





## Naslov: Sveži proