





- Pri projektu je bil učencem, staršem in sodelavcem učiteljem kot vodilo omenjen tudi znan angleški raziskovalec National Geographica Tristram Stuart. Zaradi njegovih prizadevanj, da bi ljudi ozavestil o zmanjševanju količine zavržene hrane, se je v Veliki Britaniji le-ta količina v obdobju med 2007 in 2012 zmanjšala za več kot 20%.
- 2013 – v Angliji prodali 300.000 t hrane, ki drugače ne ustreza standardom v prodaji (20% manj odpadkov).
- Maj 2015 v Franciji zakon, ki trgovinam prepoveduje metanje neprodane hrane v smeti . Ponuditi jo morajo različnim socialnim ustanovam ali za predelavo za živalsko prehrano. Kazen 70.000 € ali 2 leti zapore za odgovorno osebo.

## IZVEDENE AKTIVNOSTI

- Predstavitev projekta staršem na uvodnem roditeljskem sestanku.
- Predstavitev projekta na seji sveta staršev (v prilogi PPT predstavitev).
- Predstavitev projekta na seji učiteljskega zbora, kjer sem po predstavitvi izvedel kratki pisni vprašalnik, da bi zbral čim več predlogov, ki bi pripomogli k zmanjševanju količine zavržene hrane (priloga).
- Izdelava plakatov (fotografije v predstavitvenem PPT)
- Različne dejavnosti učencev po dnevniku
- Merjenje količine odpadne hrane
- Sodelovanje z organizatoriko šolske prehrane, vodjem kuhinje in vodstvom šole

## IZVEDENE AKTIVNOSTI

- Predstavitev dejavnosti Tristrama Stuarta
- Oglede filmov s tematiko globalnega problema s količino zavržene hrane
  - Chicken a'la Carte,
  - Just Eat It! - Ne meč' mo hrane stran!
- Pogovori o kulturi prehranjevanja in odnosom do hrane
- Snemanje prispevka za oddajo Infodrom
- Interesna dejavnost Hrana ni za tjavendan
- Vključevanje v druge podobne projekte (organizatorica šolske prehrane idr.)

## KLJUČNE UGOTOVITVE

- Velikost porcij na količino zavržene hrane vpliva najmanj, saj imajo učenci pred delitvijo obroka (to velja pri kosilu) možnost povedati česa in koliko si želijo.
- Ostanke hrane so **največ odvisni** od vrste obroka in jedilnika. Pri malici ostajajo predvsem zelenjavni namazi in čaj, pri kosilu pa učenci ne marajo raznih zelenjavnih juh, solat in enolončnic z zelenjavo.
- Iz zgoraj navedenega se tako poznajo prehranjevalne navade otrok (od doma) in okusi, ki otrokom ne prijajo. Najmanj hrane tako ostaja pri piščančjem mesu, goveji juhi, različnih testeninah, pici, slaščicah ipd.
- Količina zavržene hrane večja v času ocenjevanja (predvsem pred zaključki ocenjevalnih obdobj), manjša pa po vrnitvi z raznih počitnic.

## PREDLOGI

- Pri projektu potrebno sodelovanje večjega števila učiteljev.
- Še bolj poudarjena, kot je že, bi morala biti vzgoja kulture prehranjevanja na nižji razredni stopnji.
- Na predmetni stopnji, kjer se kaže največ izkoriščanja in neprimerne vedenja v zvezi s hrano, bi morale biti za učence strožje kazni.
- Pri sami organizaciji in ravnanju z odpadno hrano bi se moralo veliko spremeniti. Še bolj temeljito bi morali ločevati odpadke, uporabno hrano pa razdeliti med socialne ustanove (npr. za brezdomce ali socialno ogrožene). Problem se pojavi pri logistiki in zakonski ureditvi. Tudi pomije so po zakonu prepovedane namenu prehranjevanja živali.
- Veliko težavo sem med projektom opazil v časovni stiski z delom z učenci, saj je učni načrt preprosto prenatrpan, da bi bilo vse izvedljivo v sklopu rednega pouka. Večino aktivnosti sem tako izvedel pri razrednih urah, pri medpredmetnih povezavah predvsem pri gospodinjstvu in družbi, pri interesni dejavnosti in po pouku.
- Prilagoditve jedilnika.

## Chicken a'la Carte

[https://www.youtube.com/watch?v=XmUgjX\\_liKE](https://www.youtube.com/watch?v=XmUgjX_liKE)

Infodrom: Kako bolj gospodarno ravnati s hrano

<https://www.youtube.com/watch?v=6it9-cCmxDo>



Res da ima naš planet veliko hrane  
a to je treba spoštovati.

Vsak letno zavrže  
82 kg hrane letno  
na svetu pa nas je  
približno 7 milijard  
si predstavljajš  
koliko zavržene hrane je to!

Lyudje smo najinteligentjša  
bitja na svetu. Zakaj se potem  
donašamo tako neopazno  
in zavržemo tako hrane?

Predstavljaj si, do si v Afriki  
brez hrane in vode. Kako bi se počutil?

Hrana je pomembna za življenje!  
Nekateri ljudje si morajo sami  
najti hrano ali jesti ostanki hrane!

Hrana, ki je za nas  
odpadek je za nekoga  
zaklad!

Just in Simon

**HRANA NI ODPADEK!**

**ZA MANJ ODPADNE  
HRANE LANKO POSKR-  
BIMO TAKO DA...**

Zanimivost  
Ali veš da na  
leto zavržemo kar  
82 kg hrane!!

**S HRANO, KI  
OSTANE IN  
JE SE UPORABNA  
BI...**

**KAKO BI  
ZMANJŠALI  
KOLIČINO  
ODPADNE  
HRANE?**

Grosljino!  
Na dan umre  
25 tisoč ljudi samo  
zaradi pomanjkanja  
hrane!!!

- če misliš, da ti hrana  
ne bo dobra ali ti ne  
paše, si je raje vzemi  
čisto malo,
- če hrane ne moreš  
več, jo ponudi svojemu  
prijatelju,
- če si vzameš  
drugo porčijo jo  
tudi pojješ!
- jo poslali na dobrotne  
ustanove, kjer jo bi poda-  
rjali ljudem, ki si je ne  
morejo privoščiti,
- lahko bi jo uzel domov  
če ti ne bi bila všeč  
in jo bi pojedel nekdo  
drug,
- če v restavraciji  
ne moreš jesti vsega,  
prosiš, če ti lahko hrano  
zapakirajo za domov.

6.2.2015  
Zorica, LANA F.





**Hitra hrana je ne zdrava**

Hitra hrana, ki jo prodajajo McDonald's, je ne zdrava. Če bi jo jedli vsi, bi se nam zdravje poslabšalo. Hitra hrana je ne zdrava, ker vsebuje veliko sladkorja, soli in maščob. Če jo jedli vsi, bi se nam zdravje poslabšalo.

**ZAVRŽENA HRANA**

Z zavrženo hrano se srečamo vsak dan.

Z zavrženo hrano se srečamo vsak dan. Zavržena hrana je hrana, ki jo ne moremo jesti več. To je hrana, ki jo ne moremo jesti več, ker je preveč stara ali je pokvarjena. Zavržena hrana je ne zdrava in jo ne smemo jesti.

Do čim manj zavržene hrane

Če jedimo to hrano, je to hrana, ki jo ne moremo jesti več. Če jedimo to hrano, je to hrana, ki jo ne moremo jesti več. Če jedimo to hrano, je to hrana, ki jo ne moremo jesti več.

**VASJA VARSIC**

**ALI VESTE KOLIKO Kg HRANE LETNO ZAVRŽE VSAK ČLOVEK? - VSAK ČLOVEK LETNO ZAVRŽE 82 Kg HRANE!**

**HRANA NI ZA V KOŠ!**

**KAKO ZMANJŠATI KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE?**

- ČE GREMO ISKATI HRANO NAJ JO POTEM TUDI POJEMO
- ČE KAŠNE HRANE NE MARAMO NAJ JE NE VZAMEMO

**NEKATERI LJUDJE VSAK DAN UMIRAJO ZARADI ODPELJALI ALI BI TO LAHKO TISTIM KI JE SPREMENILI? NIMAJO!**

**ODPADNA HRANA V SOLI!**

- HRANA, KI OSTANE OD SOLSKEGA KOSILA IN JE ŠE DOBRA BI JO LAHKO UPORABILI ZA NASLEDNJI DAN!

**TO BI LAHKO SPREMENILI TAKO DA BI HRANO PONANKANJA HRANE! ODPELJALI ALI BI TO LAHKO TISTIM KI JE SPREMENILI? NIMAJO!**

**PRENE HRANE JEMO!**