



PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

Primeri dobre prakse  
OD KOD PRIHAJA MOJA HRANA?





PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

## IZVLEČEK

Šola leži na podeželju, zato smo se odločili, da s projektom *Odgovorno s hrano!* učence osvestimo o pozitivni strani lokalno pridelane hrane, jim pokažemo, kakšne negativne vplive ima na planet hrana, pripeljana iz tujine, ter jih spodbudimo h kulturnemu in odgovornemu prehranjevanju.

Izvedli smo več aktivnosti med poukom in izven njega, razprav, predstavitev, razstav in delavnic, ter dosegli, da se učenci bolj zavestno odločijo in odgovorneje izbirajo lokalno hrano.

Z aktivno udeležbo vseh učencev in zaposlenih na šoli, lokalnih pridelovalcev ter medijev smo dosegli majhen napredek.

Po zaključku projekta je naša jedilnica polepšana, smeti za biološke odpadke so bolj prazne, na jedilniku pa je več lokalno pridelane hrane.

## POVZETEK

Šola leži na podeželju, zato smo se odločili, da s projektom *Odgovorno s hrano!* učence osvestimo o pozitivni strani lokalno pridelane hrane, jim pokažemo kakšne negativne vplive ima na planet hrana, pripeljana iz tujine, ter jih spodbudimo k kulturnemu prehranjevanju z manj zavržene hrane. Za cilj smo si zastavili, da na šolske jedilnike uvedemo več lokalno pridelane hrane in spodbudimo učence k uživanju domače pridelane hrane, ki manj obremenjuje okolje.

S pomočjo ankete, ki so jo izpolnjevali starši in učenci, ter organizatorke prehrane smo pridobili podatke o prehranjevalnih navadah in prehranjevanju z lokalno pridelano hrano v šoli in doma. Odgovori na vprašanja so bili v mejah pričakovanega. Učencem je bilo potrebno predstaviti, kako pomembno je za njihovo okolje in zdravje, da uživajo več lokalno pridelane hrane. Začeli smo s predstavitvijo rezultatov anket in spremljanjem zaužite in odvržene hrane v šoli pri starših na Svetu staršev in Svetu šole. Nato smo izsledke predstavili tudi učencem ter se z njimi pogovorili in zastavili načrt, kako izboljšati osveščenost ostalih učencev. Izvedli smo več aktivnosti med poukom in izven njega, razprav, predstavitev,



## PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

razstav, delavnic ter dosegli, da se učenci bolj zavestno odločijo in bolj odgovorno izbirajo lokalno hrano.

Z aktivno udeležbo vseh učencev in zaposlenih na šoli, lokalnih pridelovalcev ter medijev smo dosegli napredek.

Po zaključku projekta je naša jedilnica polepšana, smeti za biološke odpadke so bolj prazne, na jedilniku pa je več lokalno pridelane hrane.

Zavedamo se, da je napredek v tej smeri mogoč le, če vedno znova osveščamo in ozaveščamo učence in starše, saj je za spremembe v miselnosti potreben čas. Zato smo se tudi v letošnjem šolskem letu odločili, da pristopimo k projektu in ga nadaljujemo.

Ključne besede: hrana, lokalno, pridelava, ozaveščenost, odgovornost .

### **ABSTRACT**

Our school is located in the country, this is one of the reasons why we've decided to participate in the project We Eat Responsibly and show our students positive effects of locally produced food and inform them that food which is transported from all over the world has negative effects upon our planet. We would like to encourage our students to improve their eating habits and reduce the amount of leftovers. Our goal was to include in our school menus locally produced food as much as possible, which is also environmentally friendlier.

The survey on students' eating habits and the usage of locally produced food was made among students and their parents. The answers were more or less what we've expected. Students had to be informed about the importance of locally produced food, especially for their health and the environment. The results of the survey and the amounts of leftovers in the school canteen were first presented to parents and school board. The results and the pictures of leftovers were later showed to students as well. We discussed the situation and made a plan, how to be better informed about the positive effects of eating locally produced food. A lot of activities during and after lessons, discussions, presentations, exhibitions and workshops were carried out. These projects contributed that students now make their own decisions and responsibly decide for locally produced food.



## PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

By students, employees, local food producers and local media actively participating in the project we can say that we've made a progress.

Now that the project is over our school canteen looks nicer, the amount of food waste is reduced and school menus include more locally produced food.

We are well aware that the progress is only possible if students and parents are constantly reminded about positive effects of locally produced food and that, of course, takes time. That is why we've decided to participate in this project in the following year as well.

Keywords: food, local, production, awareness, responsibility



PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

## 1 UVOD

Podružnična šola Maksim Gaspari Begunje se nahaja v podeželskem naselju na Notranjskem. Šola v šolskem letu 2016/2017 obiskuje 81 učencev od 1. do 5. razreda. Čeprav je šola majhna, je aktivna v številnih projektih. V letošnjem letu smo se poleg drugih projektov vključili tudi v mednarodni projekt Odgovorno s hrano! (Eat responsibly!), saj se kot Eko šola zavedamo naše odgovornosti do okolice, soljudi in planeta, ki ga želimo ohraniti za naše prihodne rodove. Ravno projekt Odgovorno s hrano! je pomemben člen k boljši ozaveščenosti ljudi, da ohranimo naš planet.

V preteklih letih v šolski jedilnici opazamo naraščajoč trend odvržene hrane ter vse več izbirčnosti pri otrocih. Prav tako je tudi povečan ostanek hrane pri eko dnevih za malico, kjer je otrokom ponujena lokalna eko hrana. Zato smo se odločili, da najprej izvedemo ankete, ki so nam orisale prehranjevalne navade učencev. Na podlagi izsledkov smo se odločili, da pripravimo več aktivnosti, ki naj bi spodbudile učence, da bolj spoštujejo lokalno hrano, je manj zavržejo ter spoznajo, kakšen je ekološki učinek uvožene hrane. Ravno tako smo pripravili tudi predstavitve za učence, starše in medije.



