekli popularni banana kruh, koji je postao i razredni hit.



Osnovna škola
Svibovec,
Varaždinske toplice



Včenici S.b razreda prolistali su kataloge trgovачkih centara, izrezali sličice namirnica i osmisili nekoliko primjera uravnoteženih zdravih obroka, a da to nisu isključivo žitarice s mlijekom.

Osnovna škola
"Jelenje - Dražice"
Dražice



Učenici sedmih razreda na satu kemije pripremali su zdravi doručak.

Nakon što su pripremili sve potrebne sastojke i proučili recept, krenuli su s pripremom polpeta od tikvica. Dok su čekali da se polpete ispeku svatko je dobio po šalici mlijeka. Polpete su bile preukusne, a učenici su naučili da je dan važno započeti zdravim doručkom.

Osnovna škola
Veruda Pula



Včenici produženog boravka izrađivali su plakate, pisali i smisljali zdrave recepte i učili raditi zdrave napitke.



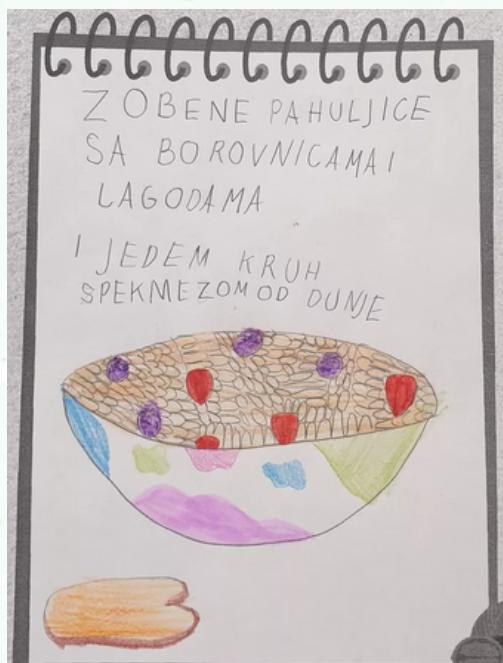
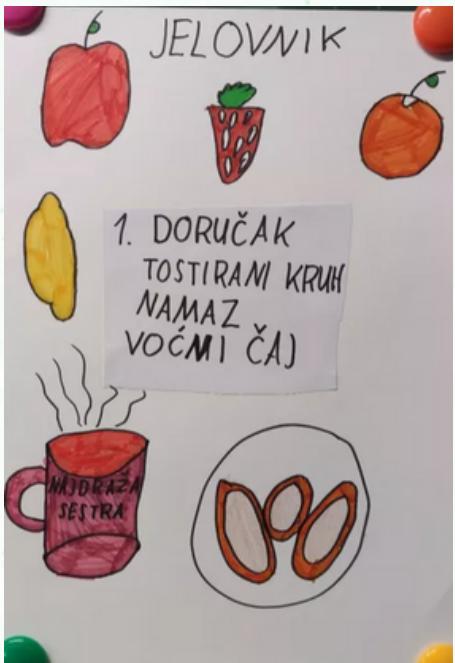
Osnovna škola
„Dobriša Cesarić“,
Požega



