



Univerza v Ljubljani
Pedagoška fakulteta



ALI JE RES ZDAJ ČAS ZA JAGODE?

SELMA FAJIĆ, EVA LOVKA,
KAJA LOVŠIN, NIKA ŠPRUK

ŽIVILO	Letni čas ZIMA			Letni čas POMLAD			Letni čas POLETJE			Letni čas JESEN		
	DEC	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ	JUN	JUL	AVG	SEPT	OKT	NOV
Beluši												
Blitva												
Bob												
Borovnice												
Brokoli												
Brstični ohrovt												
Buče												
Bučke												
Cvetača												
Češnje												
Endivija												
Fižol												
Gomolina zelena												
Grah												
Jagode												
Jajčevac												
Kitajsko zelje												
Koleraba												
Korenje												
Kumare												
Maline												
Motovilec												
Ohrovt												
Paprika												
Paradižnik												
Peteršilj												
Por												
Radič												
Rdeča pesa												
Redkvica												
Repa												
Robidnice												
Sladka koruza												
Slive												
Solata												





VPLIVI NA OKOLJE

- Škropljenje



- Toplogredni plini



- Onesnaževanje s plastiko



OGLIČNI ODTIS

- **Predstavlja celokupno količino toplogrednih plinov, ki jih lahko pripišemo proizvodni skozi njegov življenjski cikel.**
- Življenjski cikel proizvoda.
- Merimo ga v tonah ekvivalenta CO₂.
- Sestavljen iz primarnega oz. neposrednega in sekundarnega oz. posrednega ogljičnega odtisa.
- Potrošništvo prispeva k povečanju oziroma zmanjšanju skupnega ogljičnega odtisa.
- Prehranski ogljični odtis.

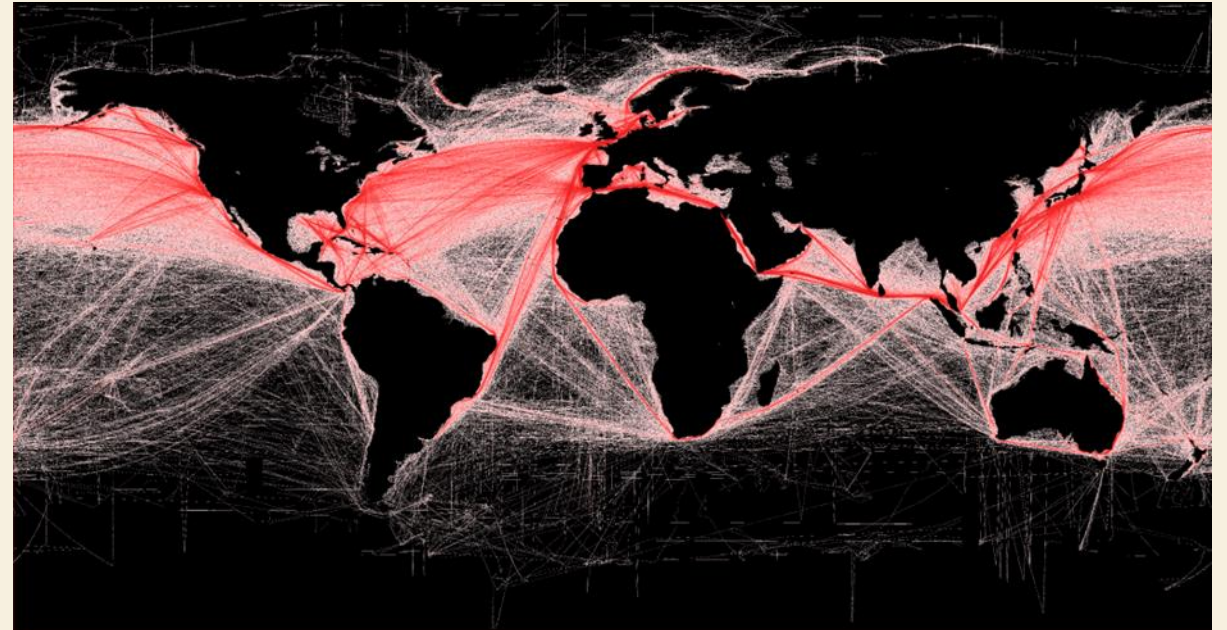
OGLIČNI ODTIS SENDVIČA

- Študija ogljičnega odtisa sendvičev narejenih doma in vnaprej pripravljenih
- Preučili 40 vrst sendvičev.
- Ugotovitve → največji ogljični odtis ima sendvič s svinjino (šunko, slanino, klobaso) in sendvič s sirom in rakci.
- Visoko kalorični pripravljene sendviči prispevajo 1441 g CO₂, enako količino CO₂ prispeva 12 avtomobilov na 19 km poti!
- Doma pripravljene sendviči s sirom in šunko imajo najmanj ogljičnega odtisa.

