



NAZAJ H KORENINAM (lokalno nad globalno)

**Jolanda Ziherl Sajko, Simon Gračner
Biotehniška šola Maribor – Slovenija**



UVOD

- Za cilj smo si zastavili, da bomo spodbujali uživanje hrane, ki jo lahko pridelamo doma na vrtu ali kupimo pri lokalnih pridelovalcih in najmanj obremenjuje okolje.





ANKETA – Hrana v naših gospodinjstvih, prigrizki iz moje torbe

- Anketna vprašanja so zajela široko področje našega prehranjevanja.
- Odgovori na anketna vprašanja so bili presenetljivi.
- Žal ugotavljamo, da dijaki vse pogosteje nadomeščajo zdravo hrano s slanimi prigrizki in slaščičami.



NAZAJ H KORENINAM



➤ Kemijski koktajl na krožniku

- Bilo je uvod in odlično izhodišče za vse, ki prisegajo na hrano, kupljeno v trgovini.
- Ponudilo razmislek o izbiri hrane, ki lahko kopiči najrazličnejše strupene kemične snovi (pesticide, težke kovine, umetne snovi).



KEMIKALIJE

- Proizvajalci vsak dan pošiljajo na trg nove kemične izdelke
- Drugi, uspešni oglasi!
- Ali kdo oglašja, kaj so te substance in kako delujejo na nas?
- Povprečna družina na leto porabi eno polno kopano kad čisti!!!
- Ali poznamo kemikalije: metilci hormonskega ravnotežja (ED), ftalati, obstojna organska onesnaževala, bromirani zapiralci gorilnja, organske strupne snovi, perfluoroktanojska kislina, umetni melasi, bisfenol A?



➤ Tradicionalni slovenski zajtrk





➤ Tradicionalna slovenska malica





- Ogleđ filmov na temo prehrane (Food Inc.)
- Natečaj: "Moja domovina: Od zrna do kruha,,





➤ Ne pozabimo na stare recepte

- Pripravljale smo jedi, ki so jih nekdanj jedli v zimskem času.







➤ Ekološka tržnica - Nazaj h koreninam

- Obiskovalci so lahko poskusili in kupili lokalno pridelano hrano, ki je veliko bolj okusna, zdrava, hkrati pa veliko manj obremenjuje okolje v primerjavi s hrano, ki prihaja k nam iz različnih delov sveta.







➤ Zloženska na temo lokalno pridelane hrane

Recept z nič kilometri Frtalja z zelišči

Sestavine:

- sveža zelišča, ki jih lahko nabereмо okoli hiše (po okusu)

Za frtaljo uporabite:

- 4 jajca
- 250 g moka
- 250 ml mleka
- sol
- poper
- olje

Priprava:

Za frtaljo z zelišči najprej razkrkljamo jajca z mlekom, dodamo moko, sol in poper, tako da nastane gosta tekoča masa. V višji ponvi segrejemo olje in vanjo zlijemo maso. Frtaljo potresemo z zelišči in pečemo. Ko jajca zakrknijo, frtaljo obrnemo in popečemo še na drugi strani. Frtaljo z zelišči lahko postrežemo toplo ali hladno.

Nasvet:

Frtaljo lahko pripravimo z različnimi dodatki, npr. s čebulo, pršutom, šparglji, koprivami, meto, regratom, koromačem, zeljem, lahko dodamo celo ocvirke ali pa zelenjavo in sir.

