

# P.E.S.C.A.

Projekt o vzgoji za zdravo prehrano



Dragi starši,

danes v velikih trgovskih centrih kupujemo vse več hrane, ki je uvožena iz tujine, vse manj pa uživamo doma pridelano hrano. Bolj kot pozabljamo na proizvodnjo in potrošnjo tipičnih lokalnih prehranskih izdelkov ter uživamo za tuje dežele značilno in drugje pridelano hrano, bolj domače območje izgublja unikatnost in identiteto.

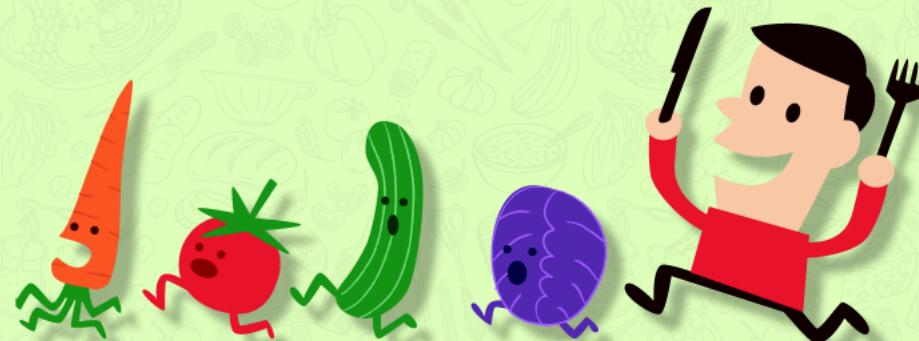
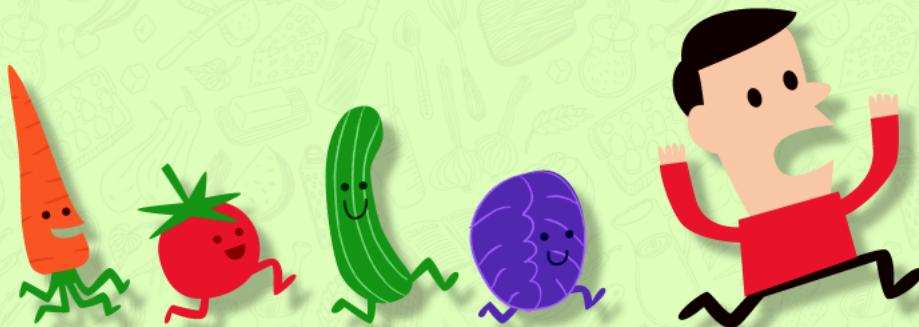


V projektu PESCA – projektu o vzgoji za zdravo prehrano – želimo v prehrano slovenskih in italijanskih otrok uvesti več lokalno pridelanih prehrambnih izdelkov. Želimo, da bi otroci bolje sprejemali lokalne tradicionalne jedi.

Vodja čezmejnega italijansko-slovenskega projekta PESCA je občina Fiumicello, ki zagovarja idejo, da ima povrnitev kulturnega dostenjstva prehranskim izdelkom z lokalno tradicijo neprecenljivo vrednost za mlade generacije, zato bomo v projekt zajeli učence osnovnih šol in dijake Biotehniškega centra Naklo. S tem ko jih bomo naučili ceniti izdelke in gastronomski specialiteti iz okolja, v katerem živijo, bomo razvijali njihovo kulturno identiteto.

Da bi otroke motivirali k uživanju tipičnih jedi iz določenega okolja, jih moramo navaditi na nove okuse, kar je kompleksen proces, ki zahteva precej časa.

V te namene so profesorji Univerze iz Trsta sestavili zanimive delavnice in načine poučevanja, s katerimi spodbujamo otroke, da bi se počasi privadili na tradicionalne jedi. Otrokom delavnice pomagajo odkriti, da je prehranjevanje posebna izkušnja, ki nam omogoča doživljanje mnogih prijetnih občutij, prav tako pa ima tudi velik kulturni pomen in nas veže na domače okolje. Namen delavnic je doseči, da bi otroci z osredotočenjem na določene vidike prehranjevanja začeli bolj ceniti lokalno pridelano hrano in naše tradicionalne jedi.



V šolskem letu 2013/2014 bomo v šolske menije uvedli šest tradicionalnih jedi s slovensko-italijanskega območja. Otroci bodo sodelovali v vrsti znanstveno preverjenih aktivnosti, s katerimi bomo poskušali:



- zmanjšati predsodke o manj poznanih živilih in živilih, ki jih otroci navadno zavračajo (npr. sadju in zelenjav),

- spodbujati njihove zaznavne sposobnosti in uriti njihovih pet čutov za to, da bi se bolje zavedali svojega doživljanja hrane,