Z doma pripravljenimi sendviči lahko zmanjšamo emisije CO₂ za polovico v primerjavi s predpakiranimi sendviči!

PREHRANSKI KILOMETRI

- Izraz »prehranski kilometri« pomeni razdaljo, ki jo prepotuje hrana od pridelovalca do potrošnika.
- Z uživanjem lokalne hrane zmanjšamo prehranske kilometre in s tem ogljični odtis hrane.



ZAKAJ UŽIVATI SEZONSKO HRANO?

- Višja optimalna dozorelost → pravočasno obiranje.
- Pridelki iz tujine so obrani pred tehnološko zrelostjo → dozoriyo umetno med transportom in skladiščenjem.
- Višja hranilna vrednost → krajši čas med pridelovalcem in potrošnikom.
- Vsebnost vitaminov in antioksidantov.
- Uvožena hrana z agrotehničnimi ukrepi izgublja na kakovosti.
- Bolj sveže in okusno živilo, kljub manj brezhibnemu videzu.
- Manj aditivov, ki imajo negativne učinke na naše zdravje.
- Uvoženi hrani dodajajo aditive za podaljšano obstojnost in potrošniku všečen videz.

DRUŽBENI POMEN SEZONSKE IN LOKALNE HRANE

- Nova delovna mesta.
- Ohranitev in razvoj podeželja.
- Skladen regionalen razvoj.
- Zagotavljanje državne varnosti za obdobje ekonomskih kriz.
- Zmanjšanje odvisnosti od zunanje trgovine.
- Vzpostavljanje lokalnih tržnic.
- Nove podjetniške priložnosti.
- Socialna preskrbljenost prebivalstva.
- Večji zaslužek in pomen kmetov.
- Manjše onesnaževanje.



KAKO PREPOZNATI LOKALNO PRIDELANO HRANO?

- Logotip, ki ga je izdelalo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.
- Shema kakovosti, ki je namenjena kmetijskim pridelkom oziroma živilom s posebnimi lastnostmi, ki se lahko nanašajo na sestavo, okolju prijazno pridelavo, kakovost surovin, dobrobit živali, posebno zdravstveno varstvo živali, način krmljenja, dolžino transportnih poti, predelavo, hitrost predelave surovin oziroma čim manjšo kasnejšo obdelavo pri skladiščenju in transportu.



ZELENO JAVNO NAROČANJE

- Naročanje, pri katerem naročnik zakonsko naroča blago, storitve ali gradnje, ki imajo v primerjavi z običajnim blagom, storitvami in gradnjami v celotni življenjski dobi manjši vpliv na okolje in zagotavljajo varčevanje z naravnimi viri, materiali in energijo ter imajo enake ali boljše funkcionalnosti.

CILJI:

- Zmanjšati negativni vpliv na okolje.
- Boljši ogljični odtis.
- Preprečiti vnos škodljivih snovi v telo s hrano.
- Povečati povpraševanje po ekoloških in lokalnih živilih.
- Večja biološka pestrost.



TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

- Vsak tretji petek v novembru.
- Vrtci, osnovne šole, fakultete in ostale javne ustanove.
- Maslo, med, kruh in jabolko.
- NAMEN: ozaveščati o pomenu prehranjevalnih navad, o prednostih lokalno pridelanih živil domačega izvora, pomenu zdravega načina življenja (gibanje, športne aktivnosti in pravilno ravnanje z odpadki).



