

SMRDI – UŽASNO SMRDI

„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 „zlato 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 supernaminicu. 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?



OSNOVNA ŠKOLA
MURTERSKI ŠKOJI



VLADA REPUBLIKE HRVATSKE
Ured za udruge



MODUL 3

KVINOJA – DOGAĐAJ I POSLJEDICE

KOTAK POSLJEDICA

DOGAĐAJ:

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

POSLJEDICA 1:

Stvorilo se više radnih mjesti 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.

MODUL 3



OSNOVNA ŠKOLA
MURTERSKI ŠKOJI



VLADA REPUBLIKE HRVATSKE
Ured za udruge



NEMOGUĆA MISIJA

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 osmisiliti slogan kojim ćete kupcima promovirati domaću jagodu.** Napišite slogan i grupno se s njime slikajte te zajedničku sliku pošaljite u Messenger stranice Plava Eko-patrola s imenom vaše škole te označama #kupujmolokalno i #plavaekopatrola.

4

Ispunite križaljku kako biste otkrili traženi pojam.



OSNOVNA ŠKOLA
MURTERSKI ŠKOJI

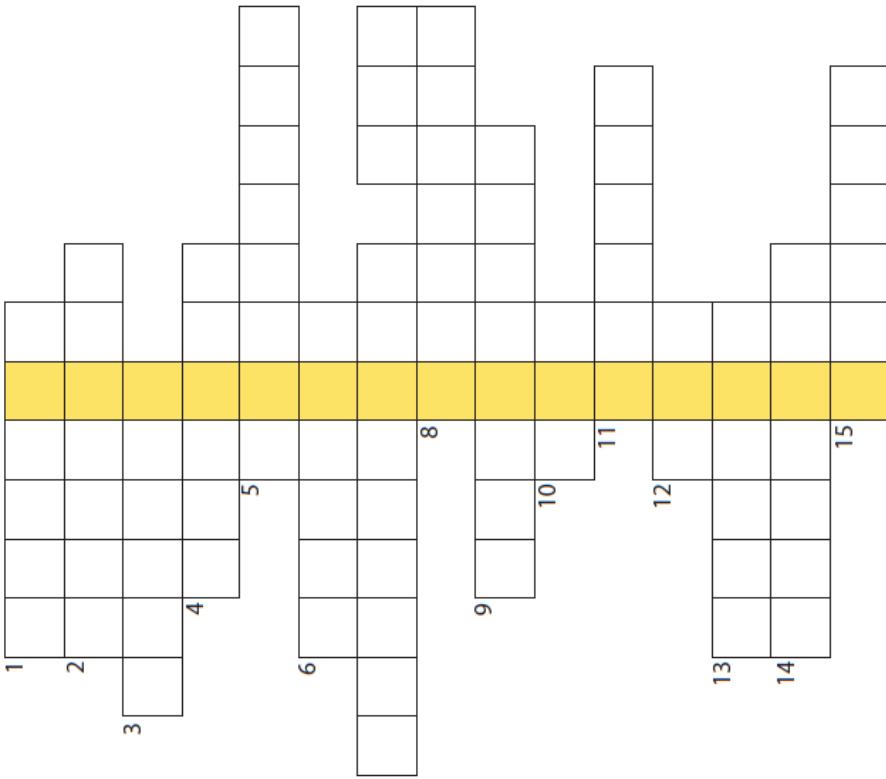


VLADA REPUBLIKE HRVATSKE
Ured za udruge



MODUL 3

KRIŽALJKA



5. Hrana koju svi vole i koja oslobađa serotonin – hormon sreće. Ipak, ova hrana je jako opasna za pse, mačke i konje.

6. Žuto voće bogato kalijem koje potječe iz tropskih zemalja. Veliki listovi na kojima raste ovo voće su čvrsti, elastični i vodootporni te služe kao ekološki prihvatljivi spremnici za pakiranje hrane u južnoj Aziji.

7. Homer je ovu namirnicu zvao zlato, a dugo vremena se smatrala izvorom bogatstva i moći. I danas se cijeni zbog svoje nutritivne, medicinske i kozmetičke vrijednosti, a da bi se proizvela 1 L ove namirnice, potrebno je 5 kg maslina.

8. Biljka koja raste u proljeće, a jedemo njezine izdanke koji niču iz zemlje. Poznata je po svojim diuretičkim svojstvima (povećano izlučivanje mokraće) i neprijatnom mirisu koji se stvara probavom te namirnice. Za smrad je zaštužan sumpor u kiselini koji se stvara probavom te namirnice.

