



III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju
„Z lokalno pridelano hrano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga“
8. – 10. junij 2020

PETOŠOLCI SPOZNAVAJO POMEN LOKALNO PRIDELANE HRANE IN NJENE PRIDELOVALCE

mag. Erika Leban Zaletelj



Ekošola

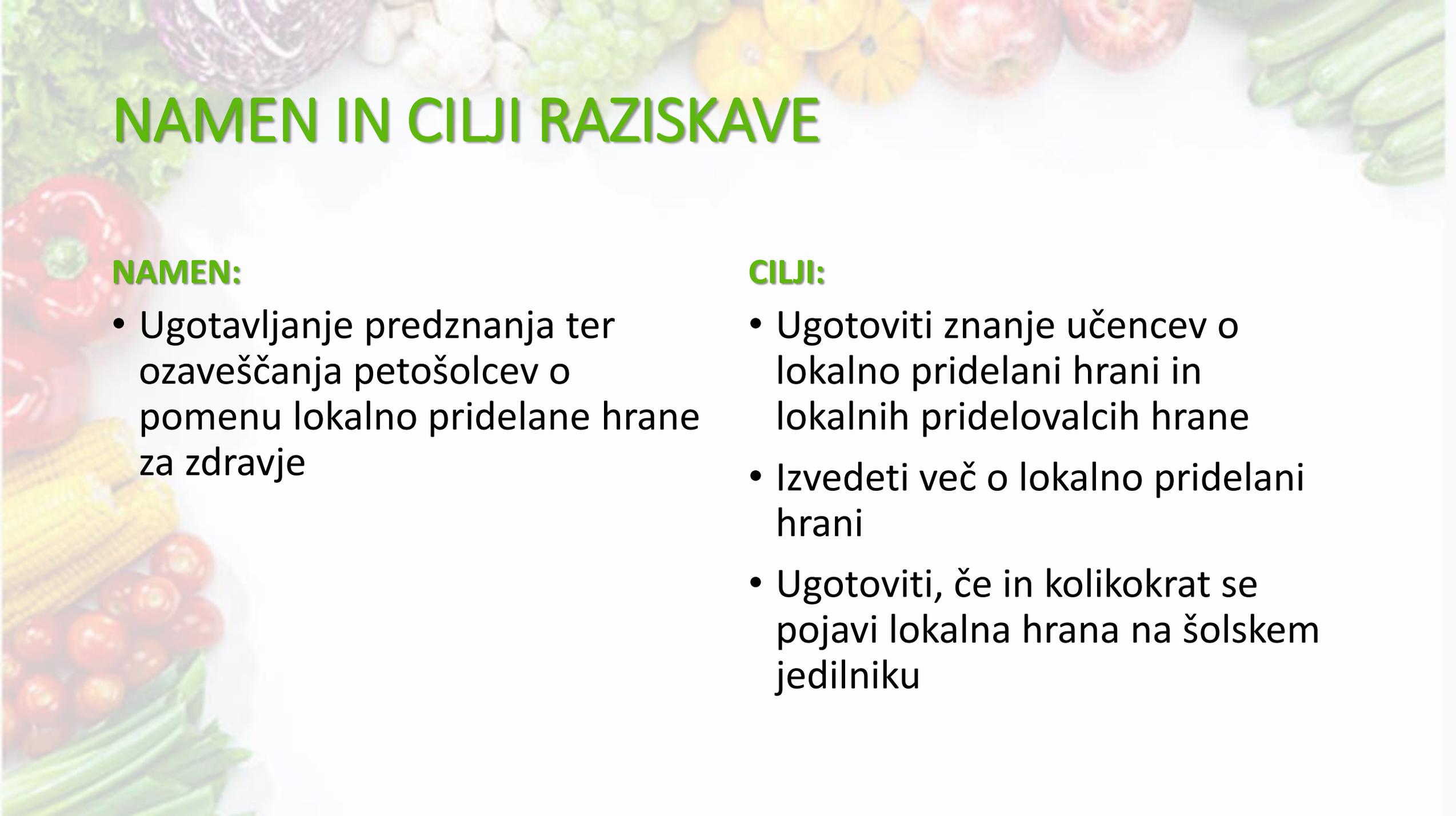
STROKOVNA STALIŠČA

- Zdravje odvisno od ŽIVLJENJSKEGA SLOGA
- Nacionalni program o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015–2025
- Vzgojno-izobraževalni zavodi - okolja, kjer je mogoče s sistemskimi ukrepi v veliki meri vplivati na prehranjevalne navade otrok in mladih
- Približno polovica slovenskih šol delno vključuje v prehrano živila lokalnega izvora.
- Shema šolskega sadja
- Tradicionalni slovenski zajtrk

