



Dr. Irma Potocnik Slavič

Oddelek za geografijo
Filozofska fakulteta
Univerze v Ljubljani
irma.potocnik@ff.uni-lj.si



Dr. Barbara Lampič

Oddelek za geografijo
Filozofska fakulteta
Univerze v Ljubljani
barbara.lampic@ff.uni-lj.si



Sara Uhan

Oddelek za geografijo
Filozofska fakulteta
Univerze v Ljubljani
sara.uhan@ff.uni-lj.si
COBISS: 1.04

(Ne)vidne poti: Kako hrana prihaja v našo domačo in šolsko kuhinjo?

(In)visible Paths: How Does Food Arrive in Our Home and School Kitchens?

Izvleček

Pripravek v središče postavlja potrebo po sodelovanju med vzgojno-izobraževalnimi ustanovami ter pridelovalci in predelovalci hrane v lokalnem okolju. Sodelovanje vzgojno-izobraževalnih ustanov s kmeti tako pri naročanju hrane kot pri obisku kmetij nakazuje pomen fizične in socialne bližine. V Sloveniji s podporo Evropske unije poteka projekt Šolska shema, zelena javna naročila so nekatere šolske kuhinje bolj povezale z lokalnimi pridelovalci, ponekod navdušujejo izkušnje programa Šolski ekovrt, ki ob ustrezni organizaciji podpira vzgojo »novega potrošnika«, omogoča možnosti razvoja inovativnih učilnic v naravi ter učinkovitejše medpredmetno povezovanje.

Ključne besede: šolska prehrana, kmetijstvo, sodelovanje med kmetijami in vzgojno-izobraževalnimi ustanovami, program Šolski ekovrt, Slovenija

Abstract

The article centres on the need for cooperation between educational institutions and between the growers and processors of food in the local environment. The cooperation of educational institutions with farmers in food procurement and in visiting farms indicates the importance of physical and social proximity. In Slovenia the School Scheme project is being implemented, with support from the European Union. Some school kitchens have used green public contracts as a chance to collaborate with local growers. In some places the experiences gained under the Organic School Gardens programme have been received enthusiastically – with the proper organization, this programme supports the education of “a new consumer”, provides opportunities for the development of innovative outdoor classrooms and more effective cross-curricular integration.

Keywords: school meals, agriculture, cooperation between farms and educational institutions, Organic School Gardens programme, Slovenia

Uvod

Ste se že kdaj vprašali, koliko kilometrov in katero pot je ubralo jabolko, ki ste ga vzeli iz košare v šolski kuhinji? S katere kmetije prihajajo mleko in mlečni izdelki – so res s tiste kmetije, ki jo na slovenski nacionalni televiziji oglašujejo kot »Izbrana kakovost iz Slovenije«? Zakaj je na šolskem dvorišču vsak teden toliko različnih dostavnih vozil? Koliko kilogramov živilskih odpadkov (odpadne, zavržene hrane) ima vaša šolska kuhinja na teden?

Navedena in še številna druga vprašanja glede hrane, ki jo pridelamo, predelamo, zaužijemo

in zavržemo, preučujemo tudi geografi. Pri tem nas ne vodi le radovednost, da bi gledali v vaše šolske (ali domače) kuhinje in shrambe ter smetnjake ter spremljali vaše navade glede nakupa živil. Geografi preučujemo prehranske izdelke od njihove proizvodnje (kmetijska pridelava), preko predelave (živilsko-predelovalni obrati), prodaje (različni ponudniki, raznovrstna prodajna mesta), potrošnje (vaše gospodinjstvo, vaša šola, gostinski idr. obrati) in reciklaže (kam gredo prehranski izdelki s polic trgovin, ko jim je pretekel rok uporabe, kako se zbirajo in predelujejo odpadne snovi iz javnih kuhinj ipd.).

V prispevku se osredotočamo na vidik šole, saj se številne šole in drugi vzgojno-izobraževalni zavodi že zavedajo pomena lokalno pridelane hrane, kratkih oskrbnih verig, sodelovanja z (lokalnimi) kmeti, nekatere šole na svojih šolskih vrtovih različno hrano tudi same pridelujejo. Predvsem pa šole in vrtci vzgajajo nove »potrošnike« in zato bistveno vplivajo na odnos prihodnjih generacij do hrane.

