



ŠTUDIJSKI KROŽKI



NOVUS

## Kontakt

dr. Selma Filipančič Jenko  
05 587 40 42  
Farmin; Trg mladosti 6, 3320  
Velenje  
info@drustvo-novus.si



## Kupujmo lokalno pridelano hrano

Lokalna pridelana hrana vsebuje manj konzervansov, ima svoj tradicionalen okus in je genetsko pestra ter vsebuje višjo hranilno in biološko vrednost.

# SAMOOSKRBA ZA TRAJNOSTNO PRIHODNOST



## VPLIV PREHRANE NA NAŠE POČUTJE



ŠTUDIJSKI KROŽKI



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE



Andragoški center Republike Slovenije  
Slovenian Institute for Adult Education

## TRAJNOSTNO KMETOVANJE

Izberimo takšen način kmetovanja, ki spoštuje naravo, ljudi in prihodnje generacije. Pridelajmo dovolj hrane, ne da bi uničevali tla, zrak, vodo in podnebje.

## PODPRIMO MLADE KMETE IN LOKALNE KMETIJE



## EKOLOŠKO VRTNARJENJE

VRTNARIMO DOMA IN SI PRIDELAJMO  
EKOLOŠKO HRANO

✓ Višja hranilna in biološka vrednost

✓ Tradicionalen okus

✓ Manj konzervansov

BREZ UPORABE UMETNIH SNOVI

✓ Pidelava hrane in zelišč brez umetnih gnojil, pesticidov ali gensko spremenjenih organizmov.

KOMPOSTIRANJE

✓ Zmanjšanje količine odpadkov

✓ Izboljšanje strukture tal in hranilna vrednost zemlje

✓ Manj izpustov metana iz odlagališč

## Zmanjšajmo količino odpadkov in varujmo naše okolje



Kupujmo le tisto, kar zares potrebujemo in se izogibamo nakupovanju embalaž. Uporabimo raje večkratno embalažo. Poskušajmo reciklirati in ponovno uporabiti.

Delujmo LOKALNO PRIJAZNO.