

„Svaka cijena ispod 16 kuna po kilogramu za prve ovosezonske jagode posve je nerealna“, potužio se proizvođač jagoda iz Vrgorca koji pokušava prodati svoje jagode. Ipak, već se tjednima po trgovačkim lancima nude španjolske jagode za svega 9 kuna!

Jagode iz Španjolske moraju putovati minimalno 2000 km da bi došle u naše prodavaonice, troše više goriva nego one koje se dopremaju iz Vrgorca, a opet su jeftinije. Smrdi li tu nešto?

Kvinoja je namirnica koja obiluje proteinima i jako je zdrava. Stara civilizacija Inka prepoznala je ovu namirnicu kao izvor snage i izdržljivosti za ratnike pa je zovu i „zlatu Inka“. Ova supernamirnica raste u Andama, u Južnoj Americi gdje lokalnom stanovništvu služi kao glavni izvor hrane već 5000 godina.

Darija u Andama ima ogromne plantaže kvinoje gdje sa svojom obitelji uzgaja ovu supernamirnicu. Ipak, ona i njezina obitelj ne jedu kvinoju jer im je preskupa! Smrdi li tu nešto?

Jedna trećina sve proizvedene hrane, oko 1.3 milijuna tona godišnje, završi kao otpad. Kad bi odbačena hrana bila država, zauzela bi površinu Kine.

Ipak, više od 800 milijuna ljudi svaku noć odlazi gladno na spavanje, dok bi se samo s odbačenom hranom moglo nahraniti preko 2 milijarde ljudi godišnje. Smrdi li tu nešto?

KOTAČ POSLJEDICA

DOGAĐAJ:

Zbog spoznaje o iznimnim svojstvima kvinoje, potražnja za tom supernamirnicom u svijetu je porasla.

POSLJEDICA 1:

Stvorilo se više radnih mjesta u Andama jer je potražnja za kvinojom postala toliko velika da su je stanovnici Anda počeli uzgajati znatno više i izvoziti u ostatak svijeta.

POSLJEDICA 2:

Većina stanovništva Anda više si nije mogla priuštiti kvinoju jer je cijena te supernamirnice za lokalno stanovništvo drastično porasla sa 70 eurocenti na 2 eura, što je za njihov standard previše (cijena te namirnice u Europi je dosegla 10 eura).

POSLJEDICA 3:

Stanovnici Anda su umjesto kvinoje počeli konzumirati druge namirnice koje nisu bile toliko nutritivno bogate i zdrave, što je dovelo do razvoja raznih bolesti kako u odraslih tako i u djece.

POSLJEDICA 4:

Pojavile su se razne inicijative koje se bore za *fair trade* (pravednu trgovinu, fer cijenu), gdje proizvođačima omogućuju veći i pouzdaniji prihod u odnosu na konvencionalnu trgovinu. Tako stanovnici Anda zarađuju dovoljno kako bi i oni mogli jesti hranu na kojoj su se odgojile generacije u posljednjih 5000 godina.

Vaša je misija riješiti 4 zadatka u vremenu od 40 minuta. Zadaci nisu teški, ali ih je potrebno dobro čitati, dobro se organizirati, ujediniti znanje cijelog tima i paziti na vrijeme. Odredite jednog člana tima koji će konstantno pratiti vrijeme i izvještavati koliko je ostalo do kraja. Zadatke ne morate rješavati po redu.

Napravite popis svih država iz kojih dolaze namirnice koje ste dobili te izračunajte koliko su kilometara prešle da bi došle do Zagreba.

„Prije nego ste završili sa svojim doručkom jutros, ovisili ste o polovici svijeta...“

Martin Luther King

Kalkulator prijeđenih kilometara

(Možete prevesti stranicu na hrvatski. Desni klik mišem na stranicu i klik na „prevedi na hrvatski.“)

1

Ime namirnice s brojem prijeđenih kilometara **ispravno postavite na liniju** koja se nalazi u radnoj prostoriji.

2

Saznajte koje sezonske namirnice sazrijevaju u LJETO/JESEN/ZIMU/PROLJEĆE. **Smislite neko jelo s 2 vrste sezonskog VOĆA i 3 vrste POVRĆA i dajte mu naziv.** Tanjur s izabranom hranom nacrtajte, ali pazite, jedna od namirnica na tanjuru treba biti **crvene boje** (i na tanjuru i u stvarnosti).

3

Domaća jagoda našla se u konkurenciji s uvoznom jer je uvozna 7 kuna jeftinija, a vas su pozvali da napravite dobru promociju domaćeg proizvoda. **Morate osmisliti slogan kojim ćete kupcima promovirati domaću jagodu.** Napišite slogan i grupno se s njime slikajte te zajedničku sliku pošaljite u Messenger stranice Plava Ekopatrola s imenom vaše škole te oznakama #kupujmolokalno i #plavaekopatrola.

4

Ispunite križaljku kako biste otkrili traženi pojam.

