



PĀRTIKA

Katru gadu Ekoskolas izvēlas vienu no 10 tēmām kā Gada tēmu. Šai tēmai jāpievērš vairāk uzmanības mācību saturā, jāriko izglītojoši un praktiski pasākumi skolēniem un vecākiem par tās saikni ar vides aizsardzību.

Darbu ar Gada tēmu plāno Ekopadome, izmantojot 7 soļu principu. Ja vēlies iesaistīties, dodies pie skolas Ekopadomes!

PĀRTIKA UN VIDES AIZSARDZĪBA

Daudzi cilvēki nenovērtē pārtikas lomu pasaules vides problēmās. Reklāmās redzam, ka pārtiku audzē tīrā un skaistā vidē, tomēr realitātē arvien lielāka daļa pārtikas tiek ražota nesaudzīgi iznīcinot dabas vērtības – izcērtot lietusmežus, lai tur audzētu liellopus, ierīkotu lopbarības vai palmu eļļas laukus, piesārņojot mums apkārt esošos laukus ar pesticīdiem un minerālmēslojumu. Lauksaimniecība mūsdienās ir atbildīga par trešo daļu no klimata pārmaiņām un ir galvenais iemesls, kādēļ izzūd dabas daudzveidība. Tomēr pārtiku ir iespējams audzēt arī dabai draudzīgi – bez pesticīdiem, bez izšķērdēšanas un ar lielu daudzveidību. Zinātnieki piekrīt, ka šādas pārmaiņas ir iespējamas. Mūsu mērķis ir tās panākt!

PĀRTIKA UN SKOLA

Katru dienu uz skolas ēdnīcām no tuvākas un tālākas apkārtnes plūst pārtikas produktu kilogrami. Aktīvi sadarbojoties ar pašvaldību, var panākt, ka šī pārtika ir audzēta atbildīgi pret vidi. Skolā var panākt to, ka arvien mazāk pārtikas nonāk atkritumos (vai tiek izbarota dzīvniekiem), tā novēršot visas produktu audzēšanā radušās ietekmes. Svarīgi arī izglītot visu skolu un vecākus par viedei nedraudzīgākajiem produktiem (rūpnieciski audzēta gaļa, olas, piens, palmu eļļa), lai mudinātu samazināt to klātbūtni mūsu ēdienā.

IDEJA PASĀKUMAM

Rīkot receptu konkursu viedei draudzīgiem ēdieniem, kas pagatavoti no sezonāliem un vietējiem produktiem, nesatur nemaz vai satur maz gaļas. Labākās receptes apkopot, apgūt mājturības stundās (gan puīšiem gan meitenēm), rīkot fotokonkursu par labāko šo ēdienu fotogrāfijām un tiem izdomātiem nosaukumiem. Popularizēt ēst gatavošanu kopumā kā viedei draudzīgu rīcību, sevišķi – aizvietojojt produktus, kas satur palmu eļļu.

Vairāk informācijas, kā strādāt ar šo tēmu pieejams mājaslapā ej.uz/EkoPartika

ĒKOSKOLU ILGTERMIŅA MĒRKĪ PĀRTIKAS JOMĀ (SKOLĀ UN MĀJĀS)

- Veicināt vietējas, sezonālas, pēc iespējas bioloģiski audzētas un Fair trade sertificētas pārtikas patēriņu
- Samazināt pārtikas izmešanu atkritumos

- Samazināt dzīvnieku izcelsmes produktu patēriņu un iepazīt alternatīvus olbaltumvielu avotus (pākšaugus u.c.)
- Apgūt gatavošanu, lai aizvietotu rūpnieciski ražotu un palmu eļļu saturošus produktus (čipsus, cepumus u.c. saldumus)
- Izzināt un veicināt lauksaimniecības šķirņu biodaudzveidību

Ekoskolu uzdevums ir gada laikā tuvoties šo mērķu sasniegšanai izvēlētajā tēmā. Jāturpina arī citās tēmās iesāktais.

PAR KO RUNĀT MĀCĪBĀS? DAŽI PIEMĒRI:

- 1 – dabaszinības, 2 – matemātika,
- 3 – svešvaloda, 4 – latviešu valoda,
- 5 – vēsture, 6 – sociālās zinības,
- 7 – informātika, 8 – māksla, 9 – mājturība

Pārtikas izmešanas ekoloģiskās sekas, rīcības, lai izmestu mazāk (1 3 4 5 6 7 8 9)

Palmu eļļas lietojums rūpnieciskajā pārtikā – iemesli, sekas, alternatīvas (vide un veselība) (1 3 4 9)

Augsta gaļas patēriņa ekoloģiskās sekas (1 3 4)

Kultūraugu daudzveidība un tās nozīme (vēsturē var izmantot Īru kartupeļu bada piemēru) (1 5 6 8)

Izpētiet, cik daudz pārtikas pasaulē (un jūsu skolā) tiek izmesta, kas ir iemesli un sekas. Apkopojiet rīcības, kas var palīdzēt izmest mazāk pārtikas, diskutējiet par tiem un popularizējiet labākās idejas!

Izpētiet lopkopību kā galveno lietusmežu izciršanas iemeslu. Kādēļ gaļas produkti atstāj tik lielu ekoloģisko pēdu, salīdzinot ar augu produktiem? Vai Latvijā būtu jāsamazina vidējais gaļas patēriņš uz vienu cilvēku?

KO DARĪT PRAKTISKI? DAŽI PIEMĒRI:



Izpētiet iemeslus pārtikas izmešanai jūsu skolā un novērsiet tos. Izmantojiet citu skolu pieredzi

Izzināt iespējas pārtikas iepirkumu padarīt viedei draudzīgāku, atbalstot vietējos un bioloģiskos zemniekus, samazinot rūpnieciskās pārtikas daudzumu



Skolas telpās un apkārtne sākt audzēt dažādu šķirņu garšaugus un dārzeņus



Izveidot dārzeni un augļu sezonālā kalendārus, ieviest sezonālu receptu stendu