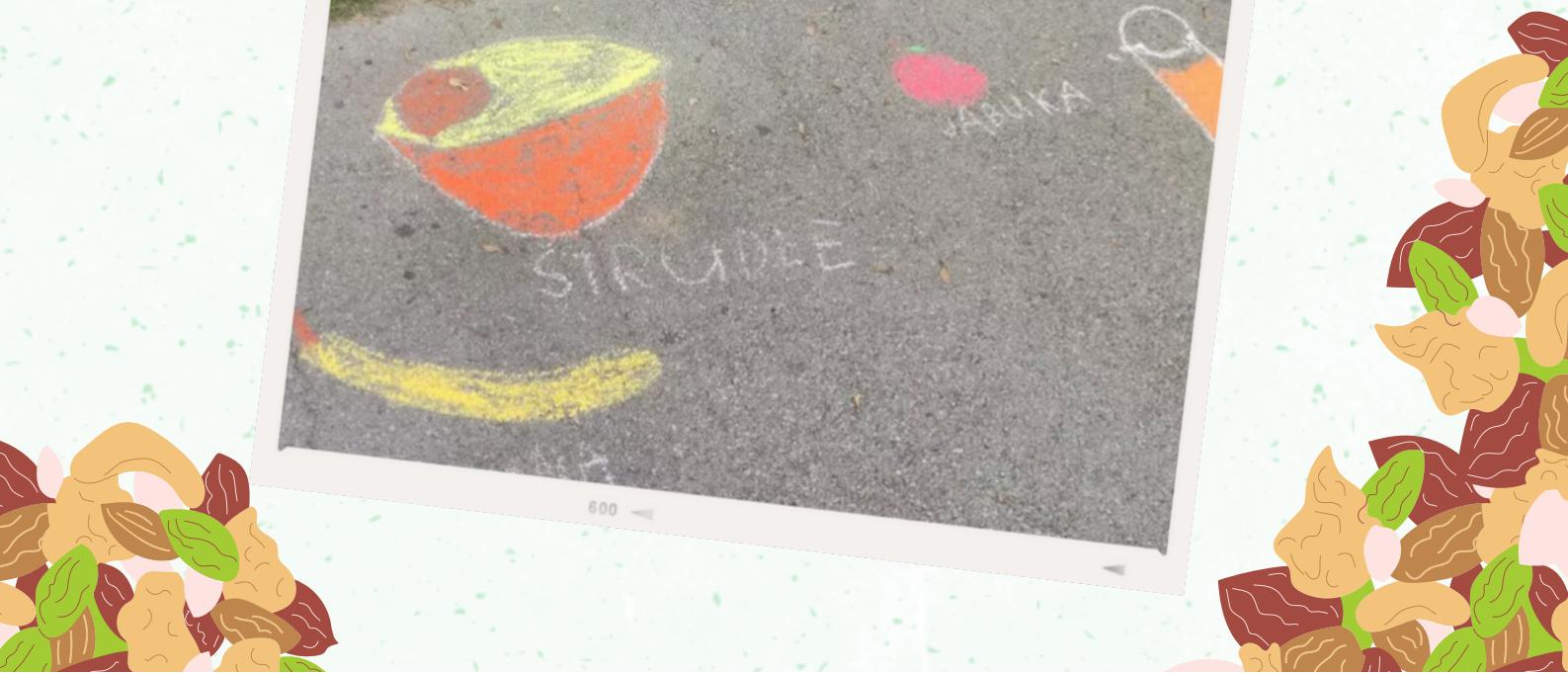
Osnovna škola
Josipa Kozarca,
Slatina



Zanimljivi jelovnici.



"Doručak na asfaltu".



Osnovna škola
Belica



4.a razred je zajedno sa svojom učiteljicom obilježio Tijedan zdravog doručka. Proveli su radionice priprema jela od zdravih namirnica poput zobene kaše, voćnih ražnjića, domaćeg soka od jabuke. Učilo se, crtalo, pjevalo, recitiralo i naravno na kraju su se počastili voćnom salatom koju su sami spremili.



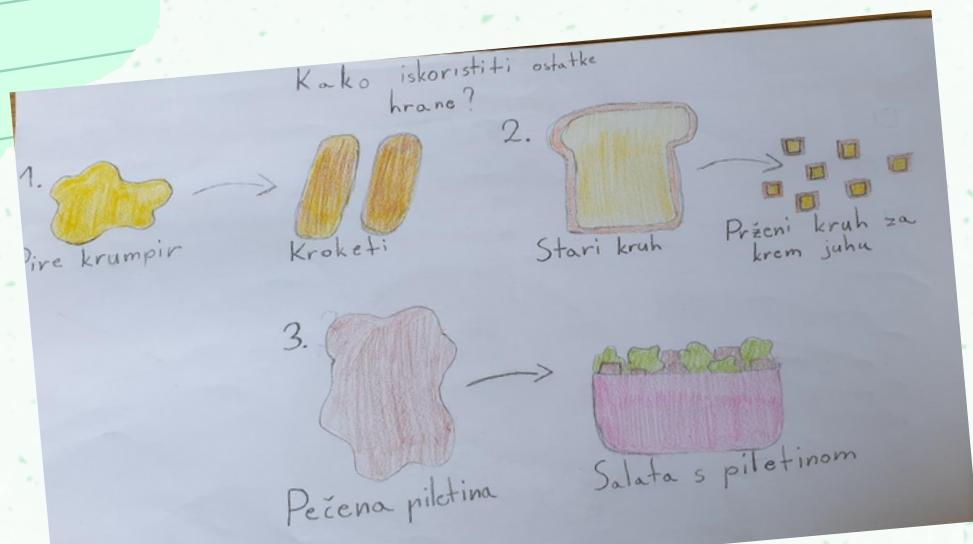
Osnovna škola
Gorjani



ŽIVJETI
ZDRAVO



Osnovna škola Antunovac



U područnoj školi
pripremao se namaz
od tune i voće.

