

Jana Ambrožič-Dolinšek

Univerza v Maribor, Slovenija

Nahraniti mesto:

Pogled na domačo preskrbo s hrano danes in v preteklosti

Oskrba s hrano, proizvodnja in prehrana so v antropocenu še posebej pomembni, zlasti zaradi napovedanih podnebnih sprememb. Namen učnega scenarija je informirati, razmisliti o tem, od kod prihaja hrana in kako se proizvaja, ter jo ponotranjiti. Dejavnosti se nanašajo na oskrbo s hrano, potovanja in omrežja za prevoz hrane. Ob tem obravnava tudi vpliv hrane na našo kulturo in jezikovne izraze.

Preskrba s hrano, transportne poti in omrežja za prevoz hrane, infrastruktura, metafore hrane,

Tema: Nahraniti mesto

Prehrana in preskrba ljudi s hrano sta v antropocenu še posebej pomembni, zlasti zaradi napovedanih podnebnih sprememb. Vprašanje, kako zagotoviti zanesljivo preskrbo s hrano, varno preživetje in boljšo prehrano, je tudi osrednji vidik trajnostnega razvoja.

Današnja kuhinja vključuje najrazličnejša živila in sestavine, ki ne prihajajo le iz naše regije, temveč iz vseh delov sveta. Zato so živila in sestavine v današnjih receptih čudovit način za raziskovanje in vrednotenje bogate raznolikosti našega sveta ter z njo povezane ekologije in trajnosti. V antropocenu mora biti kuhanje povezano s trajnostno pridelavo in porabo hrane. V ospredje prihajajo lokalne kulture prehranjevanja, trajnostna in raznolika pridelava hrane ter lokalni prehranski sistemi, ki zmanjšujejo izgube in odpadke hrane ter prispevajo k varovanju okolja.

O čem govorimo? KOMU je tema namenjena?

S povezovanjem kuhanja in kulture lahko ne le uživamo v okusnih jedeh, poglobimo razumevanje raznolikosti in bogastva svetovnih kultur, temveč tudi povečamo svojo ekološko in trajnostno ozaveščenost. Kulturno ozaveščen pristop k kuhanju (in prehranjevanju) je koristno in poučno potovanje, ki lahko učencem razširi perspektive in obogati njihove

kulinarične spretnosti, jim predstavi pridobivanje hrane in spodbuja ekološko ozaveščenost. Hrana kot sestavni del kulture je lahko spodbuda za razumevanje drugih tradicij, kulturne dediščine in trajnostnih vrednot.

Proizvodnja in priprava hrane sta ustvarjalnost, veselje in življenje. Hrana lahko pripoveduje edinstveno zgodbo o skupnosti, življenjskem slogu in sistemu vrednot, izraža pa lahko tudi naše upe, sanje in prepričanja za prihodnost. Uživanje hrane in kuhanje sta vseživljenjsko učenje. Učenci se ne bi smeli omejevali, temveč bi morali razširiti svoja obzorja.

Cilj je povezati proces prehranjevanja s pridelavo in pripravo hrane, saj vemo, da mora hrana nekje nastati, od nekod priti in nekdo jo mora pripraviti. Pomembno je poudariti, da imajo različne kulture različne pristope in tradicije, od katerih ima vsaka drugačen vpliv na okolje. S tem pristopom poskuša učni scenarij ustvariti majhen mozaik, iz katerega bodo učenci sestavili kamenček za ozaveščanje o medsebojnih povezavah pri preskrbi s hrano.

Didaktika

V tem učnem scenariju se tema prehrane obravnava v okviru proizvodnje hrane, oskrbe s hrano, kulture, ekologije in trajnostnega razvoja, izkustveno, na primer z obravnavo kmetijskih tehnik in z njimi povezanih vprašanj trajnosti. Vse te teme je mogoče povezati z lokalnimi skupnostmi ter lokalno zgodovino, kulturo in tradicijo. Organizirajo se lahko ekskurzije na lokalne živilske tržnice in v restavracije, povabijo se lahko gostujoči predavatelji iz skupnosti in izvedejo skupnostni projekti, ki se ukvarjajo s proizvodnjo in distribucijo hrane. Kulturno raznolikost je mogoče vključiti v učni scenarij s predstavitev vrste primerov različnih tradicionalnih prehranskih praks.