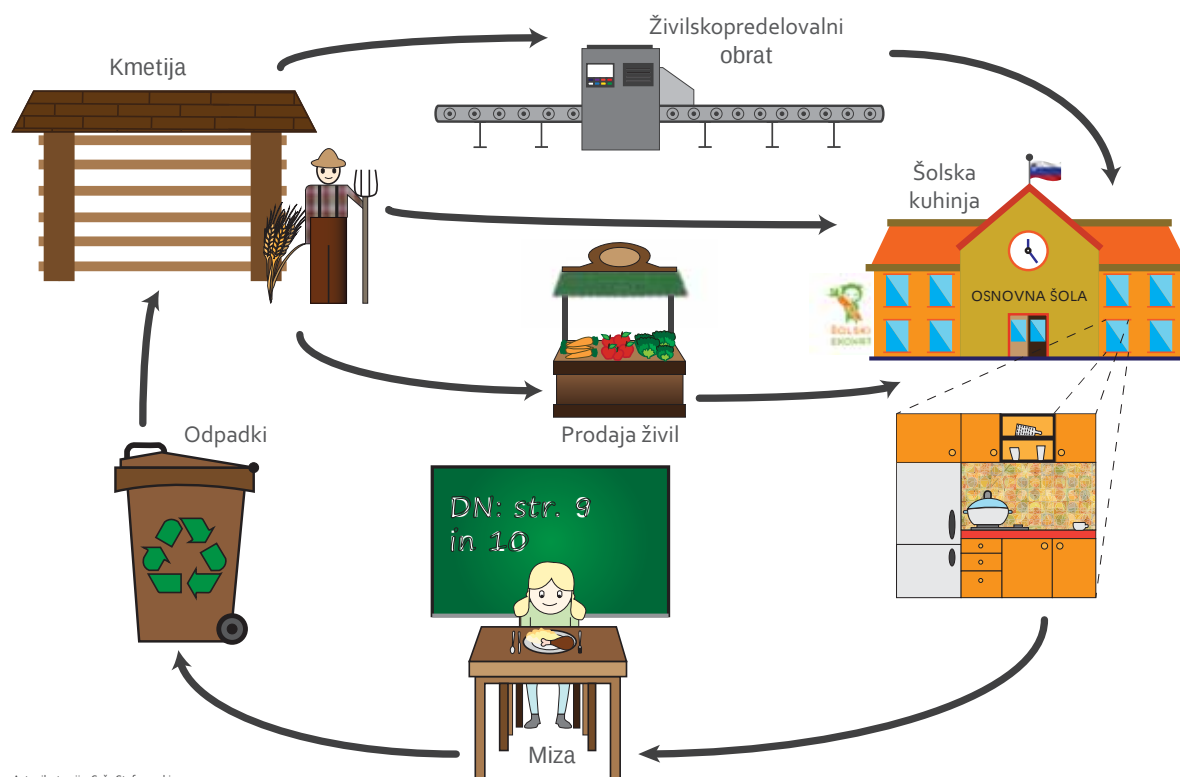
Veliko poti vodi do šolske mize

V Sloveniji je skoraj 70.000 kmetij, med njimi pa so velike razlike glede njihovega tržnega pristopa. Okrog 40.000 jih prideluje pretežno za lastno uporabo, 30.000 pa jih kmetijske pridelke večinoma proda (SURS, 2020). Za kmetijsko pridelavo v Sloveniji namenimo okoli 480.000 ha površin, kar je nekoliko manj kot 25 % celotne površine države. Kmetje na teh površinah gojijo različne poljščine, zelenjavo, krmne rastline, različne trajne kulture (sadovnjaki, vinogradi, oljčniki, hmeljišča, jagodičevje) in travnine. Delo kmeta pa se ne konča zgolj pri pridelavi in pobiranju pridelkov. Obilo znanja, časa, naporov in investicij kmet usmeri tudi v predelavo svojih pridelkov in izdelkov: v Sloveniji je več kot 4.600 kmetij (MKGP, 2018), ki prek registrirane dopolnilne dejavnosti na kmetiji (npr. predelava

kmetijskih pridelkov, turizem na kmetiji, tradicionalna znanja na kmetiji, svetovanje in usposabljanje, prodaja kmetijskih pridelkov in izdelkov) na različne načine dodajajo vrednost svojim pridelkom. Ker so želje potrošnikov različne, kmetije pogosto pripravijo različne izdelke: iz sadja slastne sokove, kompote, marmelade, suho sadje, iz grozdja vino, iz žit različne moke in mlevske izdelke (kruh, testenine, pecivo), iz mleka skuto, sire, jogurte, maslo, namaze, iz mesa različne mesne izdelke, vloženo zelenjavo, med in medene izdelke itd. Le malce se ozrite naokrog in na kmetijah v svoji bližini boste našli številne tovrstne primere.

Veliko časa in investicij pa kmetije namenjajo tudi trženju svojih pridelkov in izdelkov (Slika 1). Med kmeti v Sloveniji in tujini je zelo v porastu »trgovina na kmetiji«. Na ta način se kmet odloči, da bo prodaja potekala »na domačem pragu«, da se bodo zmanjšali njegov čas in stroški, ki so povezani s transportom živil, hkrati pa tudi določi, ob katerih urah bo trgovinica odprta (če ni samopostrežna). Potrošnik mora pri tem načinu nakupa sam opraviti pot do kmetije, vendar se lahko na lastne oči prepriča glede izvora hrane (vidi njive, živali, kmetijsko mehanizacijo, spozna kmeta) in seveda kupuje sezonska živila. Slovenski kmetje se ravno zaradi tovrstnega načina odločajo, da v trgovinici:

V Sloveniji je skoraj 70.000 kmetij, med njimi pa so velike razlike glede njihovega tržnega pristopa. Okrog 40.000 jih prideluje pretežno za lastno uporabo, 30.000 pa jih kmetijske pridelke večinoma proda.



Avtor ilustracije: Sašo Stefanovski, 2020
Oddelek za geografijo FF UL

Slika 1: Shematski prikaz poti živil – od proizvajalca do potrošnika – tudi do šolske kuhinje

Med kmeti v Sloveniji in tujini je zelo v porastu »trgovina na kmetiji«. Na ta način se kmet odloči, da bo prodaja potekala »na domačem pragu«, da se bodo zmanjšali njegov čas in stroški, ki so povezani s transportom živil.

- ponudijo pridelke in izdelke, ki jih proizvedejo in predelajo sami; pogosto za šole organizirajo obisk kmetije in trgovine na kmetiji;
- zberejo raznovrstne pridelke in izdelke s soslednjih kmetij – na ta način lahko kupec ob enem nakupu izbira med več izdelki in je tudi njegov »izkupiček« boljši: z enim nakupom na eni lokaciji je kupil več proizvodov, katerih izvor je lahko sam preveril.

V ta namen morajo kmetje seveda dodatno investirati v izgradnjo, delovanje in promocijo trgovinice ter registrirati dopolnilno dejavnost na kmetiji. Tovrstno iskanje novih tržnih poti je v zadnjih 20-ih letih spodbujala tudi država Slovenija (s subvencijami za investicije ipd.). Še posebej pa se je tovrstna razpršena mreža številnih drobnih trgovin na kmetijah pokazala kot učinkovita v času pandemije covid-19 (pomlad 2020), ko je bilo gibanje prebivalcev omejeno na občino bivanja in so tako lokalni prebivalci lahko spoznali, s čim se ukvarjajo kmetje v njihovi okolici, kmetje pa so tudi imeli priložnost navezati tesnejše stike s kupci v njihovem domačem okolju.

Že tradicionalno se kmetje odločajo tudi za prodajo na **tržnicah/ekotržnicah** – na vsakodnevni oz. tedenski/mesečni javni prostor. Tržni prostor je seveda ena izmed ključnih potez mestnih naselij; zanimivo pa je, da se za delovanje javnih tržnih prostorov v zadnjih letih odločajo tudi večja podeželska naselja. Običajno tržni prostor uredijo občine, ponekod je uporaba stojnic brezplačna, drugje ponudniki z občino podpisujejo letne pogodbe ipd. Tržni prostor je dinamičen prostor srečevanja ponudnikov in kupcev: ko postane prepoznan, oblikuje tržne poti, poveča se število ponudnikov, kar pomeni, da se tudi število akterjev poveča in je tako tudi ekonomska logika upravičena. V zadnjem desetletju pa se tako v Sloveniji kot v tujini pojavlja vse več zasebnih tržnih prostorov – pogosto so to dostopna mesta s parkirišči (prevladuje prodaja sezonskih zaboječkov):

- pred zaposlitvenimi obrati, ko poteka dobava-prodaja sezonskega izdelka za večje število kupcev (zaposlenih),
- pred nakupovalnimi središči,
- ob prometnih vozliščih (križišče pomembnih prometnih poti, izvozi/uvozi na avtocesto, bližina rekreacijskih, turističnih poti ipd.).

Vse bolj inovativno se povezujejo tudi kmetje – več kmetov nekega območja (npr. proizvajalcev, združenih pod blagovno znamko) se odloči, da bodo skupaj združili pridelke ter jih z enim kombijem peljali na zgoraj omenjene lokacije. Pri njihovih kupcih seveda veliko vlogo igra zaupanje, ki ga pridobijo s predhodno izkušnjo

nakupa določenega izdelka ali pa na podlagi prepoznane tržne znamke (individualne ali skupinske). Tržni prostori – že utečeni in novi – tako postajajo nove točke srečevanja, druženja, interakcije.

Kmetje se tradicionalno odločajo za prodajo preko **zadrug**: v svetu je več kot 3 milijone različnih zadrug, ki povezujejo milijardo članov in zaposlujejo 280 mio ljudi (International Co-operative Alliance, 2020). V Sloveniji ima zadrugištvo že dolgo tradicijo (od leta 1872), registriranih imamo skoraj 500 zadrug, od tega več kot 90 kmetijskih. Zadruga (kooperativa) je oblika podjetja, v katero se člani združujejo prostovoljno in z namenom, da so skupaj močnejši, uspešnejši in konkurenčnejši. Tovrstno povezovanje kmetov poteka pri predelavi kmetijskih proizvodov (v Sloveniji zlasti mleka, mesa, grozdja in lesa). Zadruga imajo svoje predelovalne obrate (vinske kleti, mesarije, mlekarne, torklje) in številne trgovine na podeželju. Preko zadrug potekajo odkup, trženje in prodaja več kot tri četrtine tržno pridelane slovenske hrane, številne pa izvažajo svoje proizvode tudi v tujino.

Kmetje se lahko odločijo tudi za prodajo svojih živil **živilsko-predelovalnim obratom** ali pa preko izbora na javnem razpisu postanejo **dobavitelji živil v javnih zavodih** v Sloveniji (šole, vrtci, domovi za starejše in bolnice) (Godec, 2019). V njih se prehranjujejo najranljivejše skupine prebivalstva, zato se zaradi zagotovitve kakovostne prehrane posebej priporoča dobava hrane iz kratkih prehranskih verig, za katero sta ključna fizična in socialna bližina. Pri fizični bližini je pomembna čim krajša transportna pot hrane: v uporabi je izraz *food miles* – gre za oceno kilometrov poti, ki jo hrana – na primer jabolko – napravi od sadovnjaka do vaše šolske kuhinje. O kratki razdalji govorimo takrat, ko ta znaša 50–60 km. Pri socialni bližini pa je ključen odnos, ki se vzpostavi med pridelovalcem in porabnikom – to v praksi pomeni, da poznamo sadjarja, njegov način pridelave, kje ima sadovnjake in skladišče ipd. S tovrstnim pristopom porabniki (otroci in učenci v šolah, bolniki v bolnišnicah, oskrbovanci v domovih za starejše itd.) uživajo bolj kakovostno hrano, hkrati pa se te ustanove povežejo z bližnjimi pridelovalci in tako podprejo tudi lokalne kmete. Evropska unija tovrstno fizično in socialno bližino spodbuja z različnimi ukrepi in promocijskimi aktivnostmi – na primer s Šolsko shemo, ki povezuje šolajočo mladino s kmetijstvom, z lokalno pridelavo hrane in spodbuja zdravo prehranjevanje iz kratkih prehranskih verig.



Slika 2: Logotip Šolske sheme – ste ga že videli v vaši šoli?

Šolska shema je ukrep, ki osnovnošolcem zagotavlja brezplačen dodatni obrok sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov ter skrbi za vzgojno-izobraževalni vidik. S tem ukrepom se želi priučiti bolj zdrave prehranske navade in okrepiti zavedanje o pomenu oskrbe z lokalno hrano. V šolskem letu 2019/2020 je bilo v Šolsko shemo vključenih 419 slovenskih šol, kar predstavlja 92 % vseh šol (Šolska shema ..., 2020).

Šolska shema je podprta z izobraževalnimi aktivnostmi za učence v okviru šolskih vrtov, z obiski kmetij, s pripravljenimi projektnimi vsebinami za naravoslovne dneve in šole v naravi, s kontinuiranim izobraževanjem učiteljev in vodij prehrane na šoli o pomenu naročanja hrane iz kratkih in lokalnih oskrbnih verig ter didaktičnimi igralnimi pripomočki/priročniki na temo sadja, zelenjave in mleka. Šolska shema naj bi pripomogla k ustavitvi naraščanja pojavnosti prekomerne teže in debelosti pri otrocih, ki sta pomembnejša dejavnika tveganja za bolezni sodobnega časa. Kakšen pa je dejanski učinek tega ukrepa v vaši šoli?

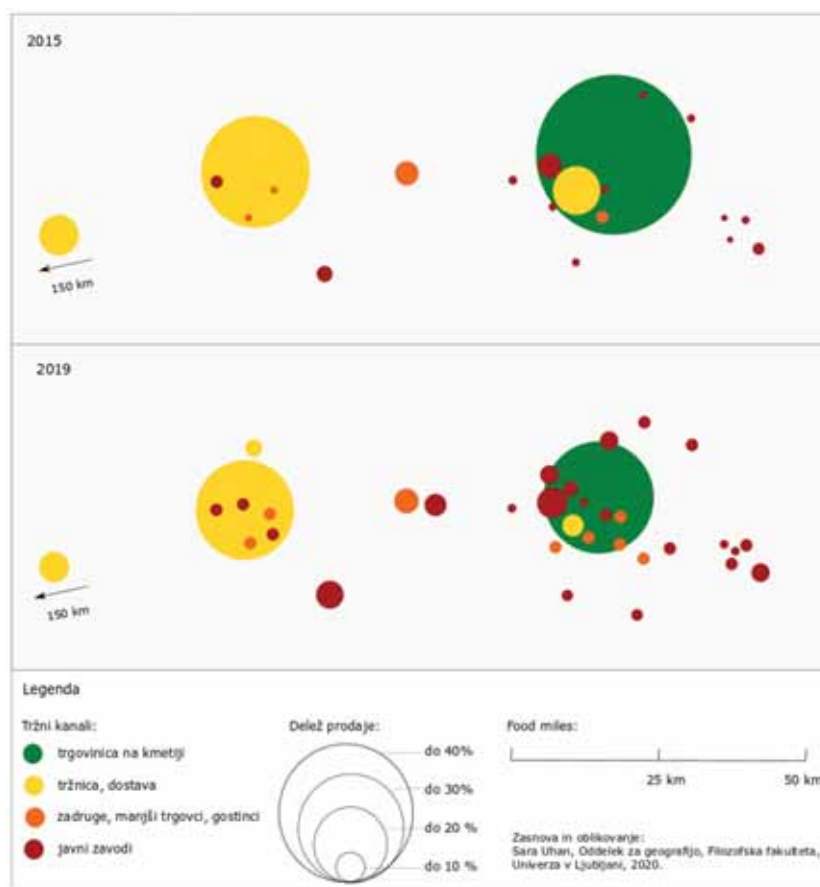
Primer sadjarske kmetije in njenih tržnih poti, ki vključujejo tudi šolsko mizo

Da si boste lažje predstavljali vse zapisano, si pogledajmo primer sadjarske kmetije, ki se ukvarja s pridelavo, predelavo ter lastnim trženjem in je v le nekaj letih močno okrepila sodelovanje z javnimi zavodi (Slika 3).

Primerjava načinov trženja pridelkov in proizvodov izbrane kmetije med letoma 2015 in 2019 kaže na veliko pestrost in razpršenost tržnih poti. Kmetija je samo v nekaj letih močno spremenila načine trženja svojih pridelkov. Ker na območju, od koder prihaja kmetija, ni bilo primerne zadrage, ki

bi odkupovala sadje, že od začetka vse sveže in suho sadje ter ostale proizvode iz sadja (sokovi, kis, marmelade ...) tržijo sami. Nekdaj je bil prevladujoči način prodaje v trgovinici na kmetiji in na tržnem prostoru končnemu potrošniku. V zadnjih letih pa na kmetiji beležijo povečano zanimanje za lokalno hrano med javnimi zavodi. Zmanjšuje se delež prodaje v trgovini na kmetiji (2015: 50 %, 2019: 30 %) in tržnicah (2015: 45 %, 2019: 35 %), povečuje se delež prodaje javnim zavodom, več je tudi sodelovanja z gostinci. Leta 2015 je bil delež prodaje javnim zavodom 5 %, leta 2019 pa že med 25 in 30 %. Med javnimi zavodi prevladujejo osnovne šole in vrtci, sledijo domovi za starejše in različne javne službe ter zavodi, ki svojim zaposlenim nudijo sadje in izdelke iz sadja v okviru promocijskih aktivnosti zdravlja na delovnem mestu. Na kmetiji pravijo, da »... večji trgovci niso bili nikoli zares zanimivi za nas in ne mi za njih zaradi cene«. V zadnjem obdobju se povečuje delež butičnih trgovin z lokalno hrano, ki so pripravljene od kmeta odkupiti po primerni ceni, a je delež tovrstnega načina trženja na preučevani kmetiji še vedno nizek.