## 2 POSNETEK STANJA

Na začetku šolskega leta smo izvedli več anket, da bi zabeležili stanje prehranjevalnih navad učencev na naši šoli. Preko preteklega šolskega leta je organizatorica prehrane Veronika Švigelj beležila, kakšno hrano učenci jedo in koliko hrane ostane, in podala svoje izsledke.

V anketi so bila vprašanja razdeljena v tri skupine glede na prostor: šolska jedilnica, šolski nahrbtnik in dom. Vprašanja v anketi so pokrivala različne področja o hrani (lokalna in sezonska hrana, agrobiodiverziteti, zavržena hrana, predelana hrana in palmovo olje, poraba mesa, načini pridelave - bio izdelki, ekološko kmetijstvo in pravična trgovina). Preko ankete smo dobili vse osnovne informacije o odgovornem prehranjevanju doma in v šoli.

Za pregled odgovorne porabe hrane doma sta bila izvedena dva elektronska vprašalnika o porabi hrane: en za učence, drugi za starše. Poleg teh sta bili izvedeni tudi anketa z učenci o porabi hrane na šolskih izletih ter anketa z vodjo šolske prehrane o prehrani v šoli.

### 2.1 IZSLEDKI ANKET

Prvi dve anketi sta bili namenjeni staršem in učencem. Z njima smo ugotovili, kaj se po navadi dogaja s hrano v domovih naših učencev. Izsledki ankete so pokazali, da večinoma kupujejo hrano v trgovini ali pa jo pridelajo doma, zelo redko pa jo kupijo neposredno od kmeta ali na tržnici. Glede na to, da je večina družin iz podeželja, je presenetljiv podatek, da več hrane (zelenjave in mesa) kupijo v trgovini, kot pa direktno od lokalnih kmetov ali pa jo pridelajo doma. Domnevamo, da je žal nakupovanje v trgovinah bolj priročno, saj prevlada prepoceni, a ne tudi vedno kvalitetna hrana, kmetje ne obdelujejo več kmetijskih površin, posledica česar je, da je čedalje več kmetijskih površin zaraščenih s travo.

Zanimalo nas je tudi, kako se odločijo, kakšno hrano bodo kupili. Iz odgovorov je bilo razvidno, da se več kot 50% vprašanih odloča kupovati sezonsko hrano, vendar jih tudi 50% ne zanima, od kod le ta prihaja hrana in kako je bila ta hrana pridelana.

Glede na to, da učenci vse bolj zavračajo lokalno eko hrano, nas je zanimalo tudi, kakšno vrsto hrane jedo. Presenetilo nas je, da je na jedilniku namesto sveže pripravljene hrane največ že predelane hrane, kot je: šunka, salama, hrenovke ... , namesto sveže pripravljenih obrokov. Od žitaric prevladuje riž.



## PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

Iz odgovorov je razvidno, da je na domačih krožnikih veliko hrane, ki prihaja iz tujine, kar pa nas ne preseneča, saj je po statističnih podatkih iz leta 2015 domača samooskrba z zelenjavo le 39%, medtem ko je z mesom malo boljša, in sicer 74%. Glede na to, da je naša populacija s podeželja, smo si zadali nalogo, da spodbudimo osveščanje med učenci in starši o lokalno pridelani hrani.

Pri anketi Prigrizki iz moje torbe smo med drugim ugotavljali, katere prigrizke prinesejo učenci na šolske izlete. Ugotavljamo, da si na žalost poleg šolske malice prinesejo tudi veliko sladkih in slanih prigrizkov. Ker je cilj našega projekta odgovorno prehranjevanje, menimo, da takšni prigrizki ne sodijo na izlet, saj je le zdravo prehranjevanje koristno za otroke. Zato bomo bolj skrbeli, da otroci na izlete ne bi prinašali sladkarij, temveč da bi jih nadomestili s sadjem.

Zadnja anketa in izsledki pa so se nanašali na šolsko kuhinjo, kjer nam je šolska organizatorica posredovala podatke o živilih iz kuhinje. Kar nas razveseljuje, je, da je kar 70% sestavin svežih, od tega so jajca in mleko ter mlečni izdelki izključno iz Slovenije, ostala hrana pa je iz Slovenije in nekaj tudi iz uvoza. Organizatorica prehrane je tudi sicer zelo aktivna v šoli in spodbuja učence k zdravi prehrani, saj si želi, da bi bile vse sestavine slovenskega izvora. Žal je narava javnih naročil za izdelke takšna, da pogosto nima veliko izbire pri dobaviteljih. V kuhinji poizkušajo prilagoditi jedilnik glede na sezonska živila in s tem posredno tudi vplivati na lokalnost živil, ki so v tistem času dosegljiva. Predstavila je tudi izsledke analize bioloških odpadkov na naši šoli, kjer je povzela, da je veliko odpadkov, ko je na šoli dan za malico iz lokalnih eko živil, saj se mnogo učencev obrne že, ko vidijo zeleno nalepko z napisom EKO. Učenci so vajeni bolj sladkih živil in živil, ki vsebujejo ojačevalce okusov. Zato smo si tudi zadali cilj, da osvestimo starše in učence o zdravem prehranjevanju in da navajamo učence jesti lokalno in eko hrano.



PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

### 3 AKTIVNOSTI

Glede na izsledke anket smo si zastavili aktivnosti, ki bi nas pripeljale čim bližje zastavljenemu cilju, in sicer odgovornemu prehranjevanju s čim več lokalno pridelane hrane.

#### 3.1 Prehranska komisija

Prva aktivnost v tej smeri je bila predstavitev izsledkov anket in povzetek vrst odpadkov na Svetu staršev in Svetu šole, saj so starši tisti, ki spodbujajo otroke k zdravi prehrani. Na Svetu staršev in Svetu šole so bili presenečeni nad količino odpadkov in so se v večini strinjali, da je potrebno otroke spodbujati k zdravi prehrani. Vse skupaj smo objavili tudi na šolski spletni strani, ki je dostopna vsem staršem. Nato se je sestala prehranska komisija (predstavniki matične in obeh podružničnih šol), saj imajo vse tri šole isto organizatorko prehrane, glavno kuhinjo in podoben problem glede ostankov hrane. Na sestanku so bili prisotni vodje projekta *Odgovorno s hrano!*. OŠ Notranjski odred Cerknica je zastopala mentorica Nuša Ponikvar, Podružnično šolo '11. maj' Grahovo mentorica Marjeta Košir, Podružnično šolo Maksim Gaspari Begunje pa sem zastopala Mojca Leskovec Meharich. Poleg nas so se sestanka udeležili še predstavnica kuhinje gospa Marija Nared, predstavnica Sveta staršev, učenci predstavniki skupnosti učencev in ravnateljica gospa Bernarda Dolničar.