Ta učni scenarij se osredotoča na dobavne poti in omrežja ter jih poskuša povezati s trajnostjo ter trajnostno pripravo in porabo hrane. Tem se povezuje z učnimi scenariji *Kuharska spominska knjiga* in *Vrtna spominska knjiga*. Učenci se učijo z izkustvenim učenjem, s pristopi usmerjenimi v izkušnje. Posamezni deli učnega scenarija se lahko uporabljajo neodvisno drug od drugega.

KDO je ciljna skupina? KDO so možni partnerji v sodelovanju?

Učni scenarij je primeren za nižjo in višjo stopnjo srednje šole ter za študente učitelje. Sodelovanje lokalnih partnerjev za sodelovanje ni potrebno, vendar lahko zelo obogati izvajanje učnega scenarija.

ZAKAJ je ta tema pomembna za Kulturno-naravoslovno pismenost? KAM jo lahko uvrstimo?

Cilje in kompetence je mogoče vključiti v pouk naravoslovja, gospodinjstva, naravoslovnih predmetov in nekaterih družboslovnih predmetov. Tu so najpomembnejši cilji:

- Vsebinsko učnega scenarija je mogoče vključiti v pouk naravoslovja, gospodinjstva in nekaterih družboslovnih predmetov. Za razvoj Kulturno-naravoslovne pismenosti so pomembni naslednji pedagoški in didaktični cilji:
- Spodbujati naravoslovno radovednost,
- Razvijati sposobnosti opazovanja in raziskovanja,
- Razvijati razumevanje zapletenega odnosa med hrano, kulturo in okoljem ter kako ta odnos vpliva na izbiro hrane in prehranskega sistema.
- Razvijati spoštovanje kulturne raznolikosti ter spodbujati zdrave in trajnostne izbire hrane na podlagi znanstvenih dokazov in kulturnega znanja.
- Razvijati razumevanje, kako na izbiro hrane vplivajo družbene in ekonomske neenakosti.
- Spodbujati razumevanje vloge tradicionalnega znanja pri trajnostni pridelavi hrane in ohranjanju biotske raznovrstnosti.
- Odprtost za kulturno raznolikost in razumevanje vloge kulture pri izbiri hrane.

Učni scenarij je tematsko povezan s poglavjema CNL & Naturwissenschaftliche Bildung und CNL & Hauswirtschaftliche Bildung v CNL priročniku.

Učni scenarij je tematsko povezan s poglavjema *CNL & Science Education* in *CNL & Home Economics Education* v priročniku CNL. Povezan je tudi s pričakovani kompetenc v *GreenComp* (Bianchi, Pisiotis & Cabrera, 2022, st. 14-15.), saj združuje razumevanje trajnosti, sistemsko razmišljanje in kritično mišljenje, reševanje problemov in raziskovalno razmišljanje kot del interdisciplinarnega in ustvarjalnega pristopa.

KDAJ, v katerem obdobju se učni scenarij izvaja?

Časovni okvir učnega scenarija je odvisen od omejitvenih dejavnikov, kot so letni čas, starost ali ustreznost učnega načrta. Učni scenarij se lahko uporablja kot samostojna učna enota ali kot dodatek k drugim učnim enotam, na primer kot ena od dejavnosti na naravoslovnih ali projektnih dnevih.