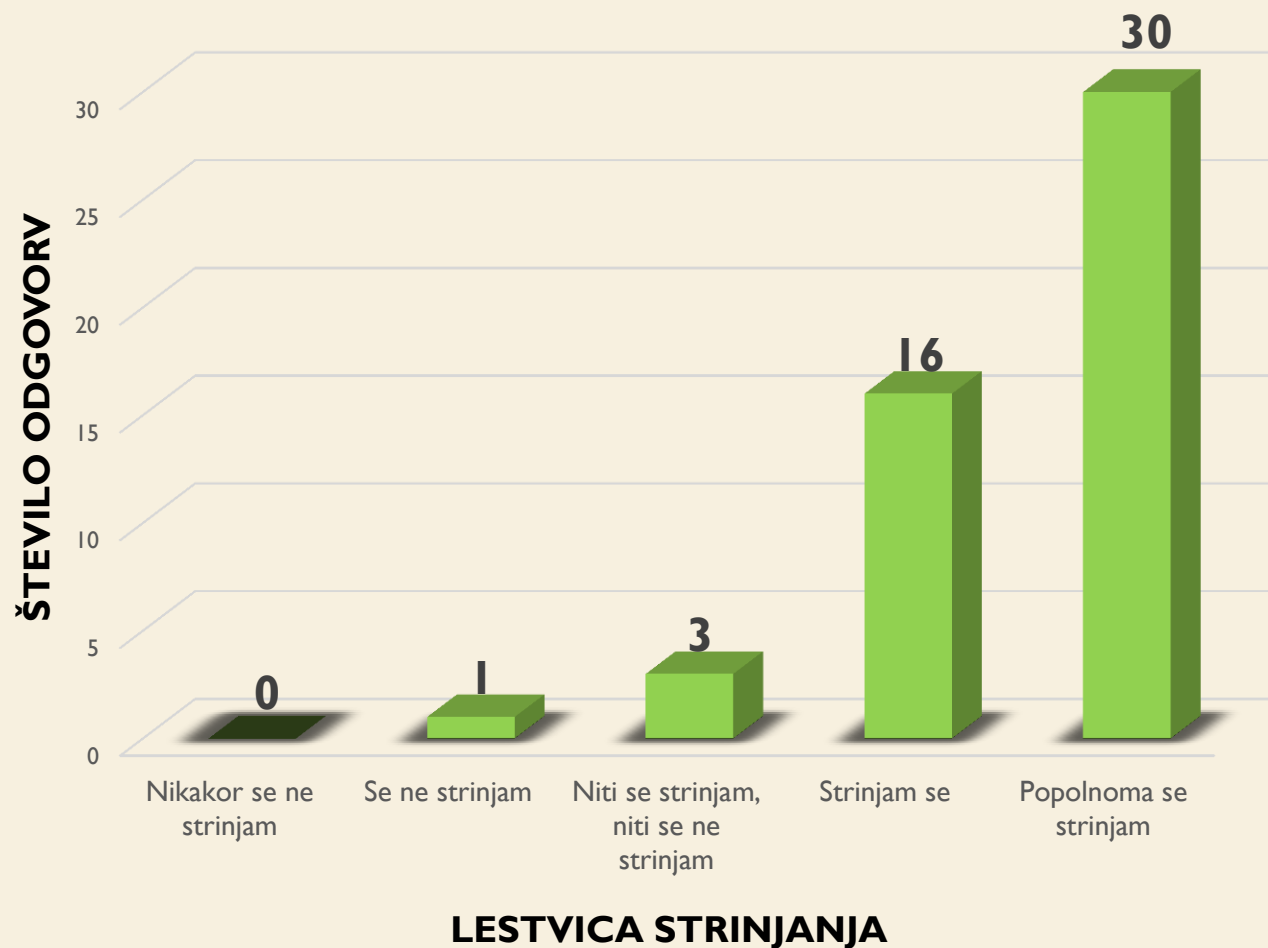
ANKETA

- 50 anketirancev
- 7 moških in 43 žensk
- Različna starost
- V gospodinjstvu je najpogosteje 4 članov

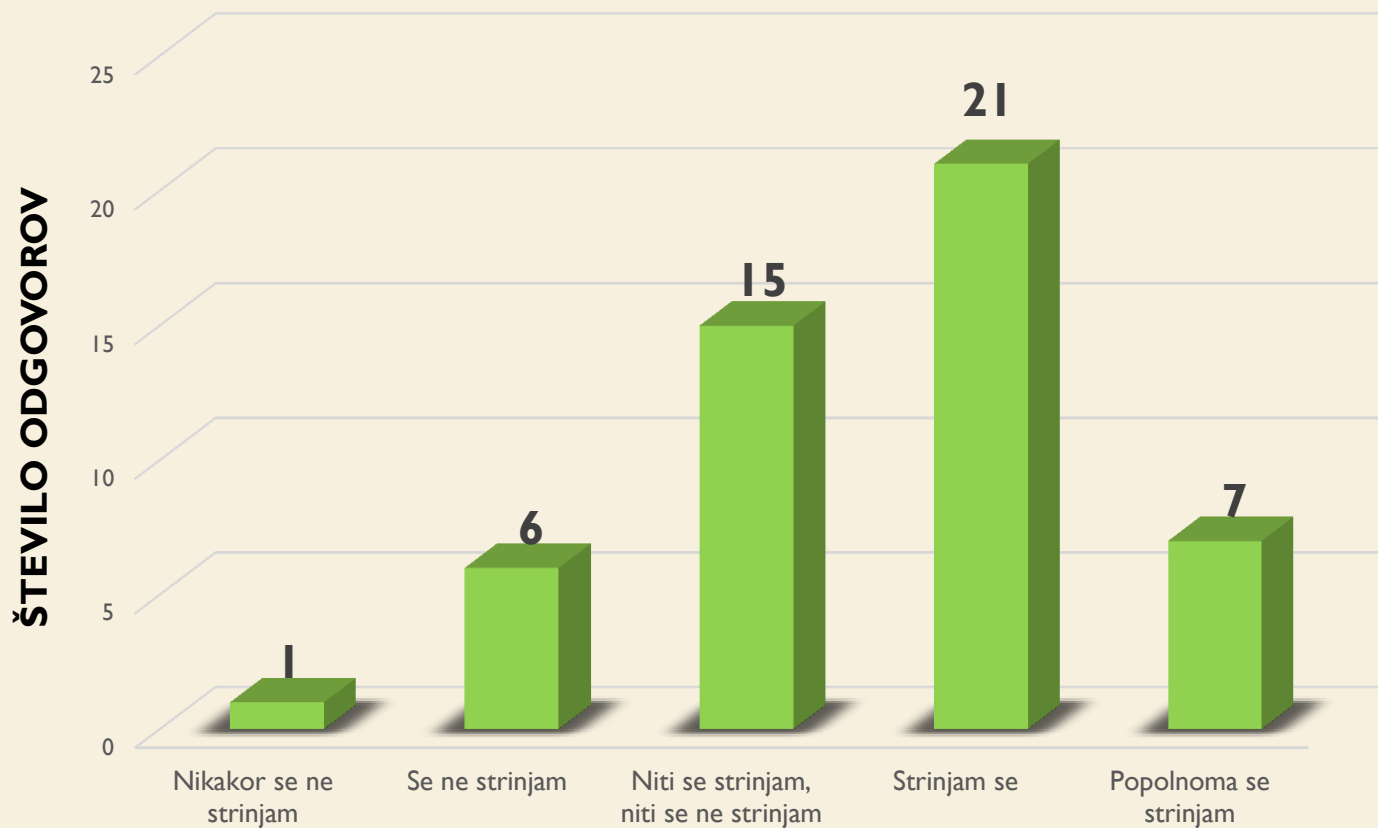
**Za kvalitetno domačo hrano sem
pripravljen plačati več, kot za
uvoženo hrano iz trgovine.**



Lokalna samooskrba s hrano ima velik zdravstveni pomen (sveža hrana je bolj zdrava kot hrana, ki je prepotovala mnogo kilometrov).

