

MLADI POROČEVALCI ZA OKOLJE

**Polona Otoničar Pajk
JVIZ OŠ Dobropolje
Ljubljana, 14. 6. 2021**

**Mednarodna konferenca
„Z lokalno pridelano hrano in gibanjem do zdravega
življenjskega sloga“**



O programu **Mladi poročevalci za okolje ...**

- *Je projekt, v katerem sodeluje več kot **70.000 dijakov** in študentov ter **7500 učiteljev** in mentorjev v **28 državah** po vsem svetu.*
- Namenjen je **prepoznavanju**, **analiziranju**, **razumevanju** in **povezovanju** vzrokov, učinkov in **posledic različnih okoljskih dejavnosti** in procesov v lokalnem okolju, ki jih je posredno mogoče povezati tudi z globalnimi izzivi.

Učenci v okviru projekta Mladi poročevalci za okolje:

- opazujejo in raziskujejo prostor,
- prepoznavajo težave in izzive,
- ugotavljajo vzroke za težave in njihove učinke,
- poiščejo dodatna pojasnila in informacije pri strokovnjakih,
- razmišljajo o okoljskih izzivih,
- obveščajo okolico o okoljskih problemih,
- opozarjajo na dejavnosti, ki v okolju povzročajo negativne učinke.

Pri katerih predmetih smo se vključili v program Mladi poročevalci za okolje?

IZBIRNI PREDMET ŠOLSKO NOVINARSTVO

- Šolsko novinarstvo je kot izbirni predmet [del obveznega programa osnovne šole](#).
- Je enoleten in se lahko izvaja v 7., 8. ali 9. razredu osnovne šole.
- Namenjena mu je ena ura pouka tedensko.
- Končna izbira vsebin in ciljev pri izbirnem predmetu šolsko novinarstvo je prepuščena učitelju

DKE (DOMOVINSKA IN DRŽAVLJANSKA KULTURA IN ETIKA)

- DKE je sestavni del osnovnošolskega družboslovnega in humanističnega izobraževanja.
- V okviru tega predmeta se spozna tudi učno enoto: »Kako slovenski državljan sodeluje pri aktivnem reševanju vprašanj človeštva?«

NOVINARSKI ŽANRI NA TEMO LOKALNO PRIDELANE IN ZAVRŽENE HRANE

(OBJAVLJENI V LASTNEM ŠOLSKEM LISTU ČAROBNIH IN SIJOČIH 8
TER V OBČINSKEM GLASILU.)

Primer uvodnika

Spoštovane bralke, spoštovani bralci!

Narava je lepa sama po sebi. Je neko čudo, ki nas razveseljuje v vseh letnih časih v različnih barvah, različnih oblikah, različnih vonjavah ... Pa tudi v različni svetlobi. Tokratna številka našega šolskega lista je posvečena hrani. Če menite, da vam ponujamo recepte za slastne jedi – se motite. Ponujamo pa vam nasvete za to, kako z lokalno pridelavo hrane zmanjšamo onesnaževanje okolja. Naš novinar Nik je anketiral osmošolce, ki so mu naštel kar nekaj prednosti lokalno pridelane hrane. Novinarka Ana pa je opravila intervju z ravnateljem o tem, koliko je bilo odpadkov in zavržene hrane na šoli pred 26 leti in koliko jih je danes. Podatki so prav zastrašujoči. **Si mislite, da pred 26 leti na šoli ni bilo organiziranega odvoza odpadkov?** »Danes imamo samo na videmski šoli 11 zabojnikov po 1100 litrov za odpadke. Včasih je bilo do 30 litrov odvržene hrane tedensko, danes pa je te hrane skoraj dvesto litrov,« nam je povedal ravnatelj. Moramo se zamisliti in ukrepati. Za konec pa ponujamo še fotografijo onesnaženega okolja, ki smo jo naredili na sprehodu po naši prelepi dolini. Seveda smo odpadke pospravili. Odpadkov pa ne bi bilo, če bi vsak pospravil samo za seboj. Zmoremo!

Vaših Čarobnih in sijočih 8

Primer (izsek) intervjuja z ravnateljem na temo zavržene hrane

VPRAŠANJE: Ali imate kakšne podatke o tem, koliko je bilo odpadkov na šoli takrat, ko ste začeli svojo službo ravnateljstva, in koliko danes?

ODGOVOR: »Pred 26 leti na šoli ni bilo organiziranega odvoza odpadkov. Imeli smo manjše kurišče, kjer je hišnik enkrat tedensko zakuril odpadke, če jih je kaj bilo. V zimskem času smo odpadke dajali v 200-litrski sod in se jih je občasno zakurilo. Pojasniti želim, da v kuhinji praktično ni bilo veliko embalaže. Vse olje je bilo v steklenicah, kruh ni bil pakiran v PVC, za malico je bila občasno žemlja. Narezan sir ali salama sta bila v enem velikem papirnatem ovoju, marmelada in pašteta sta bili v kovinski embalaži v velikosti petih kilogramov. Kar ne morem verjeti, da so tedaj učenci lahko jedli pašteto, tudi če je bila nekaj ur odprta. Pred vstopom v Evropsko unijo smo s predpisi HACCP uvedli v sistemu z živili zelo ostre ukrepe, ki povzročajo kupe odpadkov. V učilnicah ni bilo papirnatih brisač, temveč je bila brisača iz tekstila. Pri malici so imeli učenci svoje prtičke, neke vrste servete iz blaga. Papir je bil dragocen, zato se tudi ni trgalo listov iz zvezka ali pa imelo pomožnih samolepilnih lističev. Če je slučajno ostalo kaj hrane, so kmetje vzeli te ostanke za hranjenje prašičev. Celo sprli so se med seboj, kdo bo vzel te odpadke. Danes imamo samo na videmski šoli 11 zabojnikov po 1100 litrov za odpadke. Trije so za embalažo, dva za mešane odpadke in trije za papirnate brisačke in servete. Odvoz teh odpadkov je na štirinajst dni. Odvoz papirja iz treh zabojnikov pa je vsak teden. Vsak teden se dva do trikrat odpelje v predelavo tudi ostanke hrane. Včasih je bilo do 30 litrov odvržene hrane tedensko, danes pa je te hrane skoraj dvesto litrov.«