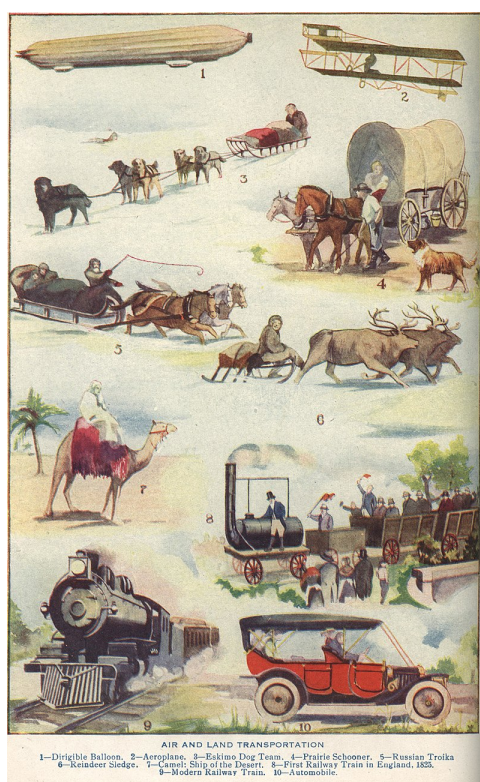
KAKO nadaljevati?

Korak 1: Danes več kot polovica svetovnega prebivalstva živi v mestih. V Mariboru, drugem največjem mestu v Sloveniji (tukaj kot primer), živi več kot 130.000 prebivalcev, ki vsak dan potrebujejo hrano. Kako se prehranjujejo danes in kaj bomo storili v prihodnosti? Ali lahko uporabimo znanje iz preteklosti?

Na učence lahko naslovite naslednja vprašanja in naloge:

Katera prevozna sredstva se danes uporabljajo za prevoz hrane?

Razmislite o sliki 1: *Ali se katero od predstavljanih prevoznih sredstev danes še vedno uporablja za prevoz hrane? Katera, kdaj in kako? Zakaj se nekatera od njih ne uporabljajo več?*



Slika 1: Odlomek iz enciklopedije "The How and Why Library", ki je bila prvič objavljena v Združenih državah Amerike leta 1909. ((Atkinson 1913, 68)

Korak 2: Poiščite podatke ali ocene za domače mesto ali kraj bivanja. V pomoč vam bodo naslednja ključna vprašanja:

- *Koliko prebivalcev ima vaš kraj?*
- *Na kakšen način vaš kraj in ljudje v njem dobijo hrano?*
- *Iz katerih delov sveta prihaja hrana?*
- *Kako pride do vas?*
- *Kakšno hrano ljudje jedo in kje jo kupujejo?*
- *Kaj storite z zavrženo hrano v vašem kraju?*

Korak 3: Ste se kdaj vprašali, od kod prihaja vaša hrana? Skoraj vsa hrana, ki jo zaužijemo, je pridelana na kmetijah. Ljudje so se naučili spreminjati okolje, da bi povečali pridelavo pridelkov. Naučili smo se tudi pridelati več pridelkov na manjši površini. Vendar obstajajo številne težave, ki ogrožajo trajnost kmetijstva. Na kmetijstvo vplivajo na primer rast prebivalstva, podnebne spremembe in pomanjkanje vode.

Naredite seznam živil, ki ste jih pojedli včeraj. Pri tem upoštevajte zajtrk, kosilo ali večerjo, pa tudi prigrizke in pijačo. Izberite eno ali več od teh živil in ponovno sestavite seznam sestavin, iz katerih je bilo živilo narejeno, kuhano ali pripravljeno.

Poskusite izpolniti preglednico 1 s podatki o izvoru živila, svetovnem poreklu, kraju proizvodnje in dolžini transportne poti do vašega krožnika. Pri odgovarjanju na vprašanja vam lahko pomagajo naslednje povezave:

<https://royalsocietypublishing.org/doi/10.1098/rspb.2016.0792> (accessed: 15.01.2024)

<https://blog.ciat.cgiar.org/origin-of-crops/> (accessed: 15.01.2024)

Hrana	Globalno poreklo hrane – Od kod prihaja hrana?	Kje jo proizvajajo?	Dolžina [km] transportne poti do mojega krožnika.

Preglednica 1: Podatki o izvoru in prevoznih poteh živil.

Druga vprašanja so lahko:

Ali lahko izračunate, kako dolgo je hrana potovala od kmetije do vašega krožnika?

Kaj ste naredili z vsemi zapakiranimi sestavinami? Od kod prihajajo in kaj se z njimi zgodi?

