



Eko life

Spotrebiteľská výchova žiakov – Spotreba pre život
1. číslo/2023

Predstavujeme nové modely spotrebiteľského správania v obehovej ekonomike

Z farmy na stôl



Ilustrácia: Dominika Pavanová, VI.A

„Rozumné poľnohospodárstvo by sa usilovalo napodobňovať prírodu. Namiesto zmeny Zeme tak, aby vyhovovala úrode, by sa diverzifikovala úroda tak, aby vyhovovala Zemi.“ - Verlyn Klinkenborg

Nepredajné. Vychádza raz ročne.

Vážení čitatelia.

Trojica šikovných žiačok, šiestačky Linda Kaľavská, Sára Ringošová a Dominika Pavanová (na fotke zľava), zozbierali a spracovali materiál na tému Predstavujeme nové modely spotrebiteľského správania v obehovej ekonomike.

Zaujala ich oblasť pod názvom Z farmy na stôl, nakoľko dievčatá žijú na dedine a pestovanie je im blízke.

Sústredili sa na ľudí okolo seba a ich názory, ktoré vám vo forme rozhovorov a ankety predkladajú v tomto čísle. Nechýba ani vlastná tvorba, keďže dievčatá pravidelne prispievajú aj do školského časopisu Pod našou lavicou.



Foto: Mgr. Ciprusová

Verím, že ich snahu čitatelia ocenia.

Mgr. Katarína Ciprusová

OBSAH

Na farme	3
Zo slovníka	4
Interview	5
Vegget	8
Tajnička	9
Osemsmerovka	10
Zasmejte sa	11

Na farme

Slniečko má úsmev vari
a či sa nám iba marí ?

Na farme nám dáždik slabý
nepokazí úsmev v tvári .

Keď na farme zima je,
teplý čajík zahreje.

Z byliniek je voňavý,
iste sa nám podarí.

Jablká a hruštičky
zamávajú z debničky.

Na farme je naším zvykom
(a tiež aj našim ziskom),

že ovocie a zelenina
veľkú rolu hrajú.

A zjesť sa nám dajú.☺



Zo slovníka

Najbežnejší význam slova "farma"

- poľnohospodárske podniky, ktoré sú určené pre hospodárske zvieratá.

Poľnohospodárstvo

je odvetvie hospodárstva pozostávajúce z rastlinnej výroby, živočíšnej výroby a služieb pre rastlinnú a živočíšnu výrobu

Rastlinná výroba

využíva pôdu na pestovanie kultúrnych plodín. Vyrába potraviny, krmivá, a suroviny pre spracovateľský priemysel. Zahŕňa pestovanie obilnín, strukovín, olejnin, okopanín, technických plodín, ovocinárstvo, chmeliarstvo, zeleninárstvo, vinohradníctvo, lúkarstvo a krmovinarstvo.

Živočíšna výroba

zhodnocuje zdroje rastlinnej výroby tak, že ich pretvára na živočíšne výrobky (mäso, tuk, mlieko, vajcia, koža a kožušina, perie), zabezpečuje výživu populácie proteínmi živočíšneho pôvodu a poskytuje aj suroviny pre časť spracovateľského priemyslu. Odpady živočíšnej výroby, ako napríklad hnoj, hydínový trus, spätne ovplyvňujú rastlinnú výrobu.

Hospodárske zvieratá

je domestikovaný živočíšny druh, chovaný človekom v umelých životných podmienkach s cieľom získania poľnohospodárskych produktov živočíšneho pôvodu. Hospodárske zvieratá tvoria početnú skupinu v rámci domácich zvierat chovaných človekom. Majú bezprostredný vplyv na poľnohospodársku produkciu, podieľajú sa na výrobnom procese, čiže sú výrobným prostriedkom. Najvýznamnejšie druhy hospodárskych zvierat na Slovensku sú: tur domáci, ošípané, kone, ovce, kozy, hydina – kura domáca, kačica domáca, hus domáca, morka domáca, z malých kožušinových zvierat hlavne králik domáci, nutria.

Domáce zvieratá

je živočích držaný počas väčšieho počtu generácií za zvláštnych, človekom formovaných podmienok. Od zvierat, z ktorých sa vyvinuli sa odlišujú výzorom, funkčne aj správaním.

Domáce zvieratá existujú už najmenej 10 000 rokov, najstaršími sú ovca, koza, krava a pes, ktoré sa spočiatku len konzumovali (vrátane psa) alebo používali ako surovina. Využitie nosnej sily zvierat pribudlo až neskôr.

