



Jedemo odgovorno

Marina Lucin, dipl učiteljica razredne nastave, učitelj savjetnik
Zdravka Ciglenečki, dipl pedagog, pedagog savjetnik

Kostanjevica na Krki, 31. 5. 2025

OŠ Jure Kaštelana, Zagreb



Dani kruha, Dani zahvalnosti za plodove zemlje





Dani kruha i Dani zahvalnosti
za plodove Zemlje

Kako smanjiti otpad od hrane

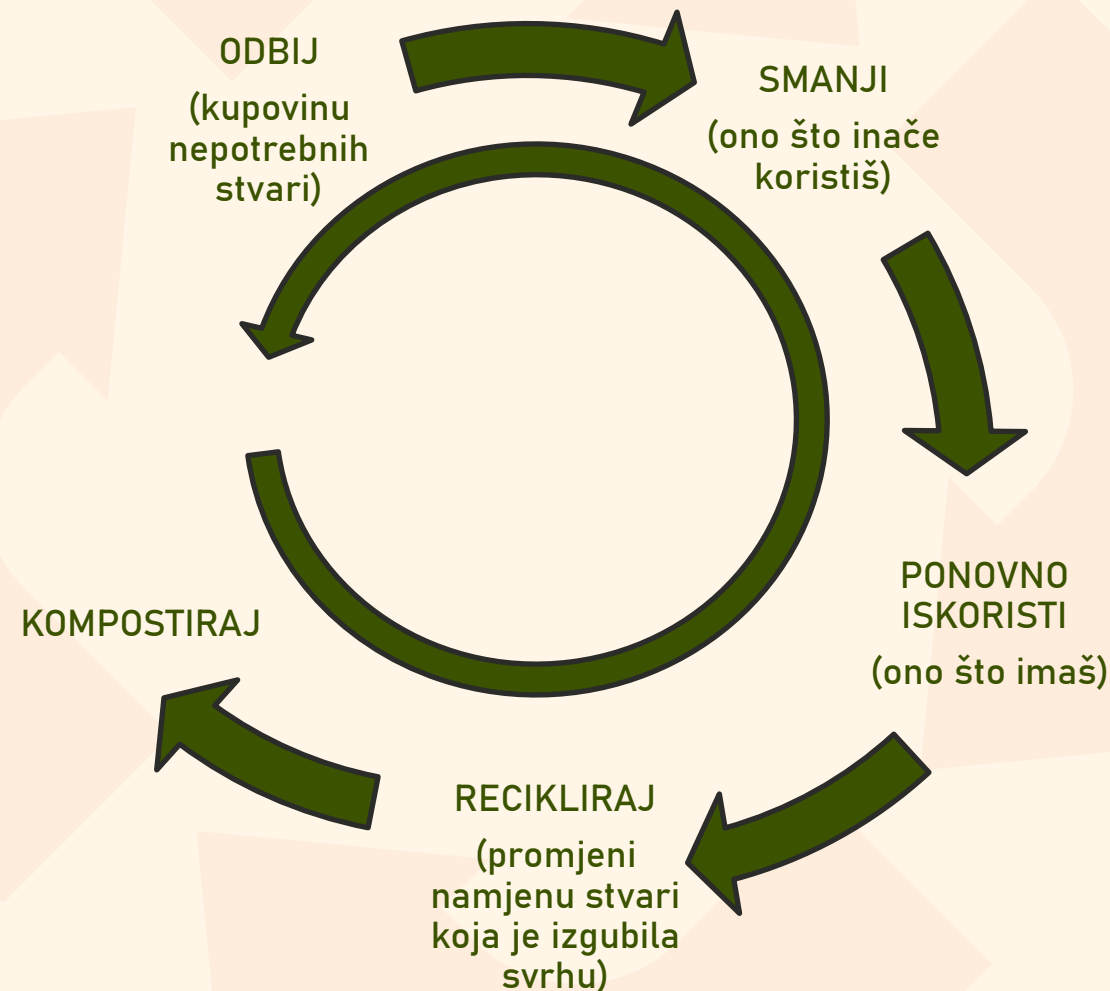
Predavanje za učenike 8.razreda

Hrvatska udruga za zaštitu potrošača



EU ciljevi – smanjenje otpada

- U okviru strategije „Od polja do stola”, EU do 2030. godine želi prepoloviti otpad od hrane
- Do 2050. klimatska neutralnost – Zeleni plan EU- ZERO WASTE – nulta stopa stvaranja otpada i ponovno korištenje svega, umjesto bacanja
- Cilj je maksimalno iskoristiti resurse, smanjiti upotrebu energije, sirovina i prostora za odlaganje otpada, te tako smanjiti negativan utjecaj na okoliš i stvaranje emisije stakleničkih plinova





Ako ostane višak hrane, nemojte ju baciti!

ISKORISTITE OSTATKE ZA PRIPREMU NOVIH JELA

ili **ZAMRZNITE ZA POSLIJE**

• višak pire krumpira

njoki

knedle

langoši

kroketi

• višak ječmene kaše

salate

od ječmene kaše

poslastice

variva

• stari kruh

krušne mrvice

žemljača

knedle

pohani kruh

od starog kruha

odresci

• višak kuhanih jaja

tost s avokadom i jajima

punjena jaja

Ostatke obroka ohladite, podijelite u manje posude i zamrznite. Kuhani obroci (npr. juhe, variva, tjestenina, riža i dr.) mogu stajati zamrznuti do tri mjeseca. Obavezno na posudu napišite datum zamrzavanja. Za zamrzavanje možete upotrijebiti staklene, metalne ili plastične posude ili vrećice s oznakom da su sigurne za uporabu u zamrzivaču.

Na tanjur stavite manje hrane pa prema potrebi nadopunite.

Ako stavite na tanjur više hrane nego što možete pojesti, morat ćete baciti ostatak koji ne pojedete.