Kompostiranje
ostataka voća.



Osnovna škola
Dragalić



Priprema zdravog
čokolina.

Plakat "Naših zdravih 5" s
naših pet prijedloga
zdravih jela koje bi učenici
voljeli probati



Osnovna škola
Petar Zoranić,
Nin



Osnovna škola
Ivan Goran Kovačić,
Cista Velika



Put jaja od kokošnjaca do stola

Budući da smo na selu skoro svako domaćinstvo ima vlastite domaće kokoši. Koka snese jaje, majka ili baka pokupe i donesu u hladnjak. Da bi dobili jaje potrebno je koki donositi hrane i vode. Naš recept je vrlo jednostavan. Jaje se razbije i stavi na maslac u tаву i prži se. Kada poprimi zlatnu boju jaje gotovo. Za tren oka. Malo se stavi soli da bude ukusnije.



Priprema kaše s voćem i orašastim plodovima.



COO
Ivan Štark



Učenici su izradili kuharicu s ilustracijama i pripremali fine sendviče.

Školu je posjetio i olimpijac David Šain koji je održao predavanje o prehrani i sportu.



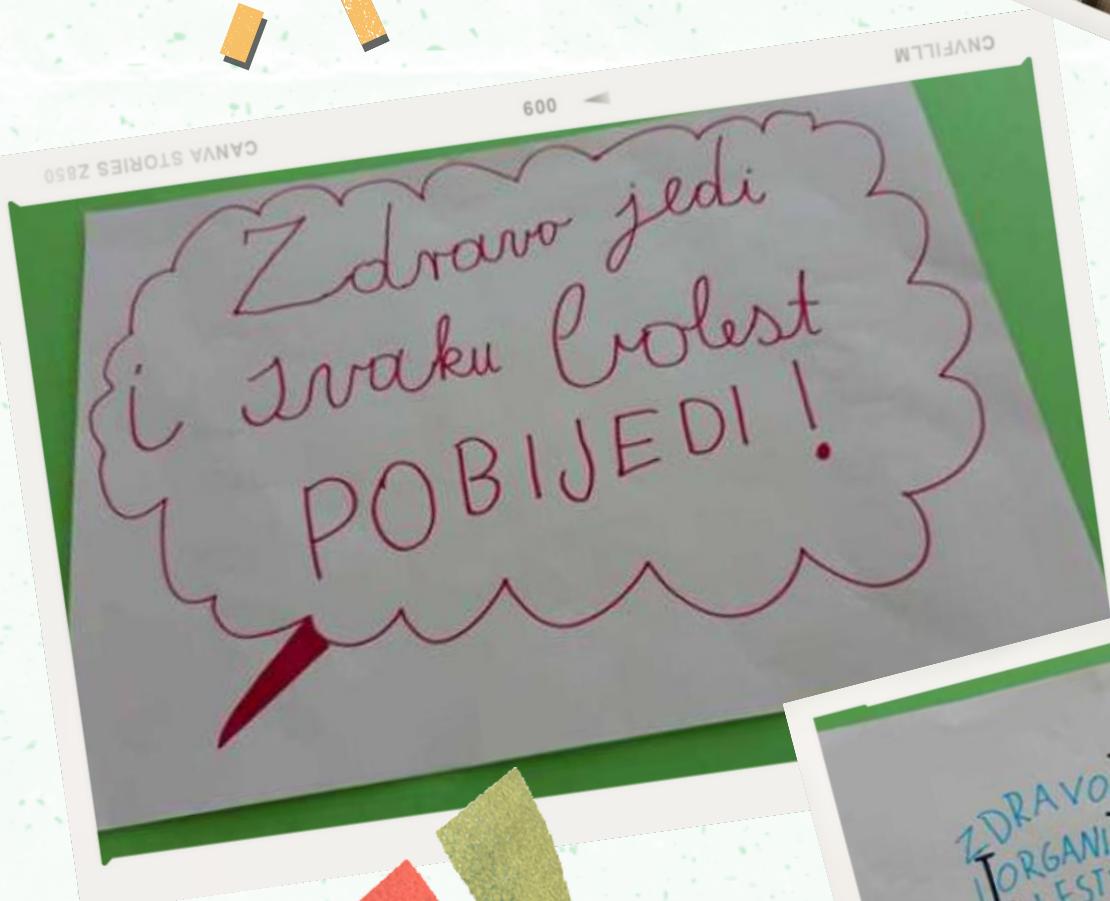
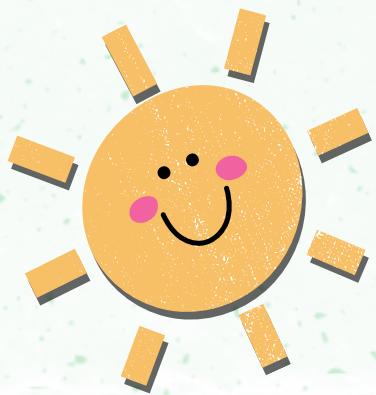
Osnovna Škola
Većeslava Holjevca