*Slika 1: Prehranska komisija*

Glede na skupne cilje je organizatorka prehrane skupaj s predstavnico kuhinje podala svoj predlog smernic in jih zapisala v Letni delovni načrt. Ti ukrepi bodo nudili otrokom bolj zdravo prehrano in oskrbo šolske kuhinje z več lokalnimi živili. To so:

- navajanje na kulturno prehranjevanje,
- spodbujanje odprave prehranske neofobije,





## PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

- spoznavanje lokalne hrane in predstavitev lokalnih pridelovalcev hrane,
- postopno uvajanje novih oz. starih tradicionalnih kmečkih jedi v šolske jedilnike,
- 5% vključenost eko živil v šolske jedilnike, vsaj enkrat mesečno obrok iz eko živil,
- zdrav način prehranjevanja v določeni sezoni, saj to vpliva na naše telo, ki deluje v ravnovesju z letnim časom,
- 20 % lokalnih dobaviteljev za šolsko prehrano,
- nabava sezonskega lokalnega sadja in zelenjave,
- vključenost v shemo šolskega sadja in zelenjave.

Vodje projektov smo se skupaj z predstavniki skupnosti učencev dogovorili, da oblikujemo aktivnosti, ki bi pripomogle k večji osveščenosti problema prehranjevanja z lokalno hrano in ukrepi za zmanjšanje ostankov.

Kot vodja projekta Odgovorno s hrano! Na podružnični šoli Maksim Gaspari Begunje sem predstavila okvirni plan aktivnosti, ki so jih učiteljice že dale v plan v Letnem delovnem načrtu, in sicer:

- učenci 5. razreda bi pri urah gospodinjstva obdelali tematiko Od kod prihaja hrana, ki jo vsak dan uživajo, ob tem bi tudi izdelali zemljevid prehranskih kilometrov in izračunali ogljični odtis, ki ga pusti hrana pri transportu. Svoje ugotovitve bi predstavili v šolski avli.
- Učenci 3. razredov bi obiskali lokalno kmetijo in spoznali način lokalne pridelave hrane, ki je v harmoniji z lokalnim okoljem.
- Učenci 2. razredov so planirali obisk šolske jablane in obiranje jabolk, ob tem pa bi se pogovorili o lokalnih sortah sadja, sezonskemu sadju. Učence navajamo, da je lokalno sveže sadje dobro in bolj slastno od sadja, kupljenega v trgovini, kjer po več mesecev po skladiščih v trgovinah čaka na kupce. Pri urah računalniškega krožka bi izdelali animacije rastočih lokalnih rastlin, ob tem bi se pogovorili, kaj je sezonska hrana in nato izdelali sezonski koledar živil.
- Pod vodstvom izkušene mentorice Dragice Udovič, dolgoletne učiteljice naravoslovja, biologije in gospodinjstva, ki je pred več kot 20 leti bila ena prvih



## PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

vodij Eko šole, ki je orala ledino slovenskih ekošol, bi učenci postavili eko vrtiček, ga zasadili in ob njem spoznavali zdravilna zelišča.

- Z denarjem, ki je namenjen izvajanju projekta, bi polepšali šolsko jedilnico in s tem navajali učence na kulturno prehranjevanje in spoštljivejši odnos do hrane, pri malici bi učenci v intervalih merili količino odpadkov in nagrajevali učence, ki ne puščajo ostankov hrane.
- Še naprej bi izvajali projekt Šolskega sadja in zelenjave, kjer bi ponujali sezonsko lokalno sadje in zelenjavo in s tem spodbujali učence k uživanju lokalne hrane. Že tradicionalno bi izvedli Slovenski zajtrk in tako spodbudili otroke, da zajtrkujejo, saj je za mnoge otroke šolska malica prvi obrok. Ob tej priložnosti bi povabili tudi lokalne čebelarje, ki bi učencem поближе predstavili čebelarstvo in postopek pridobivanja medu.

### **3.2 Od kod prihaja hrana in prehranski kilometri**

Naslednji korak je sledil v učilnici 5. razreda, kjer smo pri urah gospodinjstva z učiteljico Jelko Jernejčič in učenci pokomentirali izsledke anket. Z učenci smo se pogovorili, v kolikšni meri vpliva uvožena hrana na podnebne spremembe in kaj za lokalno skupnost pomeni kupovanje lokalne hrane.

Učenci so priznali, da je lokalna in bio hrana bolj zdrava, vendar nekaterim bolj ugaja hrana iz trgovine. Žal se niso zavedali, kakšen je vpliv kupovanja lokalne ali uvožene hrane na njihovo okolje. Na koncu smo preko razgovora prišli do ugotovitve, da lokalna hrana omogoča lokalnim kmetom zaslužek, ker pa je to majhen kraj, je veliko kmetov tudi njihovih sorodnikov. Ugotovili so, da s tem, ko v družini kupijo hrano od lokalnega kmeta, izboljšajo socialni položaj lokalnih ljudi in posledično - s plačevanjem prispevkov gre denar tudi v državno blagajno. S tem pomagajo tudi sebi, saj se šola, zdravstvo, ipd. financira iz državne blagajne.

Nato so si ogledali sliko tuje opustošene pokrajine, kjer prevladujejo monokulture, kot so plantaže oljnih palm. Ob sliki smo se pogovarjali, kakšen je vpliv takega modela kmetijstva na okolje. Prišli smo do ugotovitev, da na okolje vpliva zelo negativno, da zaradi onesnaženja s pesticidi izumira biotska raznovrstnost, saj v okolici pomorijo vse ostale rastline. Zaradi



PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

krčenja gozdnih površin se pokrajina zelo spreminja, živali izgubljajo svoje habitate in zapuščajo svoja naravna bivališča ter mnoga tudi poginejo. Povečuje se število ogroženih vrst.

