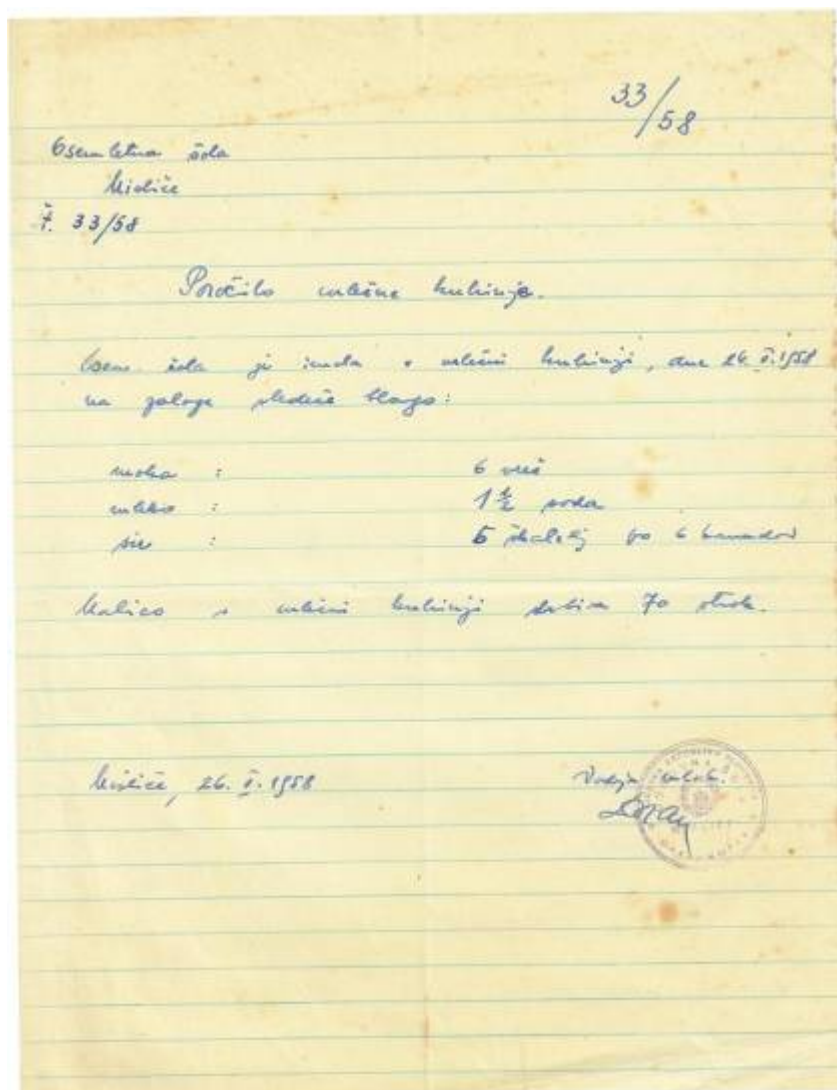


## TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

Vlada Republike Slovenije je oktobra letos sprejela sklep o razglasitvi **DNEVA SLOVENSKE HRANE**. To bo v letošnjem letu v petek, **16. novembra**. Pokrajinski arhiv Koper se pridružuje projektu **Tradicionalni slovenski zajtrk** z objavo starih jedilnikov ter podatkov o mlečni kuhinji, ki je nekoč delovala na šolah. Iz starih dokumentov razberemo, da prehrana nekoč ni bila tako raznovrstna. Zjutraj ali za malico so otroci pojedli kos kruha, le včasih je bil namazan z marmelado, margarino ali sirom ter pili mleko, čaj ali redkeje kakav. Po vojnah in v obdobjih gospodarske krize je vladalo pomanjkanje. Leta 1952 so na šolah ustanovili mlečne kuhinje, kjer so pripravljali obroke za lačne šolarje. Od leta 1956 je mlečna kuhinja delila malico vsem učencem.



Poročilo o zalogi mlečne kuhinje OŠ Misliče leta 1958 (SI PAK KP 911, škatla 46).

Obrazec št. 3

## Potrdilo o prejemu blaga

Koordinacijski odbor mednarodnega fonda za pomoč otrokom od OZN

Odbor Okrajni koordinacijski odbor Postojna Dne 15.4.1950. 1950

Odposlano v (na) Mlečna tovarna kuh. TRNJE

v vagonu, tov. avtomobilu številni: \_\_\_\_\_

Vrsta blaga	Znamka	Paketiranje	Količina	Teža	Opomba
Mleko	Šprav	vodl	2	232,36	
Margarine		kart	1	13,64	
Kakao		vrešč.	1	3,50	

Potrjujem prejem zgoraj navedenega blaga, ki je po izgledu prispelo v dobrem stanju izvemši vpisane opombe.

Dne 15.4.50 Potrjuje: \_\_\_\_\_

Obrazec št. 3-236/50 DŠ 1745 B0 Nacelil Koordinacijski odbor mednarodnega fonda za pomoč otrokom, Ljubljana

Potrdilo o prejeti hrani za mlečno kuhinjo OŠ Trnje leta 1950 (SI PAK KP 858, škatla 74).

### *Recept*

#### *OCVRTA KREMA*

*Potrebujemo: 1/2 l mleka, maslo, belo moko, sol, 3 jajca, sladkor, cimet, in naribano limonino lupino.*

#### *Priprava:*

*V pol litra zavretega mleka vmešaj nekaj svežega masla, nato po občutku dodaj primerno količino bele moke in na ognju nadaljuj z mešanjem dokler se ne zgosti in odstopi od posode. Nato odstavi z ognja, da se ohladi. Dodaj nekaj zrn soli, tri rumenjake in v sneg stepene beljake, sladkor po lastni želji, cimet in naribano limonino lupino. Vse dobro premešaj in ocvri na maslu ter ponudi.*

*(Prevod iz stare italijanščine, zapisal Alberto Pucer)*