Izložba Hrana nije otpad

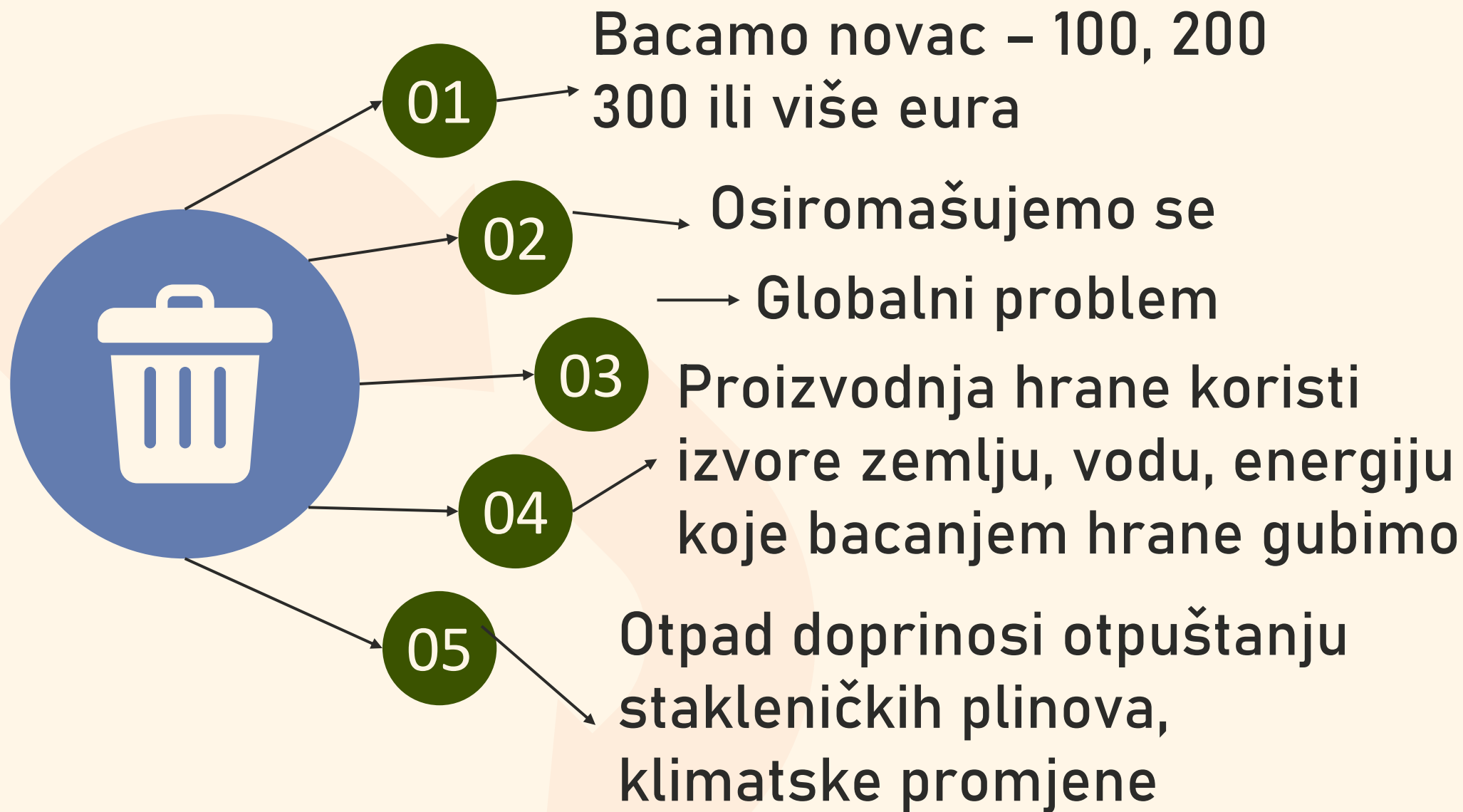
Hrana nije otpad



**Koliko hrane
završi u
otpadu?**

- ▶ Do 2030. godine moramo prepoloviti količinu bačene hrane. Kako ćemo to učiniti?

Posljedice bacanja hrane



Što svatko od nas može učiniti?



01

Informirati se

Edukacija o otpadu
od hrane

02

**Planirati
unaprijed**

Kupiti samo onoliko
koliko treba

03

Pravilno čuvati

Skuhati koliko ćemo
pojesti, iskoristiti
ostatke

04

Razvrstavati

Odložiti u biootpad ili
kompostirati

Projekt *Mi jedemo odgovorno*

- ▶ Gdje je hrana proizvedena
- ▶ Potrošnja energije pri proizvodnji hrane
- ▶ Potrošnja vode pri proizvodnji hrane

(Za 1 kg piletine treba 3 325 litara vode)

- ▶ Transport hrane

- ▶ Važnost konzumacije lokalnih i sezonskih proizvoda





Što jedete?



Projekt Tjedan zdravog doručka

Druženje uz voće



Radionice i predavanja za učenike





Učiteljice Engleskoga jezika izradile su sa svojim učenicima i njihovim roditeljima zanimljivu kuharicu na engleskom i hrvatskom jeziku.



Suradnja s
udrugom ZMAG
posjet
Recikliranom
imanju
Vukomerić

Priprema zdravih obroka u Centar za kulturu prehrane



Suradnja s knjižnicom Savica i lokalnom zajednicom



Bum, tres, trans Savica



Nagraadni natječaj - godišnja zaliha voća i povrća za učenike

► Nagrađeni rad



- Razgovori o zdravoj prehrani na nastavi
- Shema školskog voća





Pilot projekt Zelena javna nabava hrane za djecu OŠ grada Zagreba

- ▶ Posjet OPG-u u okolini Zagreba, posjet školama u Ljubljani
- ▶ Lokani proizvodi u svakodnevnoj prehrani učenika



Učimo o hrani

Medni dan Dan pčela Dan jabuka



A vaš ekološki otisak???

- Nadamo se da smo edukacijom učenika kroz ovaj projekt učinili mali korak prema održivom razvoju!

