



ZDRAVA HRANA IZ LOKALNIH KMETIJ V VRTCE IN ŠOLE

Razvojni center Srca Slovenije je v sredo, 22. januarja 2013, na Domačiji Paternoster na Bregu pri Litiji organiziral **prvo srečanje za vodje šolske prehrane in kuharje**. Izpostavljeno je bilo, da je ključnega pomena **osveščenost vzgojiteljev in učiteljev v vrtcih in šolah** o pomenu zdrave, lokalno pridelane hrane. Javne zavode v Srcu Slovenije spodbujamo, da se oskrbujejo s pridelki lokalnih kmetov, saj je zdrava prehrana ključ do zdravega življenja.

Strokovnjakinja z dolgoletnimi kuharskimi izkušnjami Emilija Pavlič je odgovornim za prehrano v vrtcih in šolah predstavila kuhanje na ekološki način



POVEZUJEMO SLOVENSKE OBMOČNE RAZVOJNE AGENCIJE



Izmenjava izkušenj in skupni pristop k izvajanju regionalnega razvoja sta glavna motiva sodelovanja **16 slovenskih območnih razvojnih agencij**. Direktorji razvojnih agencij **zdrženja ZORA**, ki ga koordinira Razvojni center Srca Slovenije, so na prvem letošnjem srečanju na Turistični kmetiji Pr Krač v Dolskem izpostavili predvsem izzive na področju **podpornega okolja za podjetništvo in delovanja vstopnih točk VEM**.

Zdrženju ZORA so se januarja pridružile tri nove razvojne agencije: Znanstveno-raziskovalni center Bistra iz Ptuja, Razvojna agencija Zgornje Gorenjske RAGOR in Ekonomski inštitut Maribor.

ABRAHAMOV KLJUČ SRCA SLOVENIJE BO POVEZAL 50-LETNIKE TUDI V LETU 2014

Abraham predstavlja prelomnico v življenju in v Srcu Slovenije se generacije 50-letnikov že nekaj let zapored povezujejo za plemenit namen. Tudi v letošnjem letu bodo prijetno združili s koristnim in svojo pomoč namenili materam v stiski. V svojo družbo vabijo tudi ostale letošnje 50-letnike, ki želijo praznovati na edinstven način in hkrati narediti nekaj dobrega za družbo.

V lanskem letu so abrahami podprli delovanje stanovanjske skupnosti društva Novi Paradoks v Senožetih, ki pomaga osebam s težavami v duševnem zdravju



Kotiček za ponudnike Srca Slovenije



Frtica, mesarija iz Litije z 20-letno tradicijo, svoje butične mesnine prideluje iz kakovostnega mesa, ki izhaja iz domačega okolja. Njihove izdelke odlikuje okus domačnosti, saj predelava poteka na tradicionalen način.

OSVOJITE PAKETEK DOMAČIH MESNIH IZDELKOV



Na kakšen način izdelujejo mesnine v Mesariji Frtica iz Litije?

- a) po tradicionalnih slovenskih recepturah
- b) industrijsko

Odgovor na nagradno vprašanje nam pošljite s povratnim e-mail sporočilom na info@razvoj.si do 21. februarja 2014. Med vsemi praviimi odgovori bomo izžrebali nagrajenca, ki bo prejel paketek domačih mesnin iz mesarije Frtica. Pravila in pogoji sodelovanja v nagradni igri so objavljeni na www.razvoj.si in www.srce-slovenije.si.

Če ne želite prejemati SRCE SLOVENIJE info, nam prosimo odgovorite na sporočilo s tekstom: **Odjavo**.



Razvojni center Srca Slovenije, d. o. o. | Kidričeva 1 | 1270 Litija
info@razvoj.si | www.razvoj.si