Šolska shema je ukrep, ki osnovnošolcem zagotavlja brezplačen dodatni obrok sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov ter skrbi za vzgojno-izobraževalni vidik.



Slika 3: Kako kratke, raznolike in spreminjajoče so lahko tržne poti kmetije?

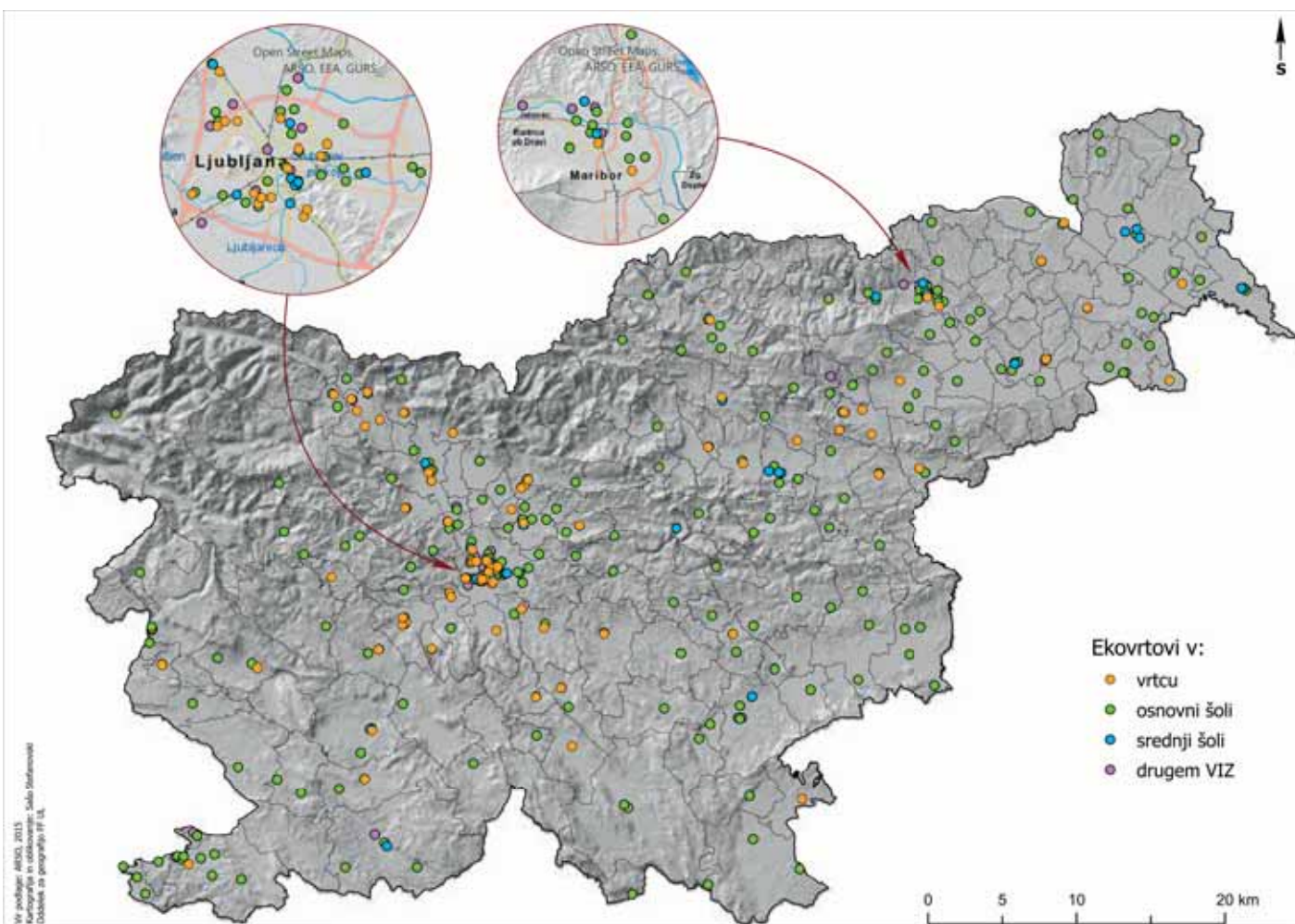
S programom Šolski ekovrt so šole (tudi vrtci in drugi VIZ) dobile možnost neposredne izkušnje pridelave hrane, učenja v naravi z izdelavo (in vzdrževanjem) učnega poligona (šolskega vrta) in seznanjanja z osnovnimi pristopi v ekološkem kmetovanju in permakulturi.

