



Obisk ministrice za kmetijstvo v Osnovni šoli Gorje

V tretjem tednu septembra smo v šoli gostili ministrico za kmetijstvo Aleksandro Pivec in župana Občine Gorje Petra Torkarja. V torek, 29. septembra, je mednarodni dan odpadne hrane, ki ga je razglasila Generalna skupščina Združenih narodov, in prav o tej problematiki je tekel pogovor v ožji skupini strokovnih delavcev šole, predstavnika občine in ministrstva v zbornici naše šole.

Na Osnovni šoli Gorje se že več let sistematično in skrbno posvečamo vzgoji za odgovoren odnos do hrane, skrbno ločevanje odpadkov in drugim eko vsebinam. Tako so učenci lani pod mentorstvom vodje šolske prehrane in učiteljice, Asje Sodja, pripravili instalacijo, s katero so prikazali količino odpadne hrane na posameznega Slovenca v enem letu.

Na predlog gospe Tadeje Kvas Majer, ki naše delo na tem področju dobro pozna in ceni, bo letos razstava odpotovala tudi v Ljubljano in bo na ogled v stavbi Ministrstva za kmetijstvo.

Ministrico Pivčevo je zanimalo, kako v šoli skrbimo za čim manj odpadne hrane in s kakšnimi izzivi se soočamo pri naročanju živil. Vodja šolske prehrane je povedala, da uporabimo velik delež živil lokalnega izvora (krompir, jabolka jajca, jabolčni kis, mešano suho sadje, med, kisló zelje, kislá repa, čebula, zelje, jabolčni sok, hruške, jagode, mleko in mlečni izdelki ...). Prav tako sadje in zelenjavo za Shemo šolskega sadja in mleka naročamo pri lokalnih dobaviteljih. Živila za Tradicionalni slovenski zajtrk pa so čisto vsa 'gorjanska'. Sodjeva pa je izpostavila tudi težave, ki jih imajo manjši kmetje z izdajanjem e-računov in zagotavljanjem zadostnih količin živil tekom celega leta.

Ministrica je prisotnim nato predstavila načrt za vzpostavitev regijskih centrov, ki bi prevzeli del bremena kmetov in pomagali šolam ter drugim večjim ustanovam, da bi lahko nabavljali kvalitetna in lokalno pridelana živila.

Vsi smo se strinjali, da si moramo dnevno prizadevati za nastanek čim manjšega odpadka hrane – tako v šoli kot po domovih. Tu učitelji vidimo priložnost za raznolike dejavnosti, ki podpirajo šolsko vzgojo otrok k zdravemu načinu prehranjevanja in zmanjševanju odpadne hrane, je pa tudi ministrica poudarila, da se temeljni tovrstne vzgoje postavijo doma.

V šoli ostanke malice (sadje, kruh, jogurt ...) tekom dneva ponudimo učencem v šolski jedilnici, ki so se na to že lepo navadili. V dogovoru z lokalno skupnostjo in humanitarnimi organizacijami pa smo tudi že poiskali možnosti razdeljevanja kosil pomoči potrebnim.

Naj zaključim s pozivom, ki je bil izrečen na sestanku: ne nasedamo akcijam 'plačaj 2, dobiš 3', če živila dejansko ne potrebujemo, saj tako pogosto cele zavitke hrane s pretečenim rokom zavržemo. Tudi z zgledom lahko vsi skupaj poskrbimo za vzgojo mladih generacij.

Mojca Brejc, ravnateljica