

*Organizatorja:*  
*Inštitut za trajnostni razvoj in Zveza združenj ekoloških kmetov Slovenije*

## **VABILO EKOKMETOM K SODELOVANJU S ŠOLAMI:** **»Kuhinja sonca - kuhajmo in jejmo EKO in ZDRAVO«**

### *Vas zanima sodelovanje s šolami in delo z otroci?*

Vedno govorimo, kako pomembno bi bilo ekokmetijstvo vključiti tudi v šole - tudi s strani ekoloških kmetov! Zdaj vas Zveza združenj ekoloških kmetov Slovenije in Inštitut za trajnostni razvoj vabita k sodelovanju v projektu »EKO in ZDRAVO«, ki je namenjen seznanjanju učiteljev, osnovnošolcev in njihovih staršev z ekološkim kmetijstvom, ekoživili ter zdravo prehrano.

K sodelovanju smo pritegnili 32 šol iz vse Slovenije, ki bi jih želeli povezati z vami - ekološkimi kmeti in tako šolarjem, učiteljem in staršem omogočiti neposreden stik z ekološkim kmetijstvom in po možnosti vzpostaviti trajnejše sodelovanje med šolami in ekološkimi kmetijami.

Ekološke kmetije boste lahko sodelovale na različne načine, predvsem s sprejemom šolarjev na svoji kmetiji in predstavitvijo ekološkega kmetovanja, morda pa tudi s kakšnim drugačnim sodelovanjem v učnem procesu, glede na želje posameznih šol in vaše možnosti.

Seveda pa mora biti ekološki kmet / kmetica tudi za sodelovanje s šolami ustrezno izobražen.

Prvi dogodek, ki ga pripravljamo za ekokmete/ekokmetice, je poldnevni seminar »EKO in ZDRAVO« za ekološke kmetije, ki bo v torek, **5.4.2005 od 9.-13. ure na ekološkem posestvu Razori pri Ljubljani** (opis poti je v prilogi).

### **P R O G R A M:**

*Predstavitve projekta, predstavitev udeležencev in njihovih pričakovanj 9:00 - 9:30*

**1. Pomen spoznavanja ekološkega kmetijstva v učnem procesu**

(Anamarija Slabe, Inštitut za trajnostni razvoj) 9:30 - 9:50

**2. Pomen ekoživil v prehrani**

(Sanja Lončar) 9:50 - 10:40

*Odmor (čaj, kava, prigrizek) 20'*

**3. Sodelovanje med šolami in ekokmetijami - predstavitev sedanjih programov**

Alenka Bratuša, Inštitut za trajnostni razvoj,  
ekološki kmet Primož Krišelj; drugi primeri 11:00 - 12:00

**4. Osnove zdrave prehrane (povezava EKO, ZDRAVO in TRADICIONALNO)**

(Marjan Simčič, BF, Oddelek za živilsko tehnologijo) 12:00 - 12:45

**5. Ekohrana v šolah: primer Avstrije**

(Katerina Vovk, Zveza BIODAR) 12:45 - 13:00

**Sledi predstavitev in ogled ekološko-terapevtskega posestva Razori (po želji).**

### **Na seminarju boste izvedeli:**

- kakšne so osnove zdrave prehrane  
(EKO ali TRADICIONALNO še ni nujno vedno tudi ZDRAVO... - potrebno je poznati osnovna načela izbire, priprave in kombiniranja surovin oziroma živil, biti pozoren na skaldiščenje in shranjevanje pridelkov; otroci imajo radi barvne in zanimive jedi - kako jih pripraviti?);
- v čem se ekološka živila razlikujejo od konvencionalno pridelanih  
(predstavitev zanimivih študij, ki dokazujejo višjo kvaliteto ekohrane);
- najpomembnejše stvari o sodelovanju s šolarji, učitelji in šolami;
- nasvete in priporočila, kaj pokazati in povedati šolarjem;
- kakšne so izkušnje nekaterih slovenskih ekokmetij pri sodelovanju s šolami;
- o primerih dobre prakse, ki že uspešno povezujejo ekološke kmetije in šole v Avstriji.

*Program izvajamo s finančno podporo Ministrstva za zdravje v okviru programov in projektov varovanja in krepitve zdravja v l. 2004 in 2005.*

*Prihodnost ekokmetijstva je v mladih, ti pa se učijo predvsem iz zgledov - zato vabljeni k sodelovanju!*