Vir: <http://jazkuham.si>



Vir: <http://www.slovenia.info>





➤ Označevanje (EKO) živil

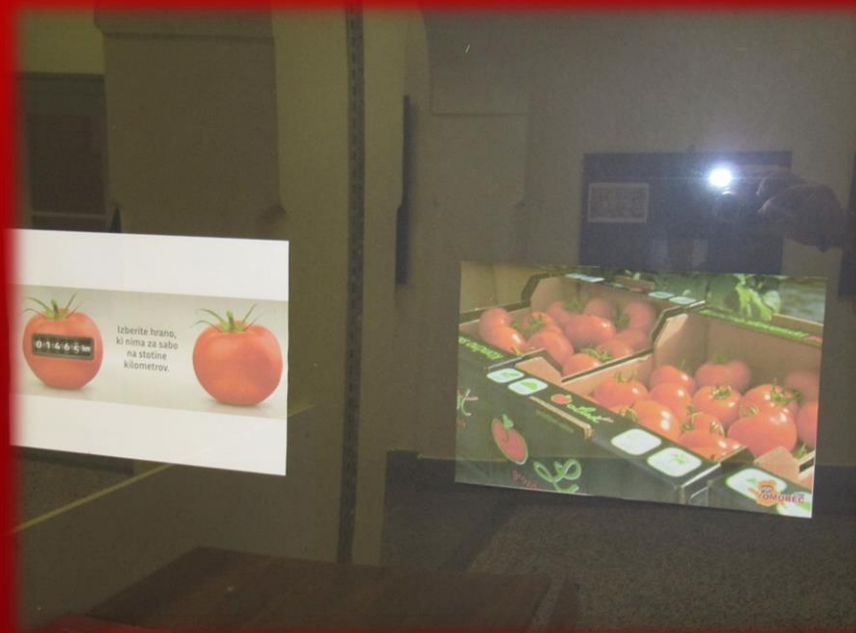
- Predavateljica je spregovorila o tem, kako poteka kontrola in certifikacija živil ter o označevanju in poreklu ekoloških živil.





➤ Razstava: Nazaj h koreninam

- Vsem bi svetovali, da se naj potrudijo in kupijo doma pridelano hrano, za katero veš, koliko kilometrov je prepotovala in kako je pridelana. (Diana in Anja)







➤ Tradicionalna šolska razstava

»Ali je res potrebno vso to hrano prevažati toliko kilometrov, kljub temu, da lahko večino tega pridelamo sami?« Na vprašanje naj si odgovori vsak sam.








VKLJUČENOST V UČNE PROGRAME

- Aktivnosti smo lahko vključili v učni načrt strokovnih predmetov (trajnostni razvoj, ekološko kmetijstvo, pridelovanje poljščin, pridelovanje gob in zelišč, zootehnika), angleščine.



OBJAVE V MEDIJIH

- Ljudi smo obveščali preko: šolske spletne strani (<http://www.bts.si/>), delili smo letake med dijake, po mestu, preko Pošte Slovenija in obveščali preko Radia Maribor.
- O naših aktivnostih so poročali: časopisi Večer, Kmečki glas, Eko dežela, Zeleno omrežje, EOL, predstavitev projekta na TV Maribor, Kmetijski zavod Maribor in nacionalna Ekošola.
- Izkoristimo zainteresiranost medijev za teme povezane s hrano.



Lokalno nad globalno

Živila, pridelana v lokalnem okolju, so veliko bolj zdrava in okusna, poleg tega pa manj obremenjujejo okolje kot tista iz transportnih kontejnerjev

Na Biotehniški šoli Maribor so se včeraj vračali h koreninam. Na šoli so se priključili mednarodnemu projektu *Odgovorno s hrano - We Eat Responsibly* in se posledično odločili, da dijakom, zaposlenim na šoli, staršem in drugim obiskovalcem predstavijo vrednost lokalno pridelane hrane, ki je veliko bolj okusna, zdrava, hkrati pa veliko manj obremenjuje okolje v primerjavi s hrano, ki prihaja iz različnih predelov sveta.

Tako so včeraj popoldne na Biotehniški šoli pripravili prireditve z naslovom *Nazaj h koreninam - lokalno nad globalno*. Govorili so o označevanju ekološko pridelanih živil in ekološkem



Lokalno pridelana hrana je vredna tudi kakšnega centa več. Foto: Igor NAPAST

kmetijstvu nasploh, pomenu kontrole in certifikacije ...