PREDNOSTI LOKALNO PRIDELANE HRANE

- Več vitaminov in hranilnih snovi
- Boljši okus
- Manjša obremenjenost s sredstvi za podaljšanje svežine
- Krajša pot do potrošnika
- Zanesljivo poreklo in varnost
- Manj embalaže
- Manjše onesnaževanje okolja
- Spodbujanje samooskrbe
- Zagotavljanje delovnih mest





NAMEN IN CILJI RAZISKAVE

NAMEN:

- Ugotavljanje predznanja ter ozaveščanja petošolcev o pomenu lokalno pridelane hrane za zdravje

CILJI:

- Ugotoviti znanje učencev o lokalno pridelani hrani in lokalnih pridelovalcih hrane
- Izvedeti več o lokalno pridelani hrani
- Ugotoviti, če in kolikokrat se pojavi lokalna hrana na šolskem jedilniku

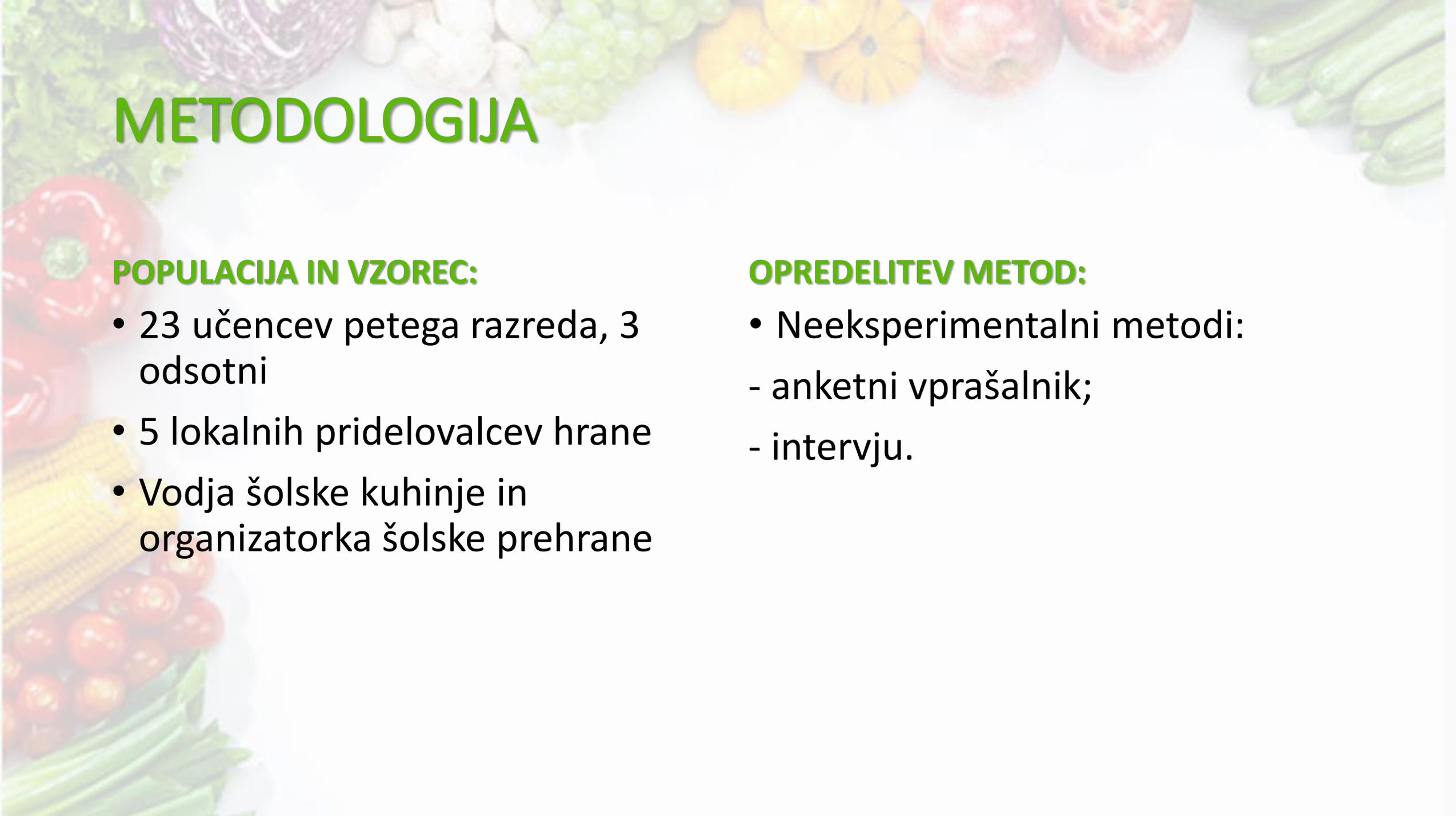
RAZISKOVALNA VPRAŠANJA IN HIPOTEZE

RAZISKOVALNA VPRAŠANJA:

- Koliko petošolci vedo o tem, kaj je lokalno pridelana hrana, zakaj je pomembno, da jo uživamo in ali poznajo kakšne lokalne pridelovalce hrane?
- Koliko je lokalno pridelana hrana vključena v prehrano naše šole?

HIPOTEZE:

- Hipoteza 1: Več kot polovica učencev ve, kaj je lokalno pridelana hrana.
- Hipoteza 2: Več kot polovica učencev pozna vsaj enega lokalnega pridelovalca hrane.
- Hipoteza 3: Več kot tretjina učencev ve, zakaj je pomembno uživati lokalno pridelano hrano.
- Hipoteza 4: Na šolskem jedilniku je lokalna hrana prisotna vsaj enkrat tedensko.