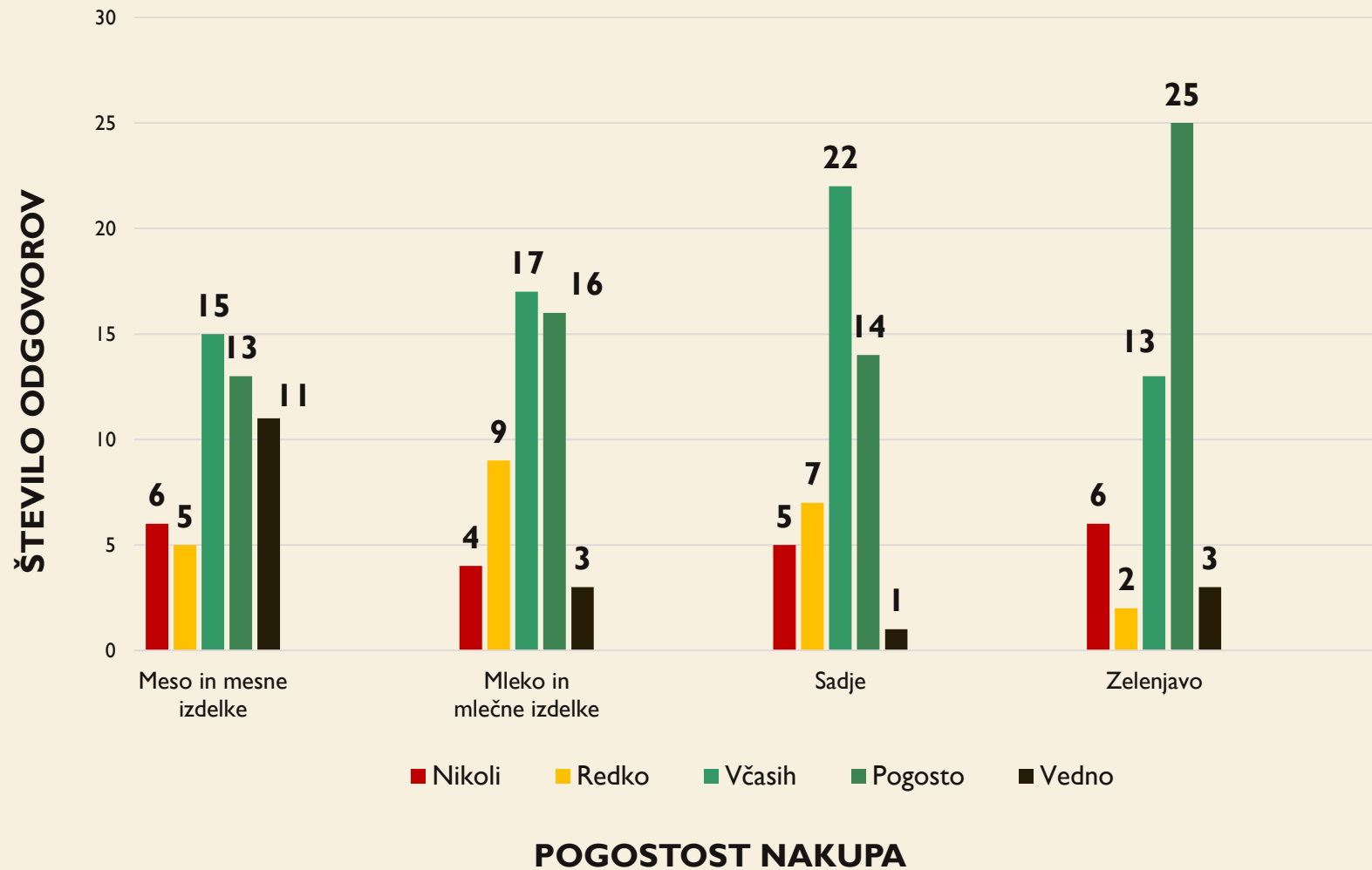


**Lokalni pridelovalci pridelujejo
kvalitetno in raznoliko hrano, ki v
celoti zadovoljuje moja pričakovanja.**