Ali lahko na interaktivnem zemljevidu narišete izvor pridelka in prevoz iz kraja pridelave?

V pomoč vam je lahko naslednji zemljevid Evropske vesoljske agencije:
https://www.esa.int/ESA_Multimedia/Images/2018/09/2015_global_land_cover_map
(accessed: 15.01.2024)

Korak 4: Mesto in hrana sta že od nekdaj tesno povezana. Ko se sprehajamo po tržnicah in supermarketih, vstopamo v gostilne, kavarne in restavracije, nas vedno presenetijo vonjave hrane. Skupaj ugotovimo, ali in zakaj je v kraju, kjer živimo, ali v našem mestu na voljo tako veliko ali tako malo lokalnih dobrot. Odkrijmo zgodbe, ki se skrivajo za priljubljenimi lokalnimi jedmi. V Mariboru takšne primere najdemo v jedeh, kot so goveji golaž, piščančja obara, segedin golaž, ričet, različne zelenjavne enolončnice itd.

Katera je vaša najljubša lokalna jed? Katera je najljubša lokalna jed vaše družine?

Napišite zgodbo ali anekdoto o lokalni, družinski ali vaši osebni najljubši jedi in jo povežite s tipičnostjo vaše regije, tipičnostjo vas, vaše družine in/ali vaše kulture.

Korak 5: Ta korak učence spodbuja k bolj ustvarjalnemu razmišljanju o jeziku, ki se uporablja za opisovanje hrane, in o živilih, ki so v naš jezik vstopila v prenesenem pomenu. Frazemi,

idiomi in pregovori ter metafore za hrano so bogat in raznolik del našega jezika in naših življenj, saj odražajo različne občutke in izkušnje, ki jih hrana vzbuja.

Ti idiomi so lahko privoščljivi, razkošni, pa tudi pomirjujoči in poznani, izražajo užitek, hrano in navdušenje, ki ga hrana prinaša v naše življenje. Hrana je osrednji del naše kulture in jezika, besedne zveze, ki jih uporabljamo za opisovanje hrane, pa odražajo številne načine, na katere bogatijo naša življenja.

V nadaljevanju najdete seznam pregovorov in idiomov v slovenščini, ki se nanašajo na hrano:

Kdor jezika špara, kruha strada! Nobena juha se ne poje tako vroča, kot se skuha. Stara koka, dobra juha. Zarečenega kruha se največ poje. Iz te moke ne bo kruha. Še pes ima rad pri jedi mir. Bolje črn kos kruha, kakor prazna torba. Zrno do zrna pogača, kamen na kamen palača. S trebuhom za kruhom. Ljubezen gre skozi želodec. Naslikanega kruha ne moreš pojesti. Dobra jed se sama ponuja. Lakota je najboljši kuhar. Vse je šlo za med. Kdor ne dela, naj ne je. Lakota je najboljša začimba. Med in melko se cedi iz njegovih ust. Knjige kar požira.

Odkrijte v sebi filozofa jezika in raziščite ozadje ene od teh besednih zvez. Ali jo lahko razložite?

Zapišite primer iz svojega življenja ali kroga znancev, za katerega velja ta idiom.

Idiome in pregovore, ki vključujejo hrano, lahko najdemo tudi v drugih jezikih. *Poiščite primere in primerjajte podobnosti in razlike.*

Korak 6: Na tej točki lahko z učenci uporabite tudi učne scenarije za spominsko knjigo o kuhanju in spominsko knjigo o vrtnarjenju. Zapisujejo se lahko na primer čustva ali asociacije, povezane s hrano, ali pa druge osebe (npr. starejše) povprašajo o njihovih prehranjevalnih in kuharskih navadah. Učenci lahko zbirajo fotografije, zapiske itd. Lahko jih zbirajo in hranijo v spominski knjigi. Pri oblikovanju knjige si lahko pomagata z naslednjimi spletnimi stranmi:

<https://www.wikihow.com/Make-a-Memory-Book> (accessed: 11.01.2024)

<https://www.memory-books.com/blog/14/what-to-write-in-a-memory-book> (accessed: 11.01.2024)

S ČIM delate?

Za raziskavo je potrebna uporaba spletnih strani ali digitalnih aplikacij (kot je opisano). Za izdelavo spominske knjige lahko uporabite različno gradivo (npr. slikanice, knjige, priročnike, delovne liste, videoposnetke, spletna mesta ...) in digitalna orodja (npr. MS Office, Padlet, Mentimeter ...).

KJE poteka učni scenarij?

Učni scenariji potekajo doma ali v učilnici za kuhanje ali v drugih primernih prostorih šole.

Merila kakovosti | Cilji trajnostnega razvoja (SDG)

Trajnost: Znanja povezujejo oskrbo s hrano, vprašanja trajnosti in kulturno identiteto.

Vključevanje: Otroci s posebnimi potrebami so vključeni v vse dejavnosti.

Digitalnost: Digitalni viri omogočajo raziskovanje in izbiro slik, filmov in aplikacij.

Ustreznost za ciljne skupine: Učni scenarij je primeren za nižjo in višjo stopnjo srednje šole ter za študente učitelje.

SGD: 3. cilj trajnostnega razvoja (zdravje in dobro počutje), 4. cilj trajnostnega razvoja (kakovostno izobraževanje), 12. cilj trajnostnega razvoja (trajnostna potrošnja in proizvodnja).

Literatura

Atkinson, Eleanor (Ed.) (1913). *The How and Why Library*. F. E. Compton.
<https://archive.org/details/howwhylibrary00atki/page/n109/mode/2up>

Bianchi, Guia; Pisiotis, Ulrike & Cabrera, Marcelino (2022). *GreenComp. Der Europäische Kompetenzrahmen für Nachhaltigkeit*. Hrsg. von Yves Punie & Margherita Bacigalupo, Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union. DOI: 10.2760/13286

Merila kakovosti | Cilji trajnostnega razvoja (SDG)

Trajnost: Cilj je povezati poti in omrežja za oskrbo s hrano s trajnostjo, kulturo ter trajnostno pripravo in porabo hrane.

Vključevanje: Otroci s posebnimi potrebami so vključeni v vse dejavnosti. Z dodatno strokovno podporo inkluzivnega pedagoškega osebja lahko zmanjšamo učne primanjkljaje.

Digitalnost: Digitalni viri se uporabljajo za raziskave, izbiro slik, filmov in aplikacij.

Primernost za ciljne skupine: Individualnost lahko prilagodimo različnim skupinam otrok, mladih in odraslih. To je težje doseči v rednem obveznem programu, lažje pa v razširjenih programih z možnostmi individualizacije in diferenciacije.

SGD 3. cilj trajnostnega razvoja (dobro zdravje in dobro počutje), 4. cilj trajnostnega razvoja (kakovostno izobraževanje), 12. cilj trajnostnega razvoja (trajnostna potrošnja in proizvodnja).

Author

Jana Ambrožič-Dolinšek, Prof., dr.

Jana Ambrožič-Dolinšek, je profesorica botanike na Pedagoški fakulteti in Fakulteti za naravoslovje in matematiko Univerze v Mariboru. Poučuje naravoslovje in biologijo bodoče osnovnošolske učitelje ter fiziologijo rastlin in biotehnologijo bodoče biologe in ekologe. Njene raziskave se osredotočajo na sprejemanje biotehnologij v javnosti in razvoj in vitro metod za ohranjanje, razmnoževanje, shranjevanje in krioprezervacijo ogroženih, redkih ali ranljivih prostoživečih vrst.

E-naslov: jana.ambrozic@um.si

Citation suggestion:

Ambrožič-Dolinšek, Jana (2024): Nahraniti mesto: Pogled na domačo preskrbo s hrano danes in v preteklosti. In: *CultureNature Literacy für den Unterricht. Next-Practice-Beispiele für Schule und Hochschule*. <https://cnl.ph-noe.ac.at/projektvorhaben/lernszenarien>

Das Projekt *CultureNature Literacy* wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung tragen allein die Verfasser*innen; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben. | Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

www.ph-noe.ac.at | <https://cnl.ph-noe.ac.at/>