Pozdravljeni, otroci!



*Ali sem na pravem mestu? Je to šola? Sem gospod Hrček in moj prijatelj mi je povedal, da so v šoli pametni otroci, ki bi mi lahko pomagali. Veste, imam težko nalogo. Moja žena, gospa Hrček, me je poslala, naj najdem dober kraj, kjer bi naša velika družina lahko živela. Gospa Hrček je zeeelo previdna in skrbna in, tako kot katera koli mama, želi za svoje otroke le najboljše. In to se nanaša tudi na hrano. Poslala me je, da najdem nov kraj, kjer bi lahko dobro živeli in kjer se najde hrana, ki je zdrava tako za nas kot za našo Zemljo. Mislite, da bi lahko bila vaša šola tak kraj? Gospa Hrček mi je naročila veliko stvari, ki jih moram raziskati o tem kraju. Zaupala mi je nalogo, da raziščem tukajšnje življenje in odkrijem, kaj in kako jeste ter ali bo to v redu za našo družino Hrček. Ker gospa Hrček ne želi ničesar prepustiti naključju, mi je dala seznam vprašanj v zvezi s hrano. Poiskati moram odgovore, vendar tega ne moram narediti sam, ker ne vem, koga vprašati in kam iti. Mi lahko pomagate? Ali lahko to raziščemo skupaj? Pogledati moramo v vašo šolsko jedilnico in raziskati vaš dom.*

*Po glavi se še vedno podi veliko vprašanj. O tem sem razmišljal ves čas, medtem ko sem iskal pravi kraj. Okoli vaše šole ne vidim veliko obdelanih polj, kje je sadovnjak, kjer bi pobirali sadje, kje se pasejo živali, da bi vam dajale mleko in meso. Kje so kokoši? Ali sploh jeste jajca? Od kod prihaja vaša hrana? Kje jeste? Kdo prideluje sadje in zelenjavo, ki ju jeste? In kaj sploh jeste? Ste s hrano zadovoljni? Mi lahko, prosim, odgovorite? Vem, da je vprašanj veliko in da morda ne bo lahko odgovoriti nanje. Iskati boste morali na različnih krajih in premagovati veliko ovir. Vendar sem prepričan, da ste prava skupina za to delo in da se boste dokopali do vseh informacij, ki jih potrebujete.*

*Družina hrček te ho vodila na raziskovalni poti*



PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

*Priredba      Dodatka      iz      gradiva      Odgovorno      s      hrano!*

# DRUŽINA HRČEK

## ALEX

Doma preglej  
embalažo od hrane in  
na njej poišči, od kod  
prihaja. ...

## FIDO

S starši pojdi skupaj v  
trgovino in poglej, od  
kod prihaja zelenjava  
in sadje, ki ga kupite.

## ELA

Na dane kartončke  
napiši, od kod prihaja  
živilo, ime živila,  
zraven pa nalepi  
embalažo ali samo del

## GOSPOD HRČEK

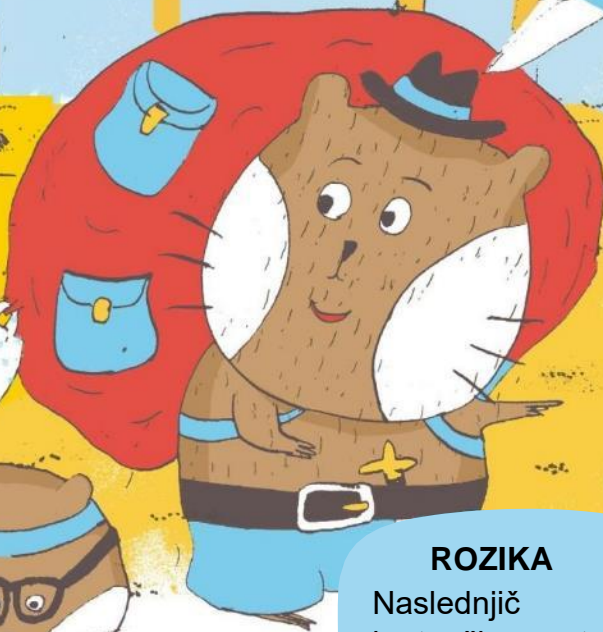
Na kartončke zapiši, od  
kod prihaja zelenjava in  
sadje, ki ga ješ. Zraven  
nariši sliko in zapiši ime  
sadeža ali zelenjave

## GOSPA HRČEK

Kartončke oddaj  
učiteljici v šoli, na  
kartončke se NE  
podpisuj. ...

## ROZIKA

Naslednjič bomo  
kartončke postavili na  
zemljevid sveta in  
pogledali, od kod  
prihaja naša hrana.





## PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

Ker otroci v 5. razredu še vedno razmišljajo in oblikujejo predstave na konkretnih primerih, smo jim zadali konkretno nalogo. Pri naslednji uri jih je obiskal gospod Hrček in jim dal nalogo, da raziščejo, od kod prihaja hrana, ki jo kupujejo doma. Primer smo za svoje potrebe priredili iz Dodatka, ki se nahaja na spletni strani projekta *Odgovorno s hrano!* Učenci so za nalogo dobili na dom barvaste kartončke, na katere naj bi zapisali nekaj živil, ki jih običajno kupijo doma, jih narisali ali izrezali in nalepili njihovo embalažo ter poleg napisali izvor živila. Kartončke naj bi naslednjič prinesli v šolo.