METODOLOGIJA

POPULACIJA IN VZOREC:

- 23 učencev petega razreda, 3 odsotni
- 5 lokalnih pridelovalcev hrane
- Vodja šolske kuhinje in organizatorica šolske prehrane

OPREDELITEV METOD:

- Neeksperimentalni metodi:
 - anketni vprašalnik;
 - intervju.

METODOLOGIJA

POTEK RAZISKOVANJA

- Reševanje anketnega vprašalnika na dan TSZ
- Predstavitev rezultatov
- Razlaga pojma lokalno pridelane hrane in njenih prednosti
- Delo v skupinah (prebiranje člankov, izdelava plakatov, priprava intervjujev)



METODOLOGIJA

POTEK RAZISKOVANJA

- Obisk mestne tržnice
- Intervju s pridelovalci lokalno pridelane hrane
- Intervju z organizatoriko šolske prehrane in vodjo šolske kuhinje
- Izdelava elektronskih prosojnic s predstavitvijo lokalnih pridelovalcev hrane



REZULTATI

ANKETNI VPRAŠALNIK:

1. Ali veš, kaj je lokalno pridelana hrana?

PRAVILNI ODGOVORI	NAPAČNI ODGOVORI	NE VEM.
7	6	10

2. Ali poznaš kakšnega lokalnega pridelovalca hrane?

DA	NE
3	20

3. Zakaj misliš, da je pomembno, da jemo lokalno pridelano hrano?

PRAVILNI ODGOVORI	NAPAČNI ODGOVORI	NE VEM.
9	2	12

REZULTATI

INTERVJU Z LOKALNIMI PRIDELOVALCI HRANE:

- Trije iz naše občine, dva iz sosednjih občin
- Na tržnici prodajajo različno dolgo.
- Izvedeli smo, kateri izdelki se najbolje prodajajo.
- Vsi pridelovalci prodajajo izdelke tudi drugje.