Na prireditvi je sodelovalo dvanajst kmetij, podjetij in inštitucij, ki se

ukvarjajo z ekološko pridelavo in predelavo hrane ter se dnevno srečujejo z različnimi težavami, kdaj pa kdaj tudi s pomisleki. (mbk)

Biotehniška šola Maribor Projekt o odgovornem ravnanju s hrano

Na Biotehniški šoli Maribor smo se vključili v mednarodni projekt *Odgovorno s hrano (We Eat Responsibly)*, v katerem sodelujejo davne evropske države. Odločili smo se, da prvo leto aktivnosti projekta usmerimo v promocijo lokalno pridelane hrane.



Projekt se izvaja pod skupnim imenom *Nazaj h koreninam (lokalno nad globalno)*. Tako smo pomenovali tudi prireditve na šoli, s katerimi smo želoli predstaviti vrednost lokalno pridelane hrane. Ta hrana je okusnejša in bolj zdrava, hkrati pa manj obremenjuje okolje kot hrana, ki prihaja k nam iz drugih delov sveta. Postavili smo stojnico, na kateri so si obiskovalci lahko ogledali sadje, zelenjavo, moko, konzervirano in druge izdelke, pridelane v različnih delih sveta: Avstriji, Romuniji, Turčiji, Indiji, na Kitajskem pa tudi v Južni Ameriki. S tem smo obiskovalce želali opozoriti, da prepogosto postopimo po hrani, ki je prepotovana na tisoče kilometrov, preden smo jo kupili, in jih spomniti in spodbuditi, da izberejo svežo, lokalno pridelano hrano, ki nam je zlahka dostopna. Prednost pri izbiri lokalnih živil je tudi ta, da poznamo pridelovalca in se lahko sami prepričamo o tem, kako je bilo živilo pridelano.

Da je kakovost ekološko pridelane hrane na zelo visoki ravni, smo se lahko prepričali na stojnicah, na katerih so svoje izdelke in izdelke predstavile kmetije, podjetja in ustanove, ki se ukvarjajo s pridelavo in predelavo ekološke hrane, permakulturo, izdelavo eko kozmetike in čebelarstvom. Obiskovalci so lahko pomajene izdelke tudi kupili. Obiskovalce so z domačimi

dobrotami pogostile dijakinje mariborske biotehniške šole. Za to priložnost so dijakinje izdelale tudi zloženko o odgovornem ravnanju s hrano. V sklopu prireditve je potekalo tudi prodavanje doc, da Silvo Grobelnik Mlakar s Fakultete za kmetijstvo in bioselvarske vede o označevanju živil. Prodavalčica je predstavila ekološko kmetijstvo, pravno podlago ter obseg pridelave in predelave ekoloških živil v Evropski uniji in Sloveniji ter pomen nadzora in certificiranja živil. Upenitni pa so bili tudi podatki o načinih označevanja porekla ekoloških živil.

Veseli nas, da je bila prireditve zelo dobro obiskana. In pogovora z obiskovalci smo razbrali, da si želijo več tovrstnih prireditve, kar dokazuje, da postajamo Slovenci vedno bolj prebravski ozaveščeni. Ni nam vseeno, kaj jemo. Če bo več tovrstnih in podobnih prireditve, bodo ljudje postajali veliko bolj pozorni na to, od kod prihaja hrana, kako je pridelana in predvsem, ali je kakovostna. Na Biotehniški šoli Maribor se bomo tudi v prihodnje trudili za čim boljše ozaveščanje javnosti o odgovornem ravnanju s hrano. Zahvala velja vsem sodelujočim razstavljevcem, predavalčici ter sokoordinatorici projekta Jolandi Zihorl Sajko ter vsem, ki ste pomagali pri pripravi prireditve.