Čeprav ima kmetija že dolgo tradicijo, so začeli priložnostno oskrbovati javne zavode po letu 2010 s sodelovanjem v promocijskih aktivnostih (npr. Shema šolskega sadja in Tradicionalni slovenski zajtrk). Z vzpostavljenim dobrim odnosom, ki se je razvil med pridelovalcem in kupcem, z načrtnim spodbujanjem države v različnih promocijskih aktivnostih, z delno spremenjeno zakonodajo o javnem naročanju ter s postopnim spremenjenim odnosom do lokalne preskrbe s hrano, se je ta delež povečeval. Kmetija pa prepozna nekatere ovire pri preskrbi javnih zavodov: cena (pogosto je za kmeta nižja kot pri neposredni prodaji posamezniku, z vidika naročnika prehrane v javnih zavodih pa višja, kot jo nudijo trgovci s cenejšo hrano iz uvoza), količina pridelka (nihanje letin in težave z zagotavljanjem konstantne oskrbe po konkurenčni ceni – v času dobrih letin je velik pritisk trgovcev in velikih pridelovalcev, ki umetno znižujejo ceno in silijo kmeta k prodaji po nižji ceni) in logistika dostave.

Šolska prehrana s šolskega vrta – od izkustvenega učenja do pridelkov na šolski mizi

Za mlajše generacije je izjemnega pomena izkustveno učenje, ko se praktično in vsakodnevno seznanjajo s potekom pridelave hrane. S programom Šolski ekovrt, ki je v Sloveniji zaživel leta 2012, so šole (tudi vrtci in drugi vzgojno-izobraževalni zavodi) dobile možnost neposredne izkušnje pridelave hrane, učenja v naravi z izdelavo (in vzdrževanjem) učnega poligona (šolskega vrta) in seznanjanja z osnovnimi pristopi v ekološkem kmetovanju in permakulturi. Ker imajo otroci in mladostniki vse manj neposrednega stika z naravnim okoljem in tudi s pridelavo hrane, je spoznavanje rastlin, različnih pridelkov, razumevanje procesov v naravi, pa tudi rokovanje z orodjem in zemljo še kako pomembno za njihov razvoj in nenazadnje tudi za razumevanje kompleksnega zanimivega procesa pridelave.

Poleg možnosti pridobivanja povsem novih znanj in veščin pa je pri nekaterih šolah



Slika 4: Prostorski prikaz vključenih vzgojno-izobraževalnih zavodov v program Šolski ekovrtovi

vzpostavitev šolskega ekovrta pomenila tudi preveritev zahtevnosti zagotavljanja samooskrbe. Večinoma vzgojno-izobraževalni zavodi namenjajo šolskim ekovrtovom majhne površine, kakšno visoko gredo ali nekaj deset m² gredic, vendar so med njimi tudi takšni, ki so tej dejavnosti namenili celo več 100 m² in poleg vrtička skrbijo še za sadovnjak, malinjak, celo za čebele in domače živali.

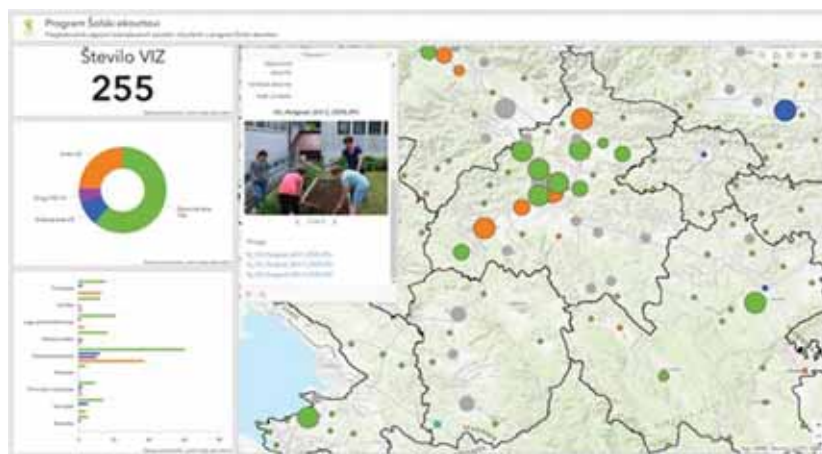
V vseh osmih letih obstoja programa je v Mreži šolskih ekovrtov sodelovalo kar 368 vzgojno-izobraževalnih zavodov (Slika 4), med katerimi je bilo največ osnovnih šol (skupaj s podružničnimi šolami 237) in vrtcev (79). Vsi člani Mreže so imeli strokovno podporo Inštituta za trajnostni razvoj, delavnice, izobraževanja ter gradiva v obliki e-biltenov.

Kakšne so največje koristi izvajanja programa Šolski ekovrt?

Imamo prve rezultate anketiranja mentorjev, ki poteka (v letu 2020) v okviru raziskave razširjenosti in prepoznavnosti programa Šolski ekovrtovi v Sloveniji. Poleg pričakovanih odgovorov, da delo na ekovrtovih približa naravo učencem, da se razvija pozitiven odnos do narave, da omogoča razvoj povsem praktičnih veščin, da prinaša nova znanja o načinih obdelovanja zemlje (npr. kolobarjenje, semenarstvo, kompostiranje) ter posebej ekološke pridelave hrane idr., so številni mentorji navedli tudi druge koristi. Najpogosteje so omenili spodbujanje inovativnih idej pri otrocih (in njihovih mentorjih), vzpostavljanje pozitivnega odnosa do hrane kot vrednote, izobraževanje o pomenu lokalnega pridelovanja, spodbujanje vztrajnosti, odgovornosti in delovnih navad, povezovanje otrok in zaposlenih (Slika 6 in 7).