Domestikácia

iné názvy: zdomácnenie, zdomácnovanie, skrotenie je postupné cieľavedomé pretváranie divo žijúcich živočíchov na druhy vhodné na chov. Hlavná charakteristika zdomácnených zvierat je to, že poskytujú určitý úžitok (mäso, mlieko, práca) alebo sa chovajú na potešenie. Tieto druhy hospodárskych zvierat možno bez väčšieho rizika chovať v zajatí.

Zdroj: internet

INTERVIEW

s pani učiteľkou Mgr. Zuzanou Hvizdošovou:

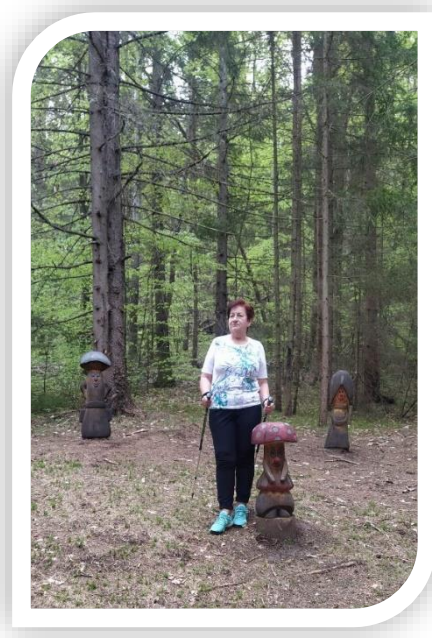
1. „Preferujete viac domáce alebo kúpené potraviny? Svoj výber zdôvodnite.“
„Určite domáce. Podľa mojich skúseností sú domáce potraviny zdravšie ako “rýchlené“ ovocie a zelenina dodávané do veľkoobchodov.“
2. „Myslíte si, že je potrebné poznať, odkiaľ dané potraviny sú ?“
„Pravdaže. Na základe toho si človek vie logicky odvodiť, akú vzdialenosť musela potravina ku nám precestovať, aký čas sa na to vynaložil, a v konečnom dôsledku aj koľko chémie muselo byť použité na to, aby sa potravina po ceste nepokazila.“
3. „Stretli ste sa niekedy s nejakým zvierat'om z farmy? Ak áno, s akým?“
„Z farmy nie, ale z drobného chovu áno. Ovce, kozy, sliepky, morky, zajace, ryby (pstruhy)...“
4. „Myslíte si, že je rozdiel v chuti domácich potravín a kúpených potravín?“
„Áno. Rozdiel v mnohých prípadoch som pocítila v chuti nielen ja, ale aj moji známi.“
5. „Aké je vaše obľúbené jedlo? A z akých potravín ho robíte? Kupujete ich?“
„Je to kysnutá knedľa, červená kapusta a pečená kačka. Kačku kupujeme z domáceho chovu.“
6. „Čo vám viac chutí: mäso alebo ovocie a zelenina?“
„V lete mi prestáva chutiť mäso a mäsové výrobky. Ovocie a zelenina mi chutí celoročne a mám ich aj radšej ako mäso.“
7. „Preferujete viac klietkový alebo voľný chov sliepok?“
„Voľný. Je to z hľadiska chovaných zvierat vyhovujúcejšie pre kvalitu ich života.“
8. „Ktoré mäso vám najviac chutí : bravčové, kuracie alebo hovädzie mäso?“
„Kuracie.“



Foto: Mgr. Ciprusová

s pani učiteľkou Mgr. Danicou Rímskou:

1. „Preferujete viac domáce alebo kúpené potraviny? Svoj výber zdôvodnite.“
„Preferujem doma pestované ovocie a zeleninu a veľmi málo kupujem polotovary. Verím, že je to zdravšie a je to z regiónu, v ktorom žijem.“
2. „Myslíte si, že je potrebné poznať, odkiaľ dané potraviny sú?“
„Pravdaže áno, je to prvoradá informácia pre mňa ako spotrebiteľa.“
3. „Stretli ste sa niekedy s nejakým zvieratkom z farmy? Ak áno, s akým?“
„Áno, už v detstve (s hydinou, hovädzím dobytkom, prasatami, husami, kačkami, zajacmi...). A teraz tiež, keď si kupujem od lokálnych dodávateľov (sliepky, zajace, kačky, prasatá...).“
4. „Myslíte si, že je rozdiel v chuti domácich potravín a kúpených potravín?“
„Verím, že áno.“
5. „Aké je vaše obľúbené jedlo? A z akých potravín ho robíte? Kupujete ich?“
„Moje obľúbené jedlo je stroganov. Varím ho sčasti z vlastných a z časti z kúpených potravín.“
6. „Čo vám viac chutí, mäso alebo ovocie a zelenina?“
„Kedy ako. Mám to v rovnováhe.“
7. „Preferujete viac klietkový alebo voľný chov sliepok?“
„Jednoznačne voľný. Zvieratá predsa potrebujú životný priestor.“
8. „Ktoré mäso vám najviac chutí : bravčové, kuracie alebo hovädzie mäso?“
„Asi kuracie, ale aj zvyšné dve sú chutné.“