REZULTATI

INTERVJU Z LOKALNIMI PRIDELOVALCI HRANE:

- Povedali so nam, zakaj mislijo, da ljudje kupujejo njihove izdelke.
- Na prodajo sobotnega dopoldneva vpliva več dejavnikov.
- Pri štirih se prodaja povečuje, pri enem ostaja že pol leta ista.
- Izvedeli smo, zakaj so se odločili za takšen način prodaje in kakšno je njihovo mnenje o lokalno pridelani hrani.

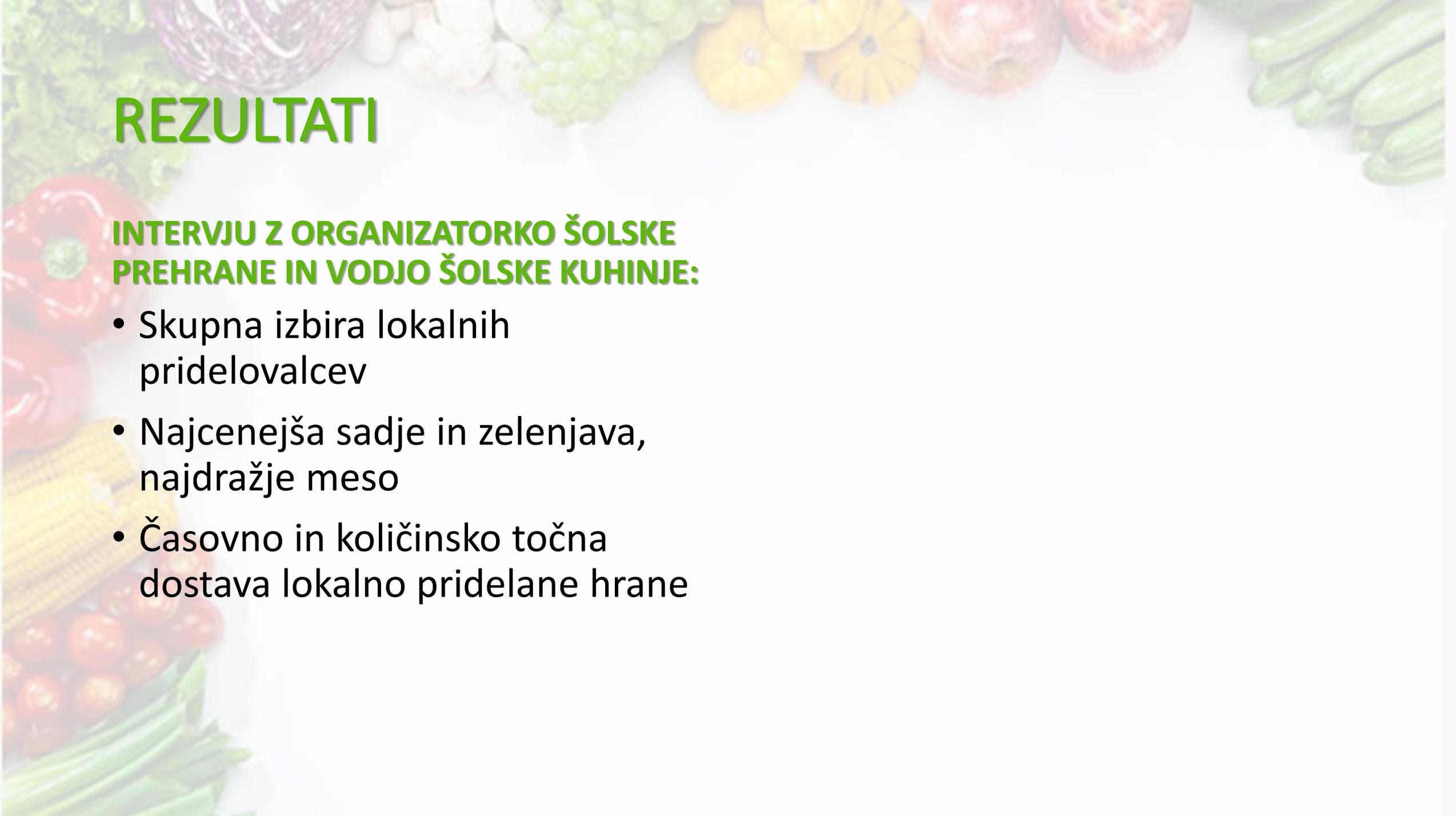


REZULTATI

INTERVJU Z ORGANIZATORKO ŠOLSKE PREHRANE IN VODJO ŠOLSKE KUHINJE:

- Kaj se upošteva pri sestavi jedilnika?
- Lokalno pridelana hrana na jedilniku večkrat tedensko
- Izbira dobaviteljev lokalno pridelane hrane
- Najpogostejša lokalno pridelana hrana: sadje, zelenjava in mleko





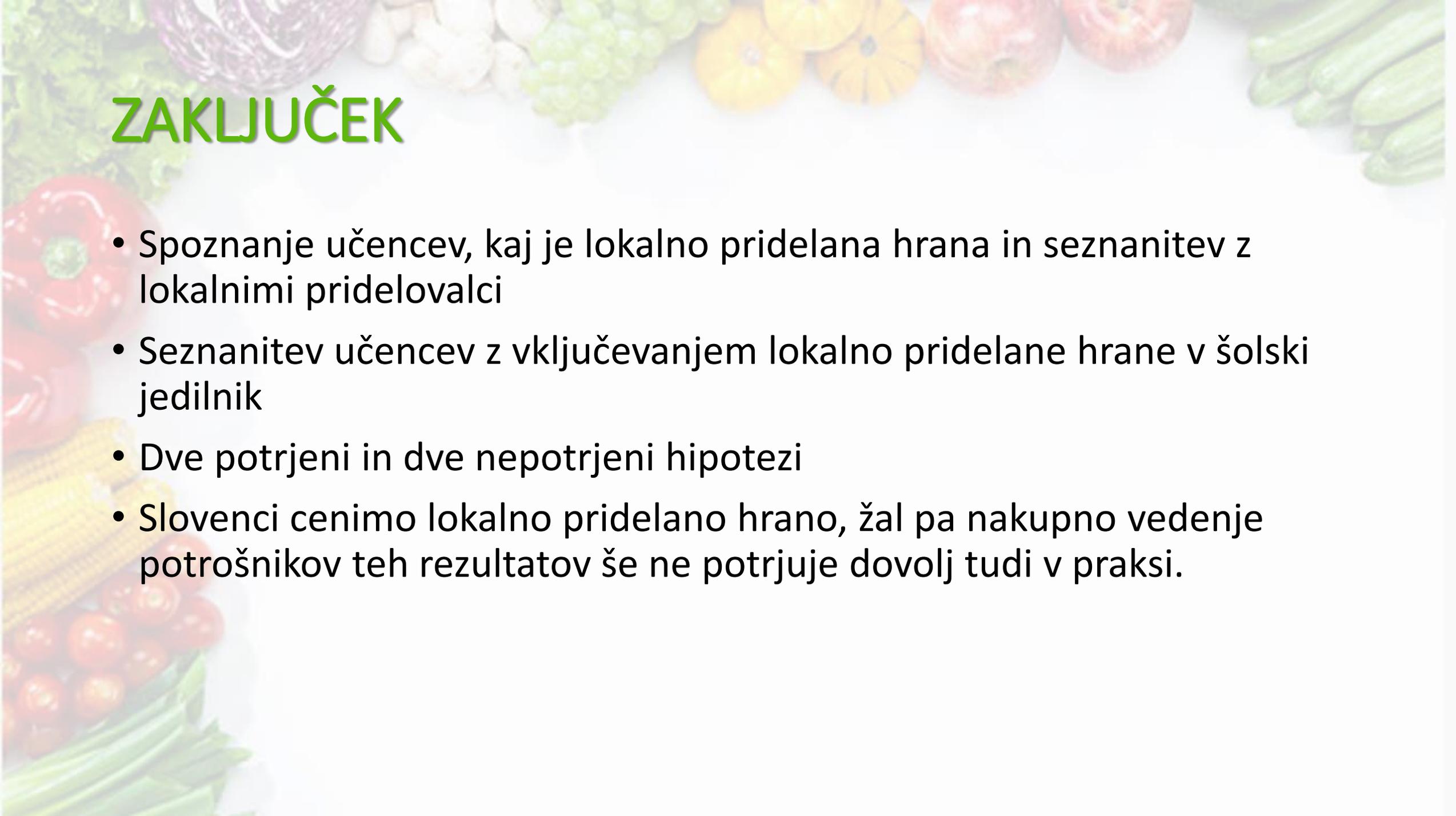
REZULTATI

INTERVJU Z ORGANIZATORKO ŠOLSKE PREHRANE IN VODJO ŠOLSKE KUHINJE:

- Skupna izbira lokalnih pridelovalcev
- Najcenejša sadje in zelenjava, najdražje meso
- Časovno in količinsko točna dostava lokalno pridelane hrane

RAZPRAVA

- Hipoteza 1: Več kot polovica učencev ve, kaj je lokalno pridelana hrana. **NEPOTRJENA**
- Hipoteza 2: Več kot polovica učencev pozna vsaj enega lokalnega pridelovalca hrane. **NEPOTRJENA**
- Hipoteza 3: Več kot tretjina učencev ve, zakaj je pomembno uživati lokalno pridelano hrano. **POTRJENA**
- Hipoteza 4: Na šolskem jedilniku je lokalna hrana prisotna vsaj enkrat tedensko. **POTRJENA**
- Nerealizirano:
 - obisk lokalnega pridelovalca hrane v razredu;
 - pregled ponudbe lokalne hrane po trgovinah;
 - ponovitev ankete na koncu raziskave.



ZAKLJUČEK

- Spoznanje učencev, kaj je lokalno pridelana hrana in seznanitev z lokalnimi pridelovalci
- Seznanitev učencev z vključevanjem lokalno pridelane hrane v šolski jedilnik
- Dve potrjeni in dve nepotrjeni hipotezi
- Slovenci cenimo lokalno pridelano hrano, žal pa nakupno vedenje potrošnikov teh rezultatov še ne potrjuje dovolj tudi v praksi.

VIRI IN LITERATURA