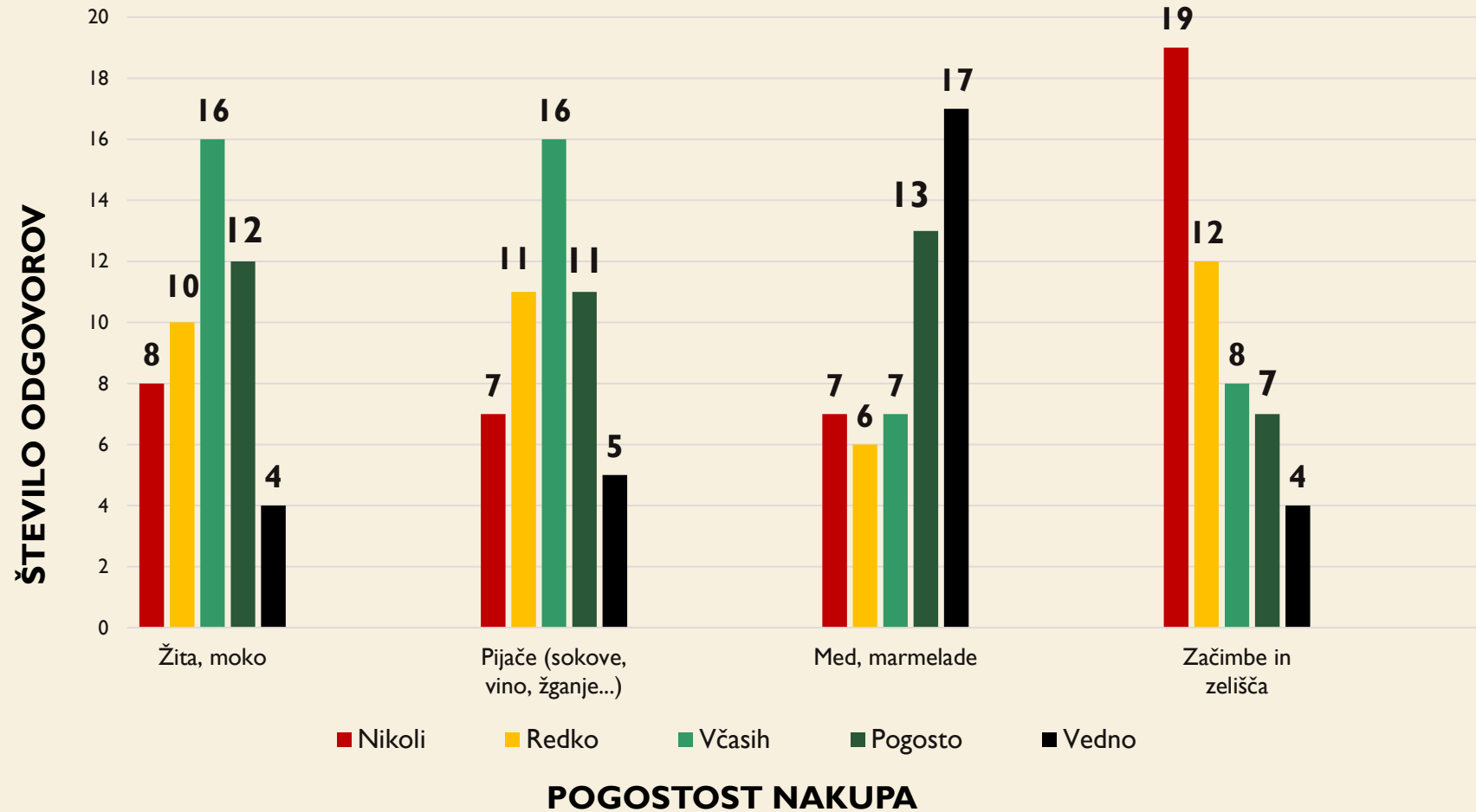


LESTVICA STRINJANJA

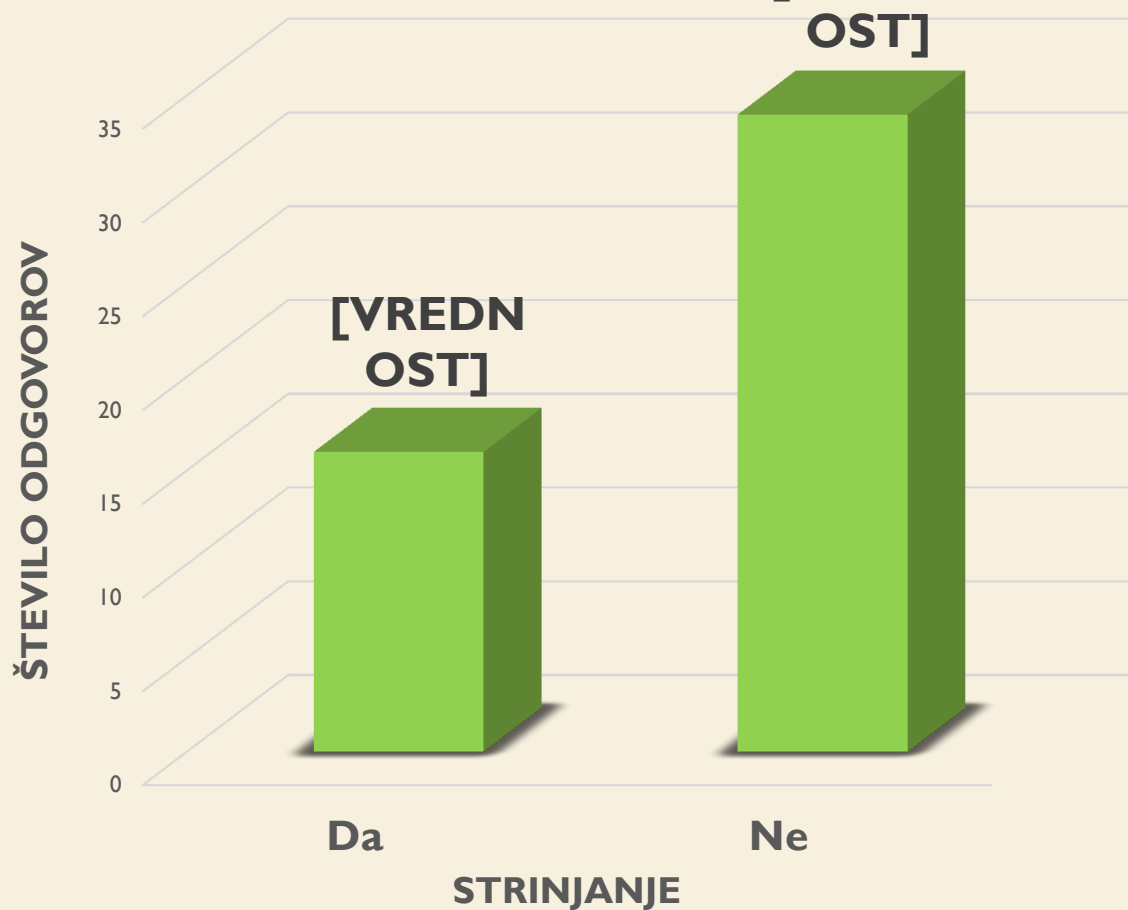
Kako pogosto kupujete lokalno pridelana živila?



