

HRANA, NAŠA RANA? / Univ. dipl. biologije in profesorica biologije Sabina Lepen Narič / Gimnazija Jožeta Plečnika Ljubljana

Ali dijaki odgovorno ravnajo s hrano? Vedo, kaj jedo? Se zavedajo, koliko hrane zavržejo? Razmišljajo, kako je bila hrana pridelana in predelana, kdo v tej verigi ima korist? Se kot posamezniki zavedajo svoje vloge v svetu in prevzemajo odgovornost za svoja dejanja? Vse to in še marsikatero spodbudo za razmišljanje so dijaki prejeli pri dveh izvenšolskih dejavnostih, ki smo jih organizirali v okviru mladinske ure. Ogledali smo si film *Ne meč' mo hrane stran in na sejmu Narava-zdravje obiskali delavnico »Hrana v oblaku: jej lokalno, misli globalno«*. Dijaki so napisali poročili obeh dogodkov, ki sta predstavljeni v nadaljevanju prispevka.

RAZREDNO POROČILO PO OGLEDU FILMA NE MEČ'MO HRANE STRAN

V sklopu programa Ekošola smo se pridružili projektu »Hrana ni za tja v en dan«. V okviru tega projekta smo si ob svetovnem dnevu hrane, v času mladinske ure, dijaki 1. B razreda v Kinu Šiška ogledali premiero filma *Ne meč' mo hrane stran*, na katero so nas povabili Ekologi brez meja. Podoživeli smo raziskovanje zavržene hrane na kmetijah, v trgovini in tudi v hladilniku ter ugotovili, da je zavržena hrana globalni problem. Vprašali smo se, ali je to tudi problem naše šole in naših gospodinjstev. Raziskovalne dejavnosti na to temo so v teku, vsekakor pa nas je film spodbudil k razmišljanju o socialnih, okoljskih in ekonomskih problemih, povezanih z zavrženo hrano. Film govori o metanju hrane v smeti. Vsako leto v smeti vržemo skoraj 50 odstotkov pridelane hrane. Grant Baldwin in njegova žena Jenny Rustemeyer sta se odločila za izziv – da bosta šest mesecev jedla le hrano, ki je v smeteh ali pa bi jo vrgli v smeti. Kaj kmalu sta ugotovila, da je izziv lažji, kot sta mislila. Dobila sta čisto vse – od zelenjave na tržnici, namenjene za v smeti, ker ni bila prave oblike ali teže, do nekaj deset kilogramov čokolade, ki je bila na poti v smeti zaradi nepravilnih oznak. Američana sta šla od trgovine do trgovine in spraševala po zavrženi hrani. V večini trgovin so jima podarili hrano, spet drugje pa jima hrane niso dali, češ da so v preteklosti trgovino že tožili, ker hrana ni bila v redu. Zadevo sta raziskala in ugotovila, da v teh trgovinah niso govorili resnice, ker ljudi v ZDA, ki podarijo hrano, ne moreš tožiti. Razlogov, zaradi katerih jima hrane niso podarili,

v filmu nismo izvedeli. Morda je bil to trgovčev strah pred izgubo službe, preprosta zavrnitev prosjačenja? Ne glede na to je njun poizkus uspel, hrano sta na koncu še podarjala. Film prikazuje tudi, koliko je vsako leto zavrženih surovin že na plantažah in njivah, ker te surovine ne ustrezajo standardom, kot je premer sadeža, njegova oblika ali teža. Avtorja sta nas s tem opozorila na standarde, ki so marsikdaj škodljivi in neživiljenjski, saj preprečujejo, da bi povsem užitna hrana prišla na tržišče. Z zaključno zabavo sta na koncu filma pokazala, da je hrane več kot dovolj. Z uživanjem domnevno pokvarjene hrane so prihranili več tisoč dolarjev.

Žalostno je, da v razvitih delih sveta vržemo stran skoraj 50 odstotkov hrane, v revnih državah tretjega sveta pa ljudje umirajo zaradi lakote. Tudi v Sloveniji živi veliko ljudi na robu revščine in marsikdo bi bil vesel te hrane. Pozorni bi morali biti na to, koliko hrane si pripravimo, da je ne vržemo stran. Film je bil poučen in presenetljiv zaradi količin zavržene hrane in bi ga priporočili v ogled tudi drugim dijakom in njihovim staršem.

