



Gajeva 3, 52100 Pula  
Telefon/faks: 052 506 065  
e-mail: [ured@zelena-istra.hr](mailto:ured@zelena-istra.hr)  
url: [www.zelena-istra.hr](http://www.zelena-istra.hr)

## MEDIJIMA

Pula, 24. prosinca 2020.

### Priopćenje: Zelena Istra izdala kuharicu “Naši stari znaju - hrana nije otpad”

Zelena Istra izdala je u prosincu 2020. knjižicu recepata pod nazivom “[Naši stari znaju - hrana nije otpad](#)”. Oslanjajući se na golemo životno i kulinarsko iskustvo naših starih - koji itekako znaju kuhati praktično i štedljivo - nova kuharica Zelene Istre predstavlja dar osoba treće životne dobi koji doprinosi sprečavanju rasipanja hrane te oblikovanju boljeg i održivijeg sutra svih generacija Pule! Naime, u kuharici su predstavljeni recepti za pripremu jela od ostataka kuhane riže, tjestenine, krumpira, mesa i ribe te povrća, odnosno namirnica poput starog kruha ili voća.

Kuharica je dostupna putem weba Zelene Istre [www.zelena-istra.hr](http://www.zelena-istra.hr), gdje je objavljena unutar rubrike “Multimedija”, odnosno podrubrike “[Publikacije](#)”. Tiskana je u nakladi 20 primjeraka, a građanima/kama Pule bit će uskoro dostupna za čitanje i posudbu u Gradskoj knjižnici i čitaonici Pula, Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Puli te Zelenoj Istri. Kuharica će obogatiti i fond knjižnice pri OŠ Centar.

Kuharica je nastala temeljem suradnje Zelene Istre s Osnovnom školom Centar, Klubom 50+ Veli Vrh te Gradskom knjižnicom i čitaonicom Pula tijekom projekta “Aktivni i zdravi - starije osobe za održivi razvoj”, uz podršku Grada Pule.

Jedan od ciljeva projekta bio je međusektorskom suradnjom udruga i javnih institucija kojima je osnivač Grad Pula osigurati mogućnosti za aktivno zdravo starenje starijih osoba, odnosno kvalitetno provođenje vremena starijih osoba s područja Pule njihovim uključivanjem u društveni život grada te međugeneracijske aktivnosti vezane uz teme održivog razvoja.

Upravo iz tog razloga Zelena Istra pozvala je starije sugrađane/ke na eko-gastro akciju “Hrana nije otpad” koja se na pulskoj tržnici održala 2. listopada 2020. Tamo su mogli kušati hranu spravlenu po recepturi “za drugi dan”, podružiti se, dobiti informacije o projektu “Aktivni i zdravi”, kao i na licu

Projekt “Aktivni i zdravi - starije osobe za održivi razvoj” financira Grad Pula-Pola u iznosu od 5.000,00 kn.

Projekt provodi

Suradnici



Ovo priopćenje nastalo je u okviru projekta “Aktivni i zdravi - starije osobe za održivi razvoj”. Za sadržaj ovog priopćenja odgovara isključivo Zelena istra te isti nužno ne izražava stajalište Grada Pule-Pola.

mjesta ostaviti vlastite recepte za pripremu hrane od ostataka kuhanih jela, starog kruha ili voća i povrća koje više nije svježije ili nije u cijelosti upotrebljeno prilikom kuhanja. Naime, istog dana otvoren je poziv na dostavu recepata "za drugi dan" namijenjen upravo starijim građankama i građanima Pule. Poziv je trajao mjesec dana, a recepti su do Zelene Istre pristizali i putem telefona te Facebooka.

Popularizaciji poziva doprinijeli su suradnici projekta. Klub 50+ Veli Vrh te Gradska knjižnica i čitaonica Pula pozvali su svoje članove/ice da se uključe u dostavu recepata. Nastavno osoblje OŠ Centar potaknulo je angažman vrijednih učenica/ka 5. a i 5. b razreda koji su recepte "za drugi dan" potražili u krugu vlastitih obitelji, uglavnom kod svojih baka.

Ukupno je prikupljeno 39 recepata, a većina je pronašla svoje mjesto i u knjižici recepata "Naši stari znaju - hrana nije otpad".

U znak zahvale za vrijedne recepte, a u nastojanju da izmame osmijehe na njihovim licima, učenice/i su za starije osobe napisale/i krasne pjesmice, objavljene na webu Zelene Istre, u u privitku ovog članka.

Projekt "Aktivni i zdravi - starije osobe za održivi razvoj"  
financira Grad Pula-Pola u iznosu od 5.000,00 kn.



Projekt provodi



Suradnici



Ovo priopćenje nastalo je u okviru projekta "Aktivni i zdravi - starije osobe za održivi razvoj". Za sadržaj ovog priopćenja odgovara isključivo Zelena istra te isti nužno ne izražava stajalište Grada Pule-Pola.