Kako pogosto kupujete lokalno pridelana živila?



Ste že kdaj slišali za izraz
ogljčni odtis?



**V primeru odgovora “Da”
so anketiranci pojasnili
pojem “ogljčni odtis”:**

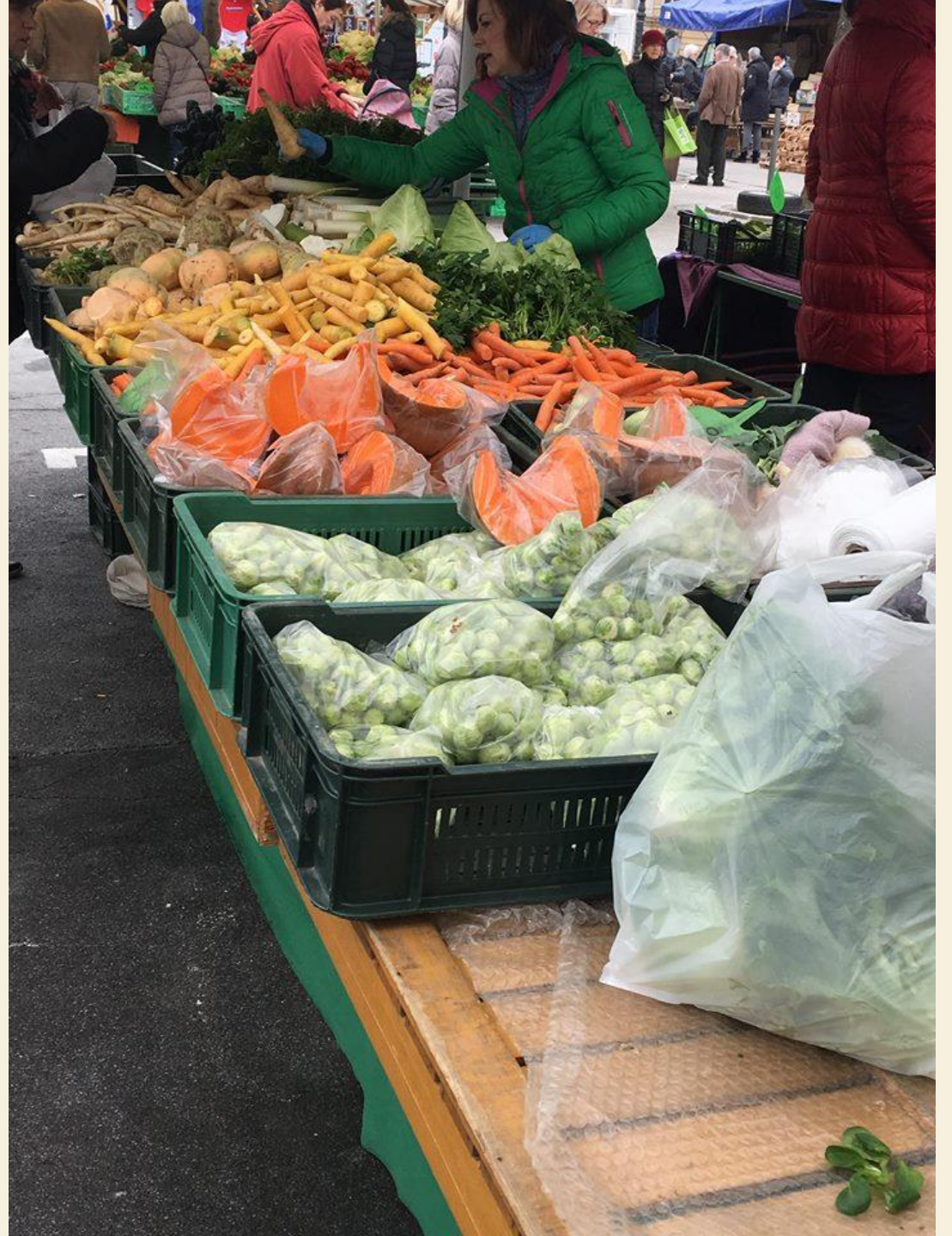
- Količina CO₂, ki se proizvede v procesu od pridelave hrane do trgovskih polic, s prevozom in ostalimi stvarmi, ki se tičejo pridelave.
- Delež ogljika v snovi.
- Koliko posameznik onesnažuje okolje/ kasen vpliv ima na okolje.
- Izpusti toplogrednih plinov, ki povzročajo tanjšanje ozona.