Kalendar sezonskog voća

	SIEČAN	VELJAČA	OŽUJAK	TRAVANJ	SVIBANJ	LIPANJ	SRPANJ	KOLOVOZ	RUJAN	LISTOPAD	STUDIJA	PROSINAC
Borovnica												
Breskva												
Dinja												
Dunja												
Grožđe												
Jabuka												
Jagoda												
Kivi												
Kruška												
Kupina												
Limun												
Lubenica												
Malina												
Mandarina												
Marelica												
Nar												
Naranča												
Šljiva												
Trešnja												
Višnja												



Kalendar sezonskog povrća

	SIEČAN	VELJAČA	OŽUJAK	TRAVANJ	SVIBANJ	LIPANJ	SRPANJ	KOLOVOZ	RUJAN	LISTOPAD	STUDIJA	PROSINAC
Blitva												
Brokula												
Cikla												
Cvjetni luk												
Cvjetača												
Češnjak												
Grah mahunar												
Kelj												
Kelj pupčar												
Krastavac												
Krumpir												
Kupus												
Mirkva												
Paprika												
Rajčica												
Šparoge												
Špinat												
Tikvice												
Zelena salata												
Zeleni grašak												



naš svijet
naše dostojanstvo
naša budućnost



2015
Europska godina
za razvoj



Izradili: Učenci 7.a i 7.d razreda OŠ "Mejaši"-Split
U Splitu, 13. prosinca 2016 g.

VOĆE I POVRĆE U VRTU

Vrt 1. Kupus
Vrt 2. Krumpir
Vrt 3. Krumpir
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Kupus
Vrt 2. Mrkva
Vrt 3. Rajčica
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Kupus
Vrt 2. Krumpir
Vrt 3. Krumpir
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Kupus
Vrt 2. Krumpir
Vrt 3. Krumpir
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Mrkva
Vrt 2. Krumpir
Vrt 3. Krumpir
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Mrkva
Vrt 2. Mrkva
Vrt 3. Kupus
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Mrkva
Vrt 2. Rajčica
Vrt 3. Rajčica
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Mrkva
Vrt 2. Rajčica
Vrt 3. Rajčica
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Krumpir
Vrt 2. Rajčica
Vrt 3. Rajčica
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Krumpir
Vrt 2. Mrkva
Vrt 3. Kupus
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Krumpir
Vrt 2. Rajčica
Vrt 3. Rajčica
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Krumpir
Vrt 2. Rajčica
Vrt 3. Rajčica
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Maslina
Vrt 2. Rajčica
Vrt 3. Rajčica
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Maslina
Vrt 2. Mrkva
Vrt 3. Kupus
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Rajčica
Vrt 2. Krumpir
Vrt 3. Krumpir
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Rajčica
Vrt 2. Krumpir
Vrt 3. Krumpir
Vrt 4. Kukuruz
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Kukuruz
Vrt 2. Mrkva
Vrt 3. Kupus
Vrt 4. Maslina
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Kukuruz
Vrt 2. Mrkva
Vrt 3. Kupus
Vrt 4. Maslina
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Kukuruz
Vrt 2. Mrkva
Vrt 3. Kupus
Vrt 4. Maslina
Vrt 5. Kukuruz

Vrt 1. Kukuruz
Vrt 2. Mrkva
Vrt 3. Kupus
Vrt 4. Maslina
Vrt 5. Kukuruz

Napadnuto voće i povrće u svakom vrtu: Vrt 1=4, Vrt 2=8, Vrt 3=13, Vrt 4=4, Vrt 5=20.







Kupuj pametno – provjeri koju hranu već imaš prije nego odeš u kupovinu i kupi samo ono što ti je nužno.

Kupuj „ružno“ voće i povrće – sve povrće ne može biti savršenog oblika, ali je svejedno dobro i ukusno. Kupuj to povrće kako ne bi završilo kao otpad. 50 milijuna tona voća i povrća u Europi se baca isključivo zbog „nepravilnog“ oblika i sve to košta nevjerojatnih 140 milijardi eura.

Prepoznaj datume – „vrijedi do“ označava datum do kojeg hrana MORA biti konzumirana, dok „najbolje upotrijebiti do“ označava da je hrana najbolja do tog datuma, ali je sigurno konzumirati i nakon toga.

Sačuvaj ostatke hrane – kako bi ih mogao ponovno iskoristiti ili kombinirati s drugim jelima.

Manje porcije – kuhaj manje porcije kod kuće, a velike porcije u restoranu podijeli.

Doniraj – ako imaš viška doniraj, podijeli prijateljima ili onima kojima je potrebno. U većim gradovima postoje i banke hrane ili male organizacije koje dijele hranu onima koji nemaju.

Organiziraj hladnjak – kada stavljaš nove namirnice u hladnjak, stavi ih iza, a starije namirnice stavi sprijeda kako bi ih prije potrošio.

Kompostiraj – neki ostaci hrane mogu se kompostirati. Kompostiraj, vrt će ti biti zahvalan!

2+2+2 – kod čuvanja ostataka primijeni formulu 2+2+2: najviše 2 sata smije proći do spremanja u hladnjak, najviše 2 dana za konzumaciju ostataka iz hladnjaka, odnosno najviše 2 mjeseca za konzumaciju ukoliko ste ih zamrznuli.

Jedi lokano – na taj način ćeš podržati lokalne proizvođače, jesti zdravije i smanjiti ekološki otisak.