- - Bodi eko (2020). Potrošniki in lokalno pridelana hrana: Ali lahko vplivamo na ponudbo? Pridobljeno 7. 1. 2020 s <https://www.bodieko.si/potrosniki-in-lokalno-pridelana-hrana-ali-lahko-vplivamo-na-ponudbo>.
- - Dom in vrt (2017). Od njive do vaše mize v istem dnevu. Pridobljeno 7. 1. 2020 s <https://www.nadlani.si/novice/lokalno-pridelana-hrana/>.
- - Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (2013). Prednosti lokalno pridelane hrane. Pridobljeno 7. 1. 2020 s <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/prednosti-lokalne-hrane/>.
- - Nacionalni inštitut za javno zdravje (2016). Izbirajmo lokalno pridelano hrano. Pridobljeno 7. 1. 2020 s <https://www.nijz.si/sl/izbirajmo-lokalno-pridelano-hrano>.
- - R. S. (2019). Na jedilnikih naj bo lokalno pridelana hrana. Posavski obzornik. Pridobljeno 7. 1. 2020 s <https://www.posavskiobzornik.si/gospodarstvo/na-jedilnikih-naj-bo-lokalno-pridelana-hrana>.
- - Trendi (2019). Ali se zavedamo pomena lokalno pridelane hrane? Pridobljeno 7. 1. 2020 s <https://siol.net/trendi/kulinarika/ali-se-zavedamo-pomena-lokalno-pridelane-hrane-494873>.
- - Urankar, M., Urbanija, L. (2017). Prednosti lokalno pridelane hrane. Delo. Pridobljeno 7. 1. 2020 s <https://www.delo.si/novice/okolje/prednosti-lokalno-pridelane-hrane.html>.
- - Zdravo.si (2017). Zato bi morali uživati lokalno pridelano hrano. Pridobljeno 7. 1. 2020 s <https://www.zdravo.si/zato-bi-morali-uzivati-lokalno-pridelano-hrano/>.