Primer **fotoreportaže** na temo
lokalno pridelane hrane – sprehod
po gozdu, poimenovan »ostanki
piknika«



ANKETIRANJE SOŠOLCEV (DKE, PO OBRAVNAVNI UČNE ENOTE »Kako slovenski državljani sodeluje pri aktivnem reševanju vprašanj človeštva?«)

Odgovori so bili naslednji:

Doma gojim zelenjavo in kupujem izdelke iz Slovenije. (Ž, 13 let)

Pohvalim proizvodnjo domačih izdelkov; vozim se s kolesom; ločujem odpadke; redno ugašam električne stvari, doma naredim večino hrane. (M, 13 let)

Sami kaj pridelamo/posadimo doma. Če je mogoče, kupujemo domače stvari.

Pozitivni vplivi lokalne pridelave so številni: zmanjšamo potrebo po intenzivnem kmetijstvu, manj je uničevanja gozdov, ker ne potrebujejo veliko obdelovalne površine, manj je mučenja živali, zmanjšamo ogljični odtis, ker doma za manjše stvari ne potrebujemo strojev kot npr. traktorjev in se ne spuščajo toplogredni plini v ozračje. (Ž, 13 let)

Zmanjšujem količino odpadkov in hrano pridelujem doma. (Ž, 14 let)

Pred nakupom se dobro pozanimam. Hrano raje pridelamo sami doma, kot da jo kupimo. Spodbujamo domače proizvajalce in kupujemo njihove pridelke. Pozitivni vplivi lokalno pridelane hrane so: zdravje, prijaznejša je do okolja. (Ž, 14 let)

Da jemo lokalno pridelano hrano, kuhamo doma in manj uporabljamo elektriko. Če jemo hrano, ki jo sami naredimo, je naše zdravje tudi boljše, manj onesnažujemo okolje. (Ž, 13 let)

Spečem kruh, jem jabolka z drevesa in tako je manj zavržene hrane. (Ž, 13 let)

Delamo hrano doma, je ne kupujemo, če pa ja, kupimo bio. (M, 13 let)

Doma pridelujemo hrano, vodo točimo v steklenice in ne plastenke, vozimo se s kolesom. (M, 14 let)

Si sam prideluješ hrano, greš peš v šolo, kupuješ v pravični trgovini. (M, 14 let)

Prideluješ doma, ne kupuješ. (M, 14 let)

Si posadiš svojo zelenjavo in sadje. Kupuješ slovensko pridelano hrano, na primer med, mast, marmelada ... Ne kupuješ tujih stvari, si napišeš listek, ko greš v trgovino ... (M, 13 let)

Uporabljam steklenice in ne plastenk. Sam pridelujem hrano. Kupujem lokalno.

Recikliram odpadke. Vozim se s kolesom. (M, 14 let)

Imamo svoj vrt. Države bi morale podpirati kmeta. Ne »špricamo« pridelkov. (M, 14 let)

Moja domovina – Pridelam in jem domače (natečaj)

(objava pesmi v šolskem listu in občinskem glasilu)

Spomladi vse zeleni in cveti,
na njivah se veselo seje in sadi.

Poleti vse raste in se debeli,
da jeseni bogato obrodi
in polne naše so kleti.

Vas mirno je okolje,
tu smo ljudje dobre volje.
Če te pot zanese v vas,
boš videl, da lepo je pri nas.

EVA PUGELJ, JVIZ OŠ DOBREPOLJE, PŠ STRUGE

ZAKLJUČEK

- Pri izbirnem predmetu šolsko novinarstvo **smo celo leto skrb posvečali varovanju okolja**, saj smo bili vključeni v projekt Mednarodni poročevalci za okolje.
- Eno številko šolskega lista smo z različnimi žanri v celoti **posvetili zavrženi in lokalno pridelani hrani**.
- Opravili smo **intervju z ravnateljem**, ki nam je povedal, koliko je bilo odpadkov na šoli pred 26 leti in koliko danes; **anketirali** smo osmošolce, ki so podali različne prednosti uživanja lokalno pridelane hrane, naredili smo **fotoreportažo** onesnaženega okolja z embalažo nelokalno pridelane hrane ter lokalno pridelani in zavrženi hrani posvetili tudi **uvodnik** šolskega lista.
- Z raziskovanjem stanja na področju zavržene in lokalno pridelane hrane v šoli so učenci **vzbujali skrb za okolje pri bralcih in jim na razumljiv ter spoštljiv način približali tudi pomen lokalno pridelane hrane**. Podali pa so tudi konkretne podatke o količini zavržene hrane v šoli, s čimer so želeli v učencih vzbuditi skrb za hrano.
- Pri naštetem so učenci upoštevali **novinarski kodeks**, dosegali temeljne cilje, ki ji predpisuje učni načrt za izbirni predmet šolsko novinarstvo, in se urili v spretnostih pisanja in branja. Pri vsem skupaj pa se poraja vprašanje, ali se je v zadostni meri vplivalo na bralce, da bodo začeli delovati v skrbi za varstvo okolja (če še ne delujejo tako), in na kateri način z ozaveščanjem nadaljevati.

HVALA ZA POZORNOST!

**Polona Otoničar Pajk
OŠ Dobropolje**