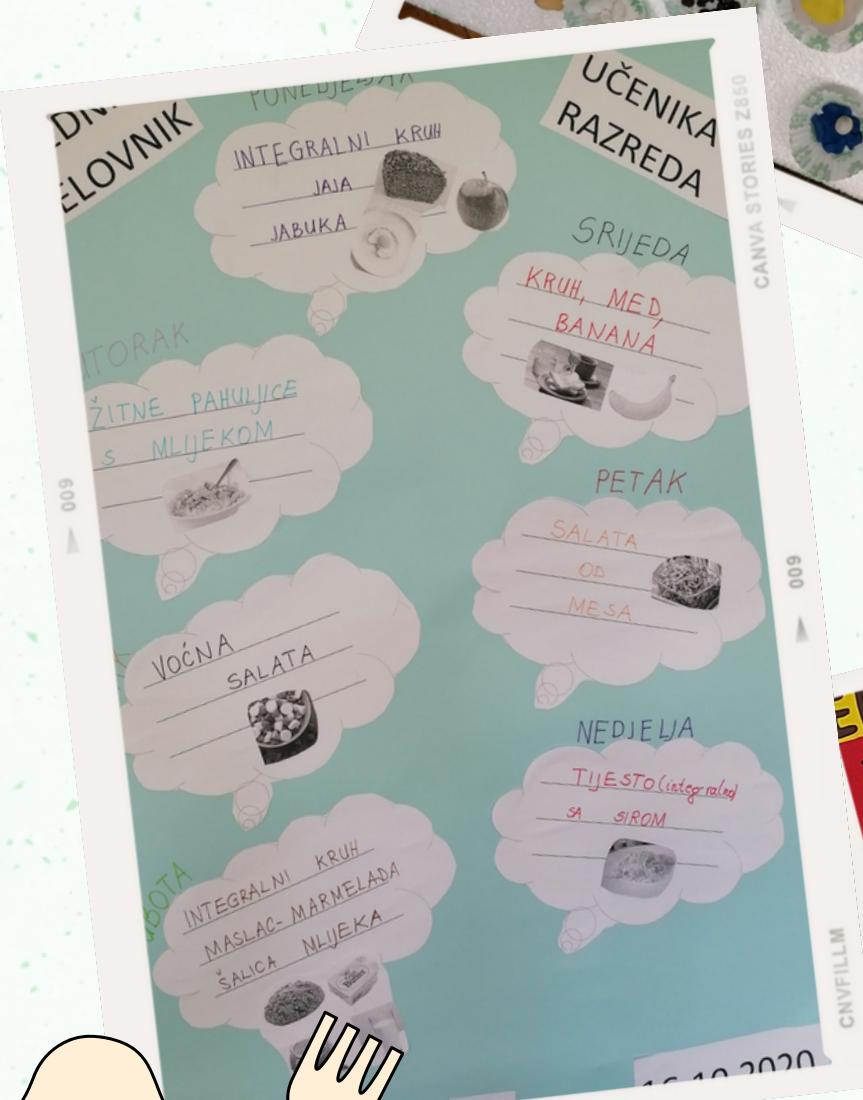
U školi su održane
radionice s Nastasjom
C. Petrić gdje su učenici
pripremili smoothie i
banana kruh.



Osnovna Škola
Vinica, PŠ Ladanje i
PŠ Natkrižovljan



Osnovna Škola
Antuna Gustava Matoša,
Čačinci





Hvala vam!