- jim predstaviti tradicionalne jedi iz njihovega okolja,

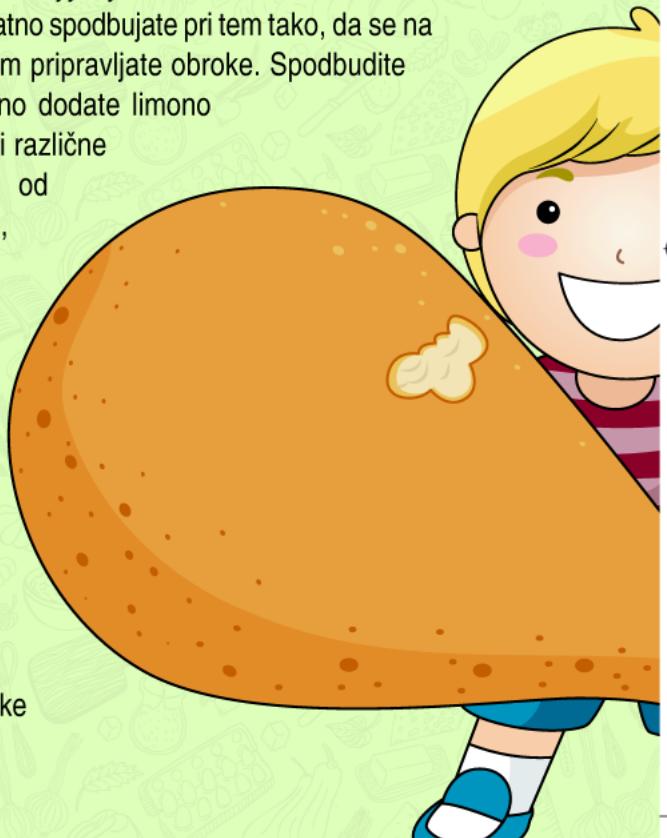
- izboljšati njihovo zavedanje občutij, da bodo lažje razumeli in povedali, zakaj jim je nekaj všeč ali jim ni všeč.



Učinkovitost delavnic bomo preverili z uporabo vprašalnikov pred in po delavnicaх.

Projekt ima lahko večji učinek, če so otroci tudi doma deležni zdrave prehrane ter izdelkov iz domačega okolja. Zato še posebej prosimo vas, starše, in ostale pomembne osebe iz otrokovega življenja, ki lahko pomembno vplivate na otrokov odnos do hrane, da spremljate spremembe, ki naj bi se pojavile pri otrocih v času, ko bodo udeleženi v projektu PESCA. Skozi projekt bi postopoma morali zaslediti spremembe v odnosu, ki ga imajo vaši otroci do hrane in prehranjevanja. Po tem, ko bodo sodelovali v tem projektu, bi morali znati bolje opredeliti, kaj imajo radi in česa ne ter zakaj jim je določena hrana všeč oziroma jim ni všeč. Tudi vi jih lahko doma dodatno spodbujate pri tem tako, da se na primer poigrate z raznimi okusi, ko jim pripravljate obroke. Spodbudite jih, da prepoznaajo, kdaj v neko hrano dodate limono ali kis ali sol. Naj poskusijo primerjati različne jedi tako, da jih morajo razvrstiti od najbolj do najmanj grenke (ali kisle, sladke, slane). Primerjajo naj nek domač izdelek z industrijskim izdelkom. Pomagajte jim, da bodo povedali kaj več kot le »to je dobro« ali »to je slabo«, ko jih boste vprašali, zakaj ne marajo neke jedi in zakaj imajo drugo radi.

Otroci se bodo ob takih nalogah zagotovo zabavali. Priložnosti za urjenje čutov in za to, da naučimo otroke





prepoznati tradicionalne okuse, je neskončno, zato poskusite s podobnimi vajami tudi vi.

Dragi starši, želimo si, da bi projekt PESCA predstavljal spodbudo tudi za vas, saj vsi vemo, da otrok ni lahko naučiti ceniti zdravo, domačo hrano in uživati raznovrstne jedi. Predstavljeni šolski projekt vam bo pri tej zahtevni nalogi v pomoč, izvajalci projekta pa smo prepričani, da vam bo prinesel marsikatero prijetno presenečenje.

Torej, srečno!

**Univerza v Trstu,  
Oddelek za naravoslovne vede,  
Prof. Tiziano Agostini, prof. Giuliana Gellini**

**v sodelovanju z enajstimi slovenskimi in italijanskimi  
projektnimi partnerji**



**Lead Partner**  
- Comune di Fiumicello

- Provincia di Trieste
- Università degli Studi di Trieste
- Lega delle Cooperative  
del Friuli Venezia Giulia
- Občina Postojna
- BSC, Postovno podprtvi center,  
d.o.o., Kranj
- Bežigradski center Naklo
- Univerza v Ljubljani
- KGZS - Zavod GO  
(Kmetijsko gozdarska  
zbornica Slovenije,
- Kmetijsko gozdarski  
zavod na Gorenjskem)
- Društvo za zdravje podjetja  
med srečnikom in nanosom
- Comune di Este
- Regione Veneto
- Azienda U.L.S.S. n. 13

LEAD PARTNER  
  
Comune di Fiumicello

Ministero  
dell'Economia  
e delle Finanze

REPUBBLICA SLOVENIA  
MINISTERSTVO ZA GOSPODARSKI  
RAVNIK IN TEHNOLOGIJE

Projekt o vzgoji za zdravo prehrano  
Progetto di Educazione ad un Sano Consumo Alimentare  
Healthy food consumption education project