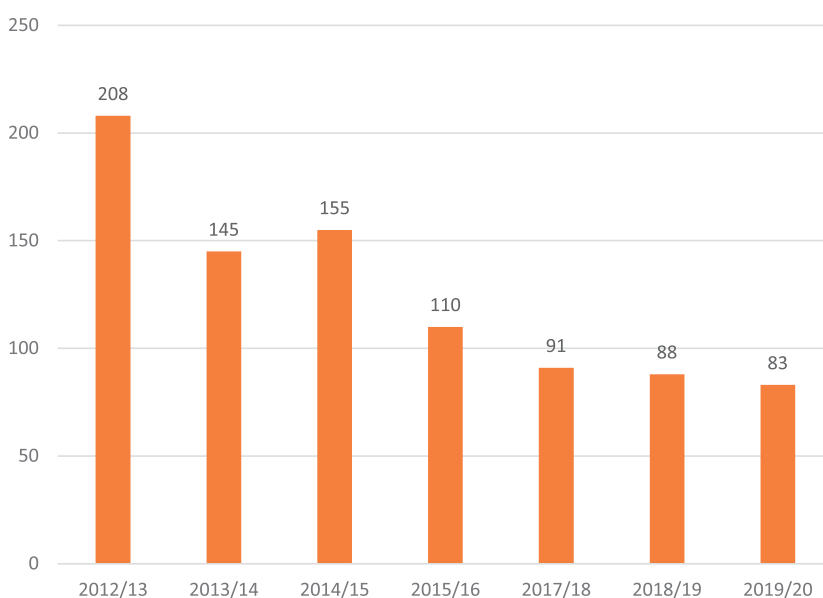
Šole ta program izvajajo najpogosteje v okviru interesnih dejavnosti in rednega pouka, pogosto pa mentorji z otroki delajo na vrtovih še v času podaljšanega bivanja ali v okviru izbirnih predmetov. Med interesnimi dejavnostmi tako prevladujejo krožek šolski ekovrt, zeliščarski krožek, kmetijski krožek, naravoslovni, čebelarski krožek, gibanje in zdravje, kuharsko-vrtnarski krožek ipd. Med izbirnimi predmeti pa se najpogosteje pojavljajo sodobna priprava hrane, kmetijska dela in sodobno kmetijstvo, vrtnarjenje in ročne spretnosti, čebelarjenje, kmetijska dela, rastline in človek idr.

Seveda se obseg aktivnosti in pristopi k ekovrtovom med vzgojno-izobraževalnimi



Slika 5: Pregledovalnik aplikacije Šolski ekovrtovi (velikost kroga prikazuje združeno število vzgojno-izobraževalnih ustanov nekega območja, vključenih v program).

zavodi in njihovimi zaposlenimi zelo razlikujejo. Marsikatera šola oziroma njihovi mentorji so okoli šolskega ekovrta razvili celo mrežo dejavnosti, ki jo iz leta v leto nadgrajujejo. Imamo odlične primere možnosti izvajanja rednega pouka, številne oblike naravoslovnih dni in različne oblike medpredmetnih povezovanj. Da bi te dobre prakse dosegle širši krog partnerjev programa (in vse zainteresirane vzgojno-izobraževalne zavode), smo s sodelovanjem Društva Šolski ekovrtovi in Oddelka za geografijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani zasnovali aplikacijo Šolski ekovrt, ki deluje v okolju ArcGIS online (povezava: <https://uni-lj.maps.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/9f85781b13174aa98515db3b4926d152>).



Grafikon 1: Vključenost vzgojno-izobraževalnih ustanov v program Šolski ekovrt od leta 2012 do danes

Namen pregledovalnika in urejevalnika (Slika 5) je prikazati delo in raznovrstne ideje, povezane s šolskimi ekovrtovi, ki jih šole, mentorji in učenci že izvajajo. Z osnovno predstavitvijo vsakega ekovrta (velikost, vrsta vrta, glavni pridelki, pedagoške aktivnosti, vezane na ekovrt, dogodki idr.) vsakega posameznega vzgojno-izobraževalnega zavoda je razvidno, kako se lahko inovativno in na razmeroma

majhnih površinah lotimo pridelave, predelave in izobraževanja o kmetijstvu in ekološki pridelavi hrane v šolah in vrtcih.

Želimo, da zainteresirane šole oziroma mentorji šolskih ekovrtov, v sliki in besedi, pokažete rezultate svojega dela, pridelke, urejenost vrtov, izvajanje pedagoškega procesa, potekajoče druge aktivnosti itd. S pomočjo aplikacije bi se lahko šole bolj povezovale, predvsem pa širile in delile izkušnje (priprava krajših opisov različnih aktivnosti) in dobre prakse.

Trenutno ni systemske podpore za razširitev in nadaljnji razvoj programa Šolski ekovrt. V preteklosti je Inštitut za trajnostni razvoj (od začetka leta 2020 pa Društvo Šolski ekovrtovi) vzdrževal povezavo z mentorji, skrbel za njihovo letno izobraževanje ter aktivnim članom podeljeval znak Šolski ekovrt.

Število aktivnih članov v programu Šolski ekovrtovi se je, zaradi odsotnosti podpore, zmanjševalo, zadnja leta jih je okrog 80 (Grafikon 1). Ugotavljamo, da so nekatere šole resnično vzpostavile odličen sistem mentorstva in vključevanja tako učiteljev kot učencev – in tam šolski ekovrtovi živijo in se razvijajo. Gre za šole in vrtce, ki danes lahko delujejo brez zunanje podpore. Verjetno pa bi bila kakovost izvajanja aktivnosti, njihov nabor in odmevnost še večja, če bi imel program bolj sistematični pristop in nacionalno podporo.