9. Zeleno sušeno voće koje se uglavnom koristi za izradu slatkika poput sladoleda. Najdragocjenije je ono uzgojeno u Italiji, na Siciliji, u podnožju vulkana Etna, čiji vulkanski pepeo oplodjuje zemlju i stvara savršenu zajednicu za rast ovog voća.

10. Ova se namirnica od davnina koristi kao začin za konzerviranje (čuvanje) hrane kao što je riba i meso.

11. Postoji 7500 različitih sorti ovog voća, a bilo je jako draga i Sir Isaacu Newtonu jer ga je inspiriralo za zakon gravitacije.

12. Jedina slatka hrana na svijetu koja nije nimalo manipulirana od strane čovjeka, a stvara je jedan kukac.

13. Slatko voće u obliku srca čije se koštice nalaze izvana umjesto iznutra.

14. Prva hrana koju svaki sisavac pa tako i novorođenče konzumira nakon što se rodi.

15. Hrana poznata po visokom sadržaju željeza. Kako bi povećali prodaju te konzervirane namirnice, poznata američka marketinška kampanja ovu je namirnicu povezala s konceptom fizičke snage te stvorila crtani lik Popaja.

1. Jelo koje će se naći na meniju gotovo svakog restorana u Dalmaciji, a često ga se priprema s plodovima mora. Glavna namirница ovog jela se konzumira najviše od svih namirnica na svijetu, naročito u Kini i Japanu.

2. Voće koje se konzumira najviše na svijetu, a čak 94% tog voća čini voda. Najčešće je crvene boje i priprema se u salatama.

3. Žuto voće s čuperkom na gornjem dijelu. Kada se jede svježe sadrži bromelain – enzim koji pomaže u razgradnji proteina, posjepuje probavu i djeluje protuupalno.

4. Svima znana grickalica. Kada sadrži vodu, ta žitarica je okruglastog oblika, a kada se stavi na visoku temperaturu, voda se prevara u paru i stvara jak pritisak što dovodi do pucanja žitarice uz zvuk male ekspozicije.

Miljevo, 15. Špiljet
T. Mašljivo, 16. Šparag, 9. Pritedlo, 10. Soj, 11. Čipuka, 12. Med, 13. Jagode, 14.
Rješenja: 1. Rizoto, 2. Račica, 3. Ananas, 4. Kokice, 5. Čoko lada, 6. Banane,



OSNOVNA ŠKOLA
MURTERSKI ŠKOJI



VLADA REPUBLIKE HRVATSKE
Ured za udruge



MODUL 3

KALENDAR SEZONSKOG VOĆA I POVRĆA

Kalendar sezonskog povrća



Kalendor sezonskog voća



naš svijet **naše dostojans** **naša budućnos**



ODGOVORNO



2015
Europská
za rady



**naše dostojans
naša budućnost**



OSNOVNA ŠKOLA
MURTERSKI ŠKOOL



MODUL 3

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.



OSNOVNA ŠKOLA
MURTERSKI ŠKOJI



VLADA REPUBLIKE HRVATSKE
Ured za udruge



MODUL 3

PAPIRNATI BEDŽEVI #JEDILOKALNO



PLAVA
EKO-PATROLA



ARGONAUTA



more 249

OSNOVNA ŠKOLA
MURTERSKI ŠKOJI



OPĆINA MURTER - KORNATI



VLADA REPUBLIKE HRVATSKE
Ured za udruge



Švicarsko - hrvatski
program suradnje

MODUL 3

PAPIRNNATI BEDŽEV #JEDIRAZNOLIKO



PLAVA
EKO-PATROLA



ARGONAUTA



more 249

OSNOVNA ŠKOLA
MURTERSKI ŠKOJI



OPĆINA MURTER - KORNATI



VLADA REPUBLIKE HRVATSKE
Ured za udruge



ŠVICARSKO - HRVATSKI
PROGRAM SURADNJE

MODUL 3

PAPIRNATI BEDŽEVI #NEBACAJHRANU



PLAVA
EKO-PATROLA



ARGONAUTA



more 249

OSNOVNA ŠKOLA
MURTERSKI ŠKOJI



OPĆINA MURTER - KORNATI



VLADA REPUBLIKE HRVATSKE
Ured za udruge



Švicarsko - hrvatski
program suradnje

MODUL 3

ŠKOLICA PANTOMIME

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 nevjerljativih 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 primjeni 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.



OSNOVNA ŠKOLA
MURTERSKI ŠKOJI



VLADA REPUBLIKE HRVATSKE
Ured za udruge



MODUL 3