Učiteljica gospodinjstva je v dneh, ki so sledili, zbrala kartončke. Pri naslednjem srečanju z učenci 5. razreda smo si zadali nalogo, da iz dobljenih kartončkov izdelamo zemljevid prehranskih kilometrov. Ob kartončkih smo se pogovorili, od kod vse prihaja hrana in na kakšen način jo transportirajo do naših trgovskih polic. Ugotovili smo, da vsa transportna sredstva (letala, tovornjaki, ladje, itd.) onesnažujejo okolje. Zato smo se odločili, da še izračunamo ogljični odtis, ki nastane pri transportu hrane iz drugih držav. Ker učenci pri tej starosti še nimajo razvitih abstraktnih predstav, smo si zamislili, da bi ogljični odtis prikazali s primerjavo. Na spletnih straneh [bicikel.com](http://bicikel.com) in [tekac.si](http://tekac.si) smo prišli do podatka, da *eno drevo v svojem življenju veže 1 tona CO<sub>2</sub>*. Učenci so se razdelili v skupine. Ena skupina je izrisala zemljevid in nalepila kartončke na zemljevid, druga je s pomočjo spletne strani [www.si.toponavi.com](http://www.si.toponavi.com) izmerila razdalje med posameznimi državami in Slovenijo, nato so s pomočjo spletne strani [www.umanotera.org](http://www.umanotera.org) izračunali ogljični odtis. Glede na oddaljenost države so izbrali ustrezno prevozno sredstvo in zabeležili podatke. Tretja skupina je podatke s prej omenjenim pretvornikom spremenila v drevesa.



Slika 2: Zemljevid prehranskih kilometrov



Slika 3: Iskanje podatkov na spletu



PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE



*Slika 4: Kaj je ogljični odtis?*



*Slika 5: Pretvarjanje CO<sub>2</sub> v 'drevesa'*



*Slika 5: Končni izdelek*

Učenci so z velikim zanimanjem iskali podatke in hitro je nastal končni izdelek. Bili so presenečeni nad pridobljenimi podatki, saj se niso zavedali kolikšno onesnaženje povzroča transport. Šokirani so bili nad dejstvom, da morajo posaditi veliko dreves, ki bodo več let čistila zrak, da si sami lahko privoščijo en obrok iz banan ali eksotičnega sadja. Eno letalo iz ZDA na primer onesnaži toliko zraka, da bi potrebovali posaditi vsaj dve drevesi, in počakati več let, da bi se zrak zopet očistil. Sklenili so, da bodo starše bolj opozarjali, naj pogledajo na embalažo in raje izberejo hrano, ki prihaja iz bližnje okolice.

Razstavo smo postavili ob šolskem vhodu, tako da si je lahko vsak obiskovalec šole bolj podrobno ogledal izsledke naše raziskave. Sklenili smo tudi, da z objavo na šolski spletni strani in razstavo ter stojnico na zaključni prireditvi Veter v Laseh na centralni šoli, ki je tudi močnejše medijsko podprta, na problematiko opozorimo tudi ostale učence in okoliške prebivalce.

Redko kdaj pomislimo na to, da je hrana človeška pravica in hkrati velik svetovni problem. Svetovno prebivalstvo hitro narašča. Izbor hrane, ki jo uživamo, ima velik vpliv na podnebje



## PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

in na porabo vode. V današnjem času proizvodnja hrane več prispeva h globalnemu segrevanju kot vsa prevozna sredstva skupaj. Proizvodnja porabi 70 % sladke vode, ki je zaradi uporabe pesticidov in gnojil, ki odteka vanjo, slabe kakovosti. Glavna težava je krčenje gozdov in opustošenje zemlje. Zato je pomembno, da opozarjamo na ta globalni problem.

### **3.3 Lokalna kmetija se predstavi**

Ker si na naši šoli prizadevamo k ohranjanju tradicije kmetijskega podeželja, ker želimo, da učenci spoznajo ekološko pridelavo živil in po svojih močeh pripomorejo k ohranjanju okolja, saj vsak posameznik šteje na poti k spremembi, so v okviru naravoslovnega dne učenci 3. razreda jeseni obiskali ekološko kmetijo Knap pod mentorstvom razredničarke Desi Maksić. S tem, ko otrokom približamo življenje na kmetiji in si sami поближе ogledajo eko kmetijo, lahko bolj ovrednotijo in spoštujejo lokalno pridelano hrano, ki je pridelana na ekološki način. Gospodarja kmetije Knap sta navdušeno sprejela učence, jim predstavila in razkazala kmetijo ter na koncu ogrela učence s toplim mlekom in čajem. Učence sta tudi pogostila z domačim jabolčnim in skutnim štrudljem ter domačo marmelado.

Na kmetiji Knap so otroci preživeli čudovito dopoldne, bili so navdušeni nad domačimi živalmi. Po obisku so učenci imeli pogovor z razredničarko o lokalni pridelavi hrane, o domačih vrstah zelenjave in sadja, ki uspevajo v našem kraju in o domačih živalih, ki jih redijo na kmetiji. Učence smo ozavestili o pomenu lokalne, na ekološki način pridobljene hrane. Okusili so dobrote domače tradicionalne peke in upamo, da bodo manj posegali po slanih in sladkih prigrizkih iz trgovin in spodbudili starše, da jim priskrbijo več lokalnih dobrot. Upamo tudi, da smo v kakšnem otroku vzbudili željo, da nadaljuje tradicijo eko kmetovanja.





## PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE



*Slika 7: Obisk eko kmetije*



*Slika 8: Obisk eko kmetije Knap*



*Slika 9: Dobrote eko kmetije*

### **3.4 Obisk šolske jablane**

Kot vsako leto so tudi v tem šolskem letu drugošolci z učiteljico Marjeto Turšič obiskali šolsko jablano. Učencem želimo predstaviti avtohtone sorte jablan, ki rastejo v naši okolici. Pred leti smo dobili v šolsko varstvo avtohtono vrsto jablane, ki jo vsako leto obiščemo in se ob njej poučimo o življenjskem ciklusu rastlin na lokalnem področju, o sezonskih sadežih in zelenjavi na našem področju. Zato je ravno jesen pravi čas za obisk jablane.

Gospoda Janko Košir in Jakob Matičič sta pomagala pri obiranju jabolk, s katerimi so se učenci z užitkom posladkali. Gospod Janko Košir pa je učence presenetil še s sladkimi domačimi medenjaki. Dogovorili so se, da spomladi našo jablano spet obiščejo.



## PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE



*Slika 10: Šolska jablana*

Pri pouku so se učenci z učiteljico pogovorili o pomenu ohranjanja raznovrstnih sort, saj so domače sorte bolj odporne in prilagojene na lokalno pokrajino kot tuje, domače sorte ne potrebujejo dodatnih škodljivih škropil, da bi obstale, saj tu uspevajo že stoletja in tako sadje je zato bolj zdravo in hranljivo za ljudi.

Cilj našega projekta, da otrokom predstavimo avtohtone vrste jabolk, je bil uspešno izpeljan. Učenci so lahko izkusili, da so lokalne sorte jabolk zelo okusne in četudi se pojavi kakšna nepravilnost na sadežu, to še ne pomeni, da ni dobro.

### **3.5 Sezonski koledar živil**

Tematiko sezonske in lokalne hrane smo z učenci 2. razreda nadaljevali tudi v zimskem času. V mesecu januarju in februarju smo se z učenci pogovarjali o sezonski hrani in v okviru računalniškega krožka izdelovali animacije, kako raste sadje in zelenjava, ter izdelali sezonski koledar živil.



## PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE



*Slika 11: Izdelava animacij in sezonskega koledarja*

Eden izmed ciljev je bil, da skozi serije risb, ki sestavljajo animacijo, učenci razmislijo o ravnem ciklusu rastlin in se ponovno spomnijo, katere so sezonska živila in kaj raste v določenem koledarskem mesecu.

Najprej si je vsak učenec izbral določeno rastlino in skozi animacijo predstavil njen življenjski krog v enem koledarskem letu. Največ zanimanja je bilo za gomoljnice, kot sta krompir in korenje, ter za drevesa, kot sta češnja in jabolana, saj so le ta otrokom najbolj poznana. Po uspešno dokončanih animacijah, ki smo jih objavili na šolski spletni strani, smo se pogovorili o tem, katero sadje in katera zelenjava raste v določenem času, učenci so si pri tem pomagali tudi s spletnimi stranmi, ki prikazujejo in podajajo raznovrstne koledarje sadja in zelenjave. Nato si je vsak učenec izbral en mesec v letu in za ta mesec poiskal sezonsko sadje in zelenjavo, ki jo po navadi uživamo. Po navodilih je nato vsak učenec izdelal svoj list na koledarju, na koncu smo vse mesece združili in nastal je ličen sezonski koledar.

Učenci so bili ponosni na svoj izdelek. Koledar smo natisnili in ga izročili razredničarki, da ga je obesila v učilnico. Vsak učenec je nato dobil še natisnjeno manjšo verzijo koledarja in ga odnesel domov.

Preko praktičnega in raziskovalnega dela si učenci bolj zapomnijo pridobljene nove informacije. Tematika in delo za računalnikom sta jim bila zelo všeč, še najbolj pa jim je bilo v ponos, da so dobili v roke koristen izdelek, ki so ga sami izdelali. Skozi risbe in slike so si učenci lažje zapomnili, kateri sadeži in zelenjava raste v določenem času in znanje, pridobljeno na praktičen način bodo lažje nadgrajevali v prihodnjih letih.



PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

### 3.6 Tradicionalni slovenski zajtrk

Na tradicionalni slovenski zajtrk smo si zastavili cilj, da učencem поблиžje predstavimo delo čebelarja in da za zajtrk uživajo v dobrotah lokalnih pridelovalcev mleka in mlečnih izdelkov ter medu. Ker imamo na naši šoli le učence od 1. do 5. razreda, je veliko učencev v jutranjem varstvu in so v večini prijavljeni tudi na zajtrk. Zajtrk je pomemben obrok za otroka, saj z njim pridobi dovolj energije, da je aktiven in zbran. Z dnevom tradicionalnega slovenskega zajtrka jih želimo na to še posebej opomniti, saj opažamo, da učenci višjih razredov začnejo ta obrok opuščati.



*Slika 12: Čebelar*

Po okusnem zajtrku so učenci poslušali čebelarja, ki jim je predstavil delo čebelarja in opisal postopek pridobivanja medu. Učenci so si lahko поблиžje ogledali tudi čebelarske pripomočke. V bližnji okolici je aktivnih kar nekaj čebelarjev. Čebelji med je med otroci priljubljen in s pomočjo podobnih aktivnosti upamo, da bomo ohranjali ozaveščenost ljudi o lokalni pridelavi medu in ohranili čebelarstvo na našem področju. Po podatkih statističnega urada Slovenije je samooskrba z medom v porastu in je bila leta 2015 že 71%, kar nas zelo razveseljuje. Upamo, da bomo s podobnimi osveščevalnimi akcijami pri otrocih ohranili spoštovanje do lokalnih pridelovalcev medu in da bodo spodbudili starše, da kupijo med od lokalnih pridelovalcev namesto uvoženega medu na trgovinskih policah.

### 3.7 Hrana me hrani, zato jo spoštujem

Sledečim aktivnostim pod mentorstvom Urše Dobravec smo naredili ime Hrana me hrani, zato jo spoštujem. Da bi pritegnili učence k uživanju lokalne hrane, saj smo pri eko obrokih v preteklem letu zabeležili največ bioloških odpadkov, smo si zadali cilj, da zmanjšamo



## PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

količino odpadne hrane s polepšanjem jedilnice in navajanjem učencev na kulturno uživanje hrane. To pomeni, da si vzamejo le toliko hrane, kot jo pojedjo in da si vzamejo čas za malico, da jo v miru pojedjo, brez hitenja. Hrana, ki ostane nerazdeljena, pa se kasneje razdeli med učence, ki so še lačni v podaljšanem bivanju. Aktivnosti so potekale v pomladanskem času.