Z ogledom filma smo naredili prvi korak v okviru našega celoletnega projekta »Hrana ni za tja v en dan«. Z nadaljnjimi aktivnostmi na tem področju bomo še naprej spodbujali praktično uporabo neporabljenih hrane, premišljeno nakupovanje in uporabo vse sestavin ter pravilno recikliranje in odlaganje ostankov hrane. Naš cilj je povečati zavedanje o odgovornem ravnanju s hrano (Lev Roškar, 1. B razred; vir: <http://www.gjp.si/po-ogledu-filma-ne-mecmo-hrane-stran/>).

RAZREDNO POROČILO DEJAVNOSTI DELAVNICE »HRANA V OBLAKU: JEJ LOKALNO, MISLI GLOBALNO«

Dijaki 1. B razreda smo na sejmu Narava-zdravje aktivno sodelovali pri interaktivni razstavi »Hrana v oblaku: jej lokalno, misli globalno«.



Slika 1: »Hrana v oblaku: jej lokalno, misli globalno«

Moderatorke razstave sta nas na zanimiv način popeljali skozi zgodbo o hrani iz različnih perspektiv. Razstava je nastala v okviru projekta EAThink2015, katerega cilj je okrepiti kritično razumevanje in delovanje mladih glede globalnih razvojnih izzivov, še posebej glede prehranske varnosti in neodvisnosti, trajnostnih prehranskih sistemov ter malih kmetij. Naučili smo se, da moramo s hrano ravnati pravilno in jo spoštovati. Z izvirnim didaktičnim pristopom smo skozi vprašanja in ustrezne prikaze ozavestili dejstvo, da se zaradi globalizacije naše izbire in naša dejanja povezujejo z življenji milijonov ljudi po vsem svetu. Pojem hrane smo povezali z izbranimi ključnimi pojmi: kmetje, tla, voda, semena, biotska raznovrstnost, pesticidi, zavržena hrana, embalaža, transport, kakav in pravična trgovina. Ugotovili smo, da je v dobi digitalne povezanosti in informacij

veliko protislovij in nesorazmerij: v vedno bolj globalni družbi se soočamo z revščino, podnebnimi spremembami in migracijami. Izvedeli smo, da danes več kot 800 milijonov ljudi po svetu trpi lakoto, v najbogatejših državah pa zavržemo več hrane kot kdajkoli prej. Današnji prehranski sistem ima veliko negativnih vplivov na okolje in zdravje, politični in finančni interesi pa pogosto ogrožajo pravice kmetov in potrošnikov. S to delavnico smo nadaljevali z razrednimi aktivnostmi vključevanja in sodelovanja v razvojnih projektih na področju globalnega trajnostnega razvoja, izboljšali kritično razumevanje globalnih izzivov in se

pripravljali na aktivno globalno državljanstvo. V prihodnosti želimo nadaljevati s tovrstnim globalnim učenjem (dijaki 1. B razreda, GJP; vir: <http://www.gjp.si/hrana-v-oblaku-jej-lokalno-misli-globalno/>).

Obe napisani razredni poročili nam dajeta slutiti, da smo spodbudili dijake h kritičnemu razmišljanju o globalnih vidikih in vplivih prehranske verige. Ocenjujem, da nam je ogled filma *Ne meč' mo hrane stran* ter obisk razstave in delavnice »Hrana v oblaku: jej lokalno, misli globalno« razširil nekatera obzorja globalnega problema oskrbovanja s hrano vse številčnejše človeške

populacije. S tem je bilo dijakom ponujeno kompetentno znanje, zato so verjetno na boljši poti pri prevzemanju odgovornih sprememb pri sebi, v globalnem kontekstu (pre)hrane.

Spletni viri

<http://eathink2015.org/sl/about> (Dostop 9. 12. 2016).

<http://www.gjp.si/po-ogledu-filma-ne-mecmo-hrane-stran/> (Dostop 9. 12. 2016).

<http://www.gjp.si/hrana-v-oblaku-jej-lokalno-misli-globalno/> (Dostop 9. 12. 2016).