Z archívu Mgr. Rímskej

s pani učiteľkou Ing. Máriou Staššikovou:

1. „Preferujete viac domáce alebo kúpené potraviny? Svoj výber zdôvodnite.“
„Preferujem domáce minimálne mäso a vajička, pretože viem od koho to je.“
2. „Myslíte si, že je potrebné poznať odkiaľ dané potraviny sú?“
„Áno, keď môžem kupujem slovenské výrobky.“

3. „Stretli ste sa niekedy s nejakým zvierat'om z farmy? Ak áno s akým?“
„Áno – ovce, kozy... “
4. „Myslíte si, že je rozdiel v chuti domácich potravín a kúpených potravín?“
„Áno, určite.“
5. „Aké je vaše obľúbené jedlo? A z akých potravín ho robíte? Kupujete ich?“
„Zeleninový šalát s mäsom.“
6. „Čo vám viac chutí mäso alebo ovocie a zelenina?“
„Ovocie a zelenina, lebo je to zdravšie.“
7. „Preferujete viac klietkový alebo voľný chov sliepok?“
„Určite voľný preto lebo sú pasené na zelenej tráve...“
8. „Ktoré mäso vám najviac chutí : bravčové, kuracie alebo hovädzie mäso?“
„Poslednú dobu kuracie.“

Ďakujeme za rozhovory.

Anketa

Opýtali sme sa 18 žiakov našej školy:

Pripravujete doma jedlá z domácich (dopestovaných) alebo prevažne z kúpených potravín?

Kúpené: 5

Domáce: 6

Ako kedy: 7

Pestujete doma ovocie a zeleninu?

Áno: 13

Nie: 5

Čo máš radšej, ovocie alebo zeleninu?

Ovocie: 7

Zeleninu: 11

VEGGET

Mikrofarma Bratislava- Vajnory



Vegget vznikol v momente, keď Lucia pochopila, že kvalitná strava otvára mysle. Založila na svojej vysokej škole prvý bufet na Slovensku, ktorý vyrába pre študentov zdravé občerstvenie zo surovín priamo od lokálnych farmárov. Následne prišlo presvedčenie, že vyrábať kvalitné potraviny pre iných je jedna z najšľachetnejších činností.

V máji 2021 si s manželom prenajali 1,3 hektára v Bratislave Vajnoroch a stali sa z nich 100%ní pestovatelia.

Pestujú organicky, ekologicky a regeneratívne 80 až 100 druhov pestrej a farebnej zeleniny, bylín a kvetov.

Jednu zo služieb, ktorú plánuje mikrofarma ponúkať je aj predplatné lokálnej zeleniny:

- Je to ideálny model spolupráce ako rozvíjať pestovateľské aktivity. Tento model známy ako CSA (community supported agriculture) pomohol naštartovať a zabehnúť tisíce mikrofariem po celom svete.
- Predplatné je dohoda medzi pestovateľom a sezónnym odberateľom. VEGGET microfarm počas dohodnutého obdobia zostaví odberateľovi každý týždeň pestrý mix čerstvej úrody, počas 30 týždňovej sezóny až 80-100 druhov zeleniny a bylín.
- Predplatné je celosezónny vzťah s cieľom nielen vyživovať, ale aj obohatovať. Pravidelnou komunikáciou oboznamujú odberateľov prečo a čo obsahuje sezónny box a ako úrodu originálne, ale aj tradične spracovať v priebehu celého týždňa.
- Návod bude obsahovať zaujímavosti o plodinách, recepty, ale aj rady a triky ako úrodu skladovať a ako si vyrobiť domáce potraviny.
- Aktuálne ponúkajú týždenné sezónne boxy a čochvíľa pribudne individuálny sortiment čerstvej úrody a remeselných potravín.
- Ponuka čerstvej zeleniny a bylín sa mení podľa sezóny a počas nej vyrobia nové limitované edície remeselných potravín.
- Aktuálne spolupracujú so šéfkuchárom Michalom Kordošom, s ktorým chystajú zážitkové večere a degustácie remeselných potravín a lokálnych vín.

Zdroj: internet (vegget.sk)

Čo je výsledkom práce na farme?