*Hrana izraža našo povezanost z zemljo. Vsak grižljaj vsebuje življenje sonca in zemlje. Če jemo pozorno, gojimo sočustvovanje in razumevanje, ki nam bosta dala moč, da bomo naredili nekaj, kar bo pomagalo nahraniti lačne in osamljene.*

*Kahlil Gibran*

Ker se zavedamo, kako pomemben je pravilen odnos do hrane in hranjenja, in ker želimo to zavedanje vzbuditi tudi pri naših učencih, smo jih želeli naučiti, da se do hrane obnašajo odgovorno in da se zavedajo, da je hrana dobrina, v katero je vloženega veliko truda in ljubezni. Glavni cilji naših prizadevanj so bili zmanjšanje količine odpadne hrane, polepšanje jedilnice in navajanje učencev na kulturno uživanje hrane ter obnašanje pri jedi. Mize v jedilnici smo okrasili z novo sešitimi prti ter s papirnatimi cvetličnimi aranžmaji, ki smo jih izdelali v podaljšanem bivanju. Učiteljice smo otroke spodbujale k doseganju zastavljenih ciljev tudi z drobnimi nagradami - nalepkami in šampiljkami. Učenci – nadzorniki so spremljali in beležili, če so ostali učenci pri malici in kosilu odvrgli hrano v biološke odpadke. Učenec, ki si je vzel le toliko hrane, kot jo je pojedel in ni odvrigel hrane, je prejel nalepko ali šampiljko. Na ta način smo spodbudili učence, da si vzamejo na krožnik le toliko hrane, kot jo dejansko pojedjo. Oziroma, da pojedjo hrano, ki je na krožniku. Učenci šolske skupnosti so dva tedna tehtali in beležili količino odpadne hrane, podatke pa so vpisovali v tabelo, ki smo jo nato objavili na šolski oglasni deski.



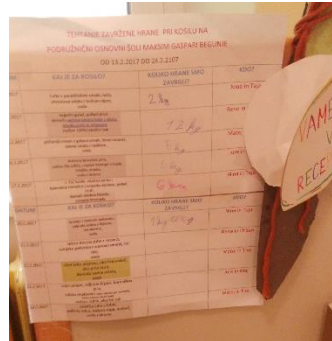


PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

*Slika 13: Novi prti*



*Slika 14: Polepšanje jedilnice*



*Slika 15: Nagrajevanje učencev*

*Slika 16: Beleženje odpadne hrane*

Po dvotedenskem tehtanju smo zabeležili manjšo količino odpadne hrane. Zmanjšali so se tudi biološki odpadki pri eko malici. Učenci so bolj umirjeno pojedli svoj obrok, saj so se dobro počutili v spremenjenem kolju.

Kot je zapisala mentorica Urša Dobravec: »V polepšani jedilnici in ob zavedanju pomembnosti pravega odnosa do hrane se vsi - učenci in učitelji - bolje počutimo.«

### **3.8 Eko vrtiček v Begunjah**

Dejavnost, ki smo si jo zastavili v tem šolskem letu, je bil tudi eko vrtiček. Na njem so učenci podaljšanega bivanja pod mentorstvom učiteljice Dragice Udovič in učenci šolske skupnosti z učiteljico Anito Štritof Malc sadili zdravilna zelišča v visoko gredo, ki smo jo postavili pred šolo. Dejavnost je povezana s projektom Shema šolskega sadja in zelenjave (SŠSZ), v okviru katerega smo že v lanskem letu prejeli material za izdelavo šolskega eko vrtička. Projekt smo združili pod okrilje Eko šole in vanj vključili še projekta Odgovorno s hrano in Zelene kocke. Namen te dejavnosti je v tem, da se ohranja dediščina, saj so že od nekdaj ljudje poznali zdravilno moč nekaterih zelišč. Vinska rutica, majaron in druge zeli so bile v vsakem vrtu skrbne gospodinje. V tednu vseživljenjskega učenja v mesecu maju so učenci prepoznavali ta zelišča, opazovali njihove značilnosti, kuhali čaj iz njih, izdelovali kreme in mila in povprašali babice za skrivne recepture. Vsa ta zelišča smo dobili z donacijo vrtnarije Najdi. Donacije smo dobili tudi od trgovin Bauhaus d.o.o. Ljubljana in Obi d.o.o. Koper.



Slika 17: Ekovrtiček



Slika 18: Okušanje čajev

Pod vodstvom učiteljice Metke Čibej so učenci poimenovali rastline v visoki gredi. Na kamne so zapisali imena rastlin, ki so jih prepoznali. Spoznali so tudi nekaj novih.

Učenci so se preko sajenja rastlin in opazovanja rasti naučili, kako skrbeti za rastline. Z njihovo uporabo v kuhinji, zdravilstvu in kozmetiki, pa so dobili nov vpogled v svet rastlin, ki raste v njihovi okolici. Upamo, da bodo ohranili dober odnos do rastlin in zelišč v njihovem okolju ter s pridom izkoriščali njihove lastnosti, saj so domača sveža zelišča, ki niso škropljena z raznimi insekticidi in vzgojena na prsti, ki ne vsebuje odvečnih kemikalij bolj zdravi za ljudi in njihovo okolico. In čaj iz domačega vrta je bolj okusen od čaja, ki prihaja iz daljnega vzhoda ter manj obremenjuje ozračje z izpusti CO<sub>2</sub>.

### 3.9 Ogled gobarske razstave

Na Notranjskem imamo bogato tradicijo nabiranja gob. Veliko naših učencev nabira gobe skupaj s starši. Vendar poznajo večinoma le nekaj vrst gob. Gobarsko društvo Cerknica je na OŠ Notranjski odred Cerknica v mesecu oktobru pripravilo bogato razstavo gob, na katero so bili povabljeni tudi učenci Podružnične šole Maksim Gaspari Begunje. Gobarsko razstavo je vodil gospod Miha Boštele. Popeljal jih je v zanimiv svet gob, za kar se mu iskreno zahvaljujemo. Razstava s številnimi vrstami gob, užitne, pogojno užitne, strupene in smrtne različice, je bila v prisotnosti strokovne razlage, ki so nas poučili o razlikovanju gob, nabiranju, odnosu do gozda in narave, zelo zanimiva. Marsikateri učenec je prepoznal gobe, ki jih z veseljem nabira in uživa, obenem pa je tudi spoznal podobne vrste, ki so strupene in jih ozavestil, kako hitro lahko zamenjamo užitno gobo s strupeno. Pod strokovno razlago so učenci pridobili nova znanja o odgovornem nabiranju gob, da ne škodimo sebi z nepoznavanjem vrst gob in tudi o pravilnem nabiranju gob, da ne porušimo naravno ravnovesje v gozdu.



PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE



*Slika 19:Gobarska razstava*

### **3.10 Eko listina**

Ob koncu šolskega leta, pred zaključkom projekta odgovorno s hrano!, smo z učenci sprejeli Eko listino, ki nas učence in učitelje obvezuje k bolj odgovornemu ravnanju z hrano.





PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

# EKO LISTINA

## izjava o odgovornem prehranjevanju

1. *Zmanjšanje zavržene hrane pomaga varčevati z vodo.*
2. *Zmanjšanje zavržene hrane pripomore k zmanjšanju izpustov toplogrednih plinov.*
3. *Zmanjšanje zavržene hrane pomaga varčevati z energijo.*
4. *Z uživanjem sezonske lokalne hrane pomagamo omejiti transport, ki porablja energijo.*
5. *Z uživanjem sezonske lokalne hrane pomagamo zmanjšati sproščanje toplogrednih plinov, ki povzročajo podnebne spremembe.*
6. *Z uživanjem manj visoko predelane hrane in več sveže ter polnovredne hrane skrbimo za svoje zdravje.*
7. *Sveža hrana porabi manj energije kot predelana ali zmrznjena hrana in tako ne povzroča podnebnih sprememb.*
8. *Kupovanje na kmečki tržnici ali neposredno pri kmetu pomeni, da imam možnost vprašati in izvedeti, kakšne metode pridelave se uporabljajo, in izbrati ekološke metode.*
9. *Sajenje lokalnih sort pomaga naš sistem prehrane prilagoditi podnebnim spremembam.*

*učenci in učitelji*

*Podružnične šole Maksim Gaspari Begunje*

*Begunje, junij 2017*

*Eko listina*

### **3.11 Zaključna prireditev: Veter v laseh**

Svoje aktivnosti smo se odločili predstaviti tudi na prireditvi Veter v laseh, kjer smo razdeljevali koledarčke sezonske hrane, predstavili pretekle aktivnosti, ki so se dogajale preko celega šolskega leta v okviru projekta *Odgovorno s hrano!*. Prireditve se je udeležilo veliko učencev matične in podružničnih šol ter njihovih staršev, prav tako pa nas je obiskal tudi župan občine Cerknica, g. Marko Rupar.



PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE



*Slika 20: Veter v laseh*



*Slika 21: predstavitev na prireditvi Veter v laseh*

Za lokalni časopis Slivniški pogledi smo v mesecu maju in juliju objavili članke o izvedenih aktivnostih na naši šoli ter v mesecu juniju smo v časopisu Notranjske novice objavili članek o dogajanju in zaključku projekta Odgovorno s hrano!:



PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

## 4 ZAKLJUČEK

*Ljudje povsod sprašujejo: »Kaj pa lahko naredim?« Odgovor je tako preprost, kot je vznemirljiv: »Vsak od nas lahko dela na tem, da spravi svojo notranjo hišo v red.«*

*E. F. Schumacher*

Projekt je tako nam zaposlenim na šoli kot tudi učencem in staršem omogočil globlji vpogled v problematiko uvožene hrane, ki zelo obremenjujoče vpliva na okolje in ga naglo spreminja, in po drugi strani lokalno pridelane hrane, ki je zapostavljena, saj cenovno težko konkurira tuji hrani, ki pa ni vedno tako kvalitetna. S svojimi dejavnostmi smo želeli vzpodbuditi zavest ljudi (otrok in staršev) k bolj odgovornemu prehranjevanju, da bi kupovali več od lokalnih kmetov in proizvajalcev živil, saj le s tem omogočamo, da bodo pogoji za samooskrbo v Sloveniji boljši. Vemo, da napredek ni hiter, vendar korak za korakom lahko izboljšujemo stanje. Zato smo se odločili, da v prihodnjem šolskem letu nadaljujemo s tem projektom. V tem letu smo dosegli zastavljene cilje. Otroci so začeli bolj pogosto brati etikete na kupljenih zavojčkih s hrano. Med malico je na jedilniku več lokalno pridelane hrane in manj zavržene hrane (tudi eko hrane), učitelji in učenci pa se boljše počutijo v polepšani jedilnici.



PODRUŽNIČNA ŠOLA MAKSIM GASPARI BEGUNJE

## 5 VIRI

*ODGOVORNO S HRANO - WE EAT RESPONSIBLY!* (2012). Pridobljeno 21. 10. 2017, s <http://ekosola.si/projekt-odgovorno-s-hrano/>

*Bilance proizvodnje in potrošnje kmetijskih proizvodov, Slovenija*, (2015). Pridobljeno 21. 10. 2017, s <http://www.stat.si/StatWeb/News/Index/6003>

*Jedilnik za spremembo* (2015). Pridobljeno 21. 10. 2017, s <http://ekosola.si/projekt-odgovorno-s-hrano/>

*Primer izginjajočih deževnih gozdov v Aziji, zaradi širjenja plantaž palmovega olja in plantaž riža* (2015). Pridobljeno 21. 10. 2017, s <https://news.mongabay.com/2015/12/researchers-id-mangroves-worst-enemies/>

*Izračunaj svoj CO2 odtis* (2009). Pridobljeno 21. 10. 2017, [http://www.bicikel.com/novice/3235/izracunaj\\_svoj\\_co2\\_odtis.html](http://www.bicikel.com/novice/3235/izracunaj_svoj_co2_odtis.html)

*Razdalje med državami* (2017). Pridobljeno 21. 10. 2017, <http://si.toponavi.com/>

*Kalkulator za izračun ogljičnega odtisa* (2017). Pridobljeno 21. 10. 2017, <http://www.umanotera.org/kaj-delamo/trajne-vsebine-projekti-kampanje/podnebne-spremembe/izracunaj-svoj-ogljicni-odtis/>