Simon Gračner, koordinator projekta *Odgovorno s hrano*



ekološko pridelano hrano je vredna tudi kakšnega centa več. Foto: Igor NAPAST

Na prireditvi je sodelovalo dvanajst kmetij, podjetij in inštitucij, ki se ukvarjajo z ekološko pridelavo in predelavo hrane ter se dnevno srečujejo z različnimi težavami, kdaj pa kdaj tudi s pomisleki. (mbk)

Projekt se izvaja pod skupnim imenom *Nazaj h koreninam (lokalno nad globalno)*. Tako smo pomenovali tudi prireditve na šoli, s katerimi smo želoli predstaviti vrednost lokalno pridelane hrane. Ta hrana je okusnejša in bolj zdrava, hkrati pa manj obremenjuje okolje kot hrana, ki prihaja k nam iz drugih delov sveta. Postavili smo stojnico, na kateri so si obiskovalci lahko ogledali sadje, zelenjavo, moko, konzervirano in druge izdelke, pridelane v različnih delih sveta: Avstriji, Romuniji, Turčiji, Indiji, na Kitajskem pa tudi v Južni Ameriki. S tem smo obiskovalce želali opozoriti, da prepogosto postopimo po hrani, ki je prepotovana na tisoče kilometrov, preden smo jo kupili, in jih spomniti in spodbuditi, da izberejo svežo, lokalno pridelano hrano, ki nam je zlahka dostopna. Prednost pri izbiri lokalnih živil je tudi ta, da poznamo pridelovalca in se lahko sami prepričamo o tem, kako je bilo živilo pridelano.



EKOLISTINA – izjava o odgovornem prehranjevanju



Ekolistina

Izjava o odgovornem prehranjevanju

Izberimo hrano, ki ni prepotovala tisoče kilometrov
od mesta pridelave do krožnika.

Podpirajmo lokalne pridelovalce in lokalno oskrbo,
varujmo okolje in izboljšajmo svoje zdravje.

Uživajmo svežo in doma pridelano hrano.

Ravnatelj: Anlon Krajnc, univ. dipl. ing.

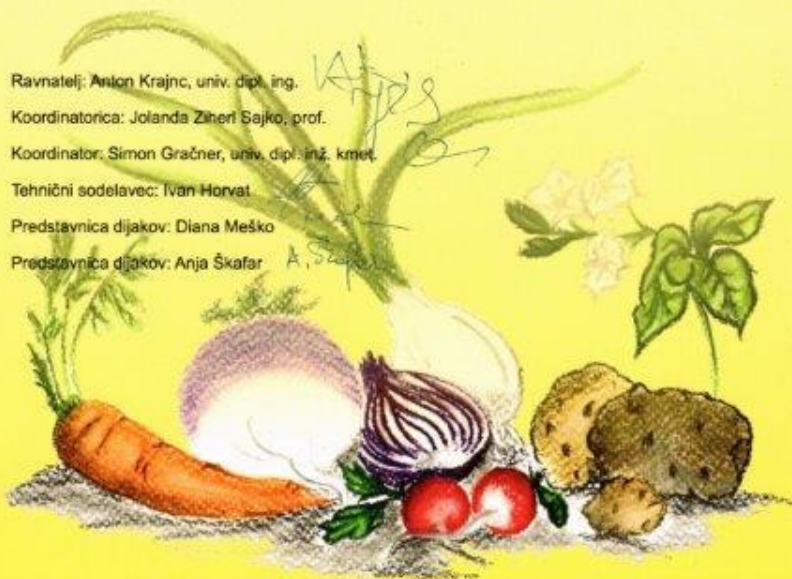
Koordinatorica: Jolanda Zheri Sajko, prof.

Koordinator: Simon Gračner, univ. dipl. inž. kmet.

Tehnični sodelavec: Ivan Horvat

Predstavnica dijakov: Diana Meško

Predstavnica dijakov: Anja Škafar





ZAKLJUČEK

- Smo na dobri poti do odgovornega ravnanja s hrano in v tej smeri hočemo tudi nadaljevati.
- Nas pa vznemirja vprašanje: “Kaj človeka spodbudi, da je pripravljen spremeniti svoj način življenja?”



ZAKLJUČEK

- Zavedamo se, da se spremembe ne zgodijo čez noč.
- Potrebujemo še veliko znanja, idej, sodelovanja, zaupanja, potrpežljivosti, poguma in pripravljenosti za velike spremembe.



Izberite hrano,
ki nima za sabo
na stotine
kilometrov.