X	X	X	X	X										
X	X	X							X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X						X	X
X	X	X								X	X	X	X	X
X										X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X						X	X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X
X	X	X							X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X						X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X							X	X
X	X	X	X	X	X	X						X	X	X
X	X	X	X	X							X	X	X	X
X	X	X	X	X					X	X	X	X	X	X
X	X	X	X						X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X

- 1.Oranžové ovocie podobné pomaranču.
- 2.Červené a sladké je, dobrú chuť nám dopraje.
- 3.Na zrak pomáha, oranžovožltá je a v zemi býva.
- 4.Ja som vám, veľký pán, červený som
- 5.Jedlý strom (zelený).
- 6.Gooseberry z angličtiny do slovenčiny.
- 7.Cibuľovitá rastlina.
- 8.Na strapci visí červené a zelené môže byť.
- 9.Sladký zemiak.
- 10.Spadla zelená, obila si kolená.
- 11.Zeleninová hlava
- 12.Fialová, podobá sa marhuli.
- 13.Chlpaté ovocie.
- 14.Čo jedia opice?
- 15.Mliečny výrobok.



Osemsmerovka:

S	E	A	F	A	T	É	N	Y	D
T	A	T	A	B	M	A	R	E	C
R	O	D	I	N	A	A	L	A	É
O	R	E	CH	Y	R	F	O	N	R
M	O	D	E	M	Í	E	P	A	A
R	Y	B	A	N	O	L	Ú	N	S
K	O	O	I	T	M	A	CH	Á	O
V	M	D	S	L	E	S	Á	S	N
A	A	E	L	A	I	CH	U	Ť	B
E	G	R	E	Š	R	E	O	K	O

Legenda: strom, med, obilie, rodina, batát, sea (more po anglicky), tma, Atény, marec, dcéra, delfín, mrkva, egreš, gesto, bod, orechy, rod, dom, ryba, var, osa, ale, les, echo, lopúch, mach, Ela, chuť, oko, obnos, ananás



Zasmejte sa...

Tri sliepky

Tri sliepky sa hrajú na schovávačku. Jedna sa schová do kurína, druhá do šopy a tretia počíta:

– 1, 2, 3, idem.

Potkne sa o kameň a hovorí:

– Kurník, šopa!

Sliepky vylezú zo svojich úkrytov a hovoria jej:

– To nie je fér, ty si sa určite dívala!



Foto: Mgr. Ciprusová

Blchy

Pýta sa blcha kamarátky:

- Ideme pešo alebo si objednáme psa?

Zajac a medveď

Príde zajac do baru, vyhrnie si rukávy a zareve:

„Kto mi zmlátil brata?“

„Ja,“ vstane medveď, „a čo má byť?“

„Ale... nič. Ja... len... dobre si urobil...“

Zvieratá a futbal

Zvieratá sú pozvané na futbal a ešte mešká stonožka. Čakajú na ňu jednu hodinu, dve hodiny, tri hodiny. Konečne príde aj stonožka. Ostatné zvieratá sa jej pýtajú:

- Kde si bola tak dlho?

- Obúvala som si kopačky...

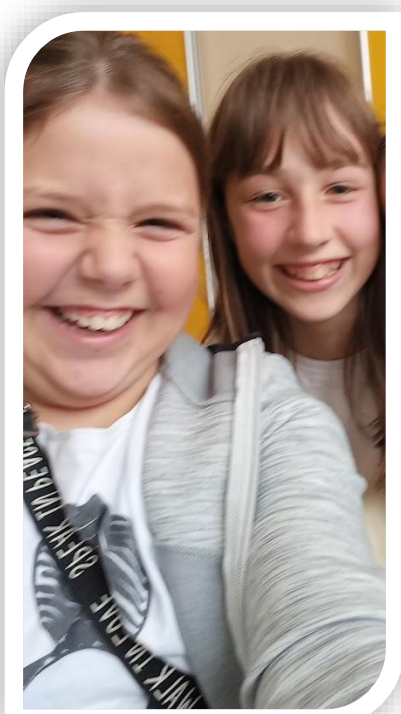


Foto: Linda Kaľavská, VI.A

Eko life, časopis venovaný spotrebiteľskej výchove

Vydáva: ZŠ s MŠ Margecany, Školská 20, 055 01 Margecany

Periodicita: raz ročne

Rok vydania: 2023

Redakčná rada: Dominika Pavanová, Linda Kaľavská, Sára Ringošová

Zodpovedná redaktorka: Mgr. Katarína Ciprusová

Ilustračné foto: Dominika Pavanová

Nepredajné. Vychádza v náklade 3 ks. Časopis zverejnený aj na:

<https://zsmargecany.edupage.org/>



*Dobrý
farmár nie
je nič viac
ani nič
menej ako
šikovný
človek so
zmyslom pre
humus...*