Kakšno podporo bodo potrebovale šole za nadaljnji razvoj šolskih ekovrtov in z njimi povezanih dejavnosti?

Potrebe prihajajo pravzaprav od samih učiteljev, mentorjev, ki izpostavljajo pomen stalnega izobraževanja, posredujejo konkretne predloge za izboljšave oziroma učenje iz prakse, izražajo potrebo po obiskih različnih kmetij, več komunikacije med šolami (npr. izmenjava semen in sadik), predstavitev dobrih praks, kar bi bolj motiviralo še druge sodelavce.

Vendar bo, kot je Slabetova zapisala v publikaciji *School garden guide*, »šolski vrt lahko dolgoročno uspešen le, če ne gre za projekt enega človeka oziroma nekaj posameznikov. Potrebna je podpora in sodelovanje kolegov (učiteljev), nepedagoškega osebja na šoli in pogosto celo lokalne skupnosti.« (Slabe, 2017)



Slika 6: Z aktivnostmi na šolskem ekovrtu učenci spoznavajo različne oblike dela in uporabo orodja. Vzdrževanje visokih gred na OŠ Rudolfa Ukoviča Podgrad
Foto: S. Uhan



Slika 7: Šolski ekovrtovi omogočajo mentorjem in učencem izvajanje številnih dejavnosti. Skrb za živali je med učenci zelo priljubljena, žal pa številne šole in mentorji nimajo pogojev za tovrstne aktivnosti. Na OŠ Rudolfa Ukoviča Podgrad imajo poleg kokoši in kuncev tudi šolsko muco
Foto: S. Uhan

Namesto zaključka – vprašanja za morebitno raziskavo na vaši šoli

Ključni namen prispevka je, da v šolajočih mladostnikih nekatera dejstva in rezultati geografskih analiz sprožijo razmišljanje in da se porodijo vprašanja, na katera je mogoče iskati odgovore v okviru pouka ali z inovativnimi raziskovalnimi nalogami – navajamo le nekaj predlogov, kako bi (ne)vidne poti hrane v vašo šolsko kuhinjo postale vidne!

- Kako celotna pot hrane – od njive do krožnika (v geografiji govorimo o procesih pridelave, predelave, prodaje in reciklaže) poteka na moji šoli ali v mojem lokalnem okolju?
- Koliko in kako se povezujejo kmetje, mesarji, peki, trgovci in centri ponovne uporabe (v geografiji jim rečemo akterji prehranske verige) v mojem lokalnem okolju (npr. v radiju 30/60 km)?
- Kako velika »popotnica in avanturistka« je naša šolska malica: koliko kilometrov se prevozi, koliko posrednikov sreča?
- Ali naravne razmere v našem lokalnem okolju omogočajo kmetom, da bi s svojimi pridelki zadostili potrebam naše šole? Koliko lokalnih kmetov bi se moralo povezati, da bi skupaj svoje sezonske pridelke pripeljali na šolsko dvorišče in bi tako zagotovili količino hrane, ki jo potrebuje naša šola? Kako močno bi se ob takšnih okoliščinah spremenili naši jedilniki?
- Kakšno (zanimivo?) pot opravijo viški hrane in odpadki iz naše šolske kuhinje?
- Katere pridelke, začimbe pa bi morda na naši šoli (oziroma okolici) lahko pridelali kar sami – v našem šolskem (eko)vrtnu? Ali lahko na naši šoli vzpostavimo lastno »lokalno« semensko banko z načrtnim zbiranjem doma vzgojenih semen pri sorodnikih, sosedih?

Zelo konkretne napotke, aktivnosti, naloge in ideje za delo z različnimi starostnimi skupinami učencev pa lahko učitelji najdete v priročniku globalnega učenja *Jej lokalno, misli globalno!* (*Jej lokalno, ...*, 2017).

Viri in literatura

1. Društvo Šolski ekovrtovi, 2020. Pridobljeno: <http://www.solskiekovrt.si/> (20. 8. 2020).
2. Godec, K., 2019. Kratka prehranska veriga v javnih zavodih. *Geografski obzornik*, 63, 3, str. 19–28.
3. International Co-operative Alliance, 2020. Facts and figures. Pridobljeno: www.ica.coop/en/cooperatives/facts-and-figures (27. 9. 2020).
4. *Jej lokalno, misli globalno!* Priročnik globalnega učenja za učitelje, 2017. Inštitut za trajnostni razvoj, 60 str. Pridobljeno: <http://www.solskiekovrt.si/publikacije/jej-misli-prirocnik/> (20. 8. 2020).
5. Slabe, A., 2017. School Garden Guide: How to set up and use organic school gardens for Global Learning and beyond. Inštitut za trajnostni razvoj, 64 str. Pridobljeno: <http://www.solskiekovrt.si/publikacije/school-garden-guide/> (27. 9. 2020).
6. SURS (Statistični urad RS Slovenije), 2020. Kmetijska gospodarstva, splošni pregled. Pridobljeno: https://pxweb.stat.si/SiStatDb/pxweb/si/30_Okolje/30_Okolje__15_kmetijstvo_ribistvo__13_Kmetijstvo_2010__01_Splosni_pregled__05_15P04 (20. 8. 2020).
7. Šolska shema sadja, zelenjave in mleka. MKGP (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano), 2020. Pridobljeno: www.gov.si/teme/solska-shema-sadja-zelenjave-in-mleka/ (26. 9. 2020).