OBISK TRŽNICE

STOJNICA Z ZELENJAVO

- Ali sta sadje in zelenjava lokalno pridelana?
- Ali ste zasledili povpraševanje kupcev po ne sezonskem sadju in zelenjavi?





STOJNICA S SADJEM



MERCATOR

- Česen,
- krompir,
- hren,
- ohrovt,
- črna redkev,
- solata,
- koleraba,
- gomolj zelene,
- korenina peteršilja,
- jabolka.



OSNOVNA ŠOLA PIVKA

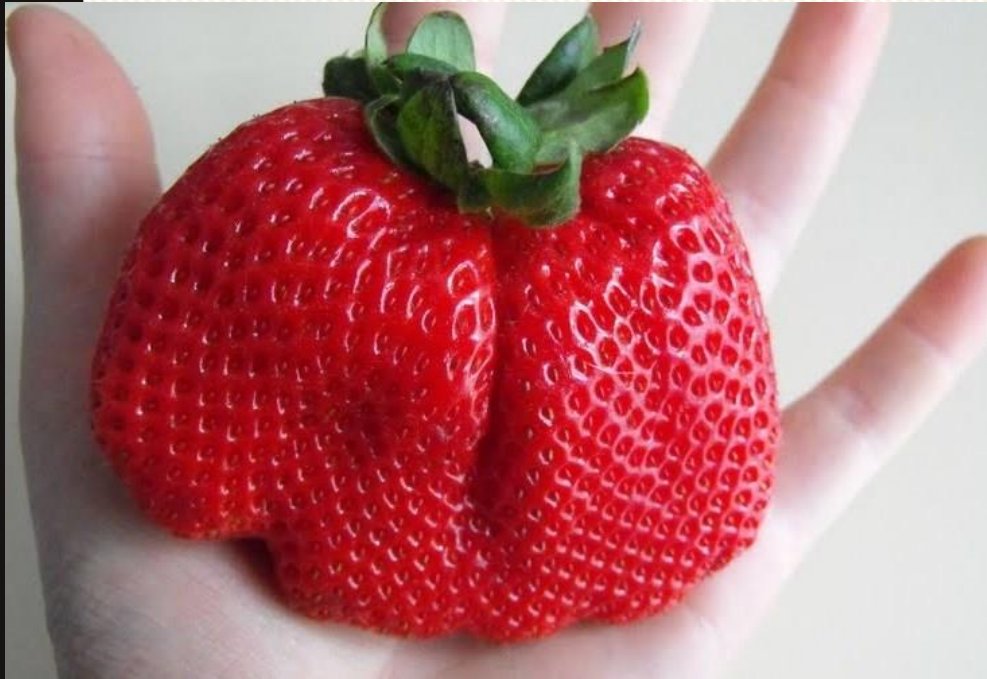
- Ekošola
- Upoštevanje ZELENEGA JAVNEGA NAROČANJA
- Šolski sadovnjak
- Leto 2009/10 se je šola vključila v SHEMA ŠOLSKEGA SADJA → finančna pomoč Evropske unije, s katero spodbuja zdrav način prehrane otrok in porabo lokalno pridelanega sadja in zelenjave pridelane na integriran ali ekološki način.



CILJI:

- spodbujanje učencev k uživanju lokalno pridelanih vrst sadja in zelenjave
- ozaveščanje učencev in staršev o pomenu uživanja svežega sadja in zelenjave
- spodbujanje k pozitivnemu odnosu do narave in okolja
- vključevanje ekološko pridelanih vrst sadja in zelenjave v šolsko prehrano





ALI?



<https://www.youtube.com/watch?v=oDZJNeiUNwU>