

Â ta
svako od nas moÅ¾e da uradi?

Â.Â Â Â Â Â Â Â Â

Birajte

lokalno proizvedenu hranu i tako podrÅ¾ite male poljoprivredne proizvođače. Jedito sezonske proizvode: jagode i paradajz su i ukusniji i bioloÅ¼ki vredniji tokom letnjih meseci u sezoni u kojoj uspevaju iako se mogu nabaviti i tokom zime.

Â.Â Â Â Â Â Â Â Â

Napravite

spisak za kupovinu: kupite samo onoliko hrane koliko vam je zaista potrebno.

Â.Â Â Â Â Â Â Â Â

Kupljenu

hranu Å•uvajte na odgovarajući naćin i vodite računa o roku trajanja.

Â.Â Â Â Â Â Â Â Â

Kada

pripremate hranu iskoristite ono Å¼to imate u kući â€“ budite kreativni.

Â.Â Â Â Â Â Â Â Â

Budite informisani o ključnim pravilima za bezbednost hrane.

Â.Â Â Â Â Â Â Â Â

Ukoliko

ste u mogućnosti donirajte višak hrane humanitarnim organizacijama za one kojima je pomoć potrebna. Budite volonter i priključite se akcijama podele obroka najsiromaćnijima.

I ove godine je Institut za javno

zdravlje Srbije â€žDr Milan Jovanović Batutâ€• sa mreÅ¼om okruÅ¼nih instituta/zavoda za javno zdravlje raspisao

konkurs za izbor najboljih likovnih i literarnih radova za decu predškolskih ustanova i ućenike osnovnih Å¼kola na temuâ€žPravilna

ishrana = zdravljeâ€• sa ciljem podsticanja zdravstveno vaspitnog rada u predškolskim ustanovama i Å¼kolama na temu znaćaja

ishrane za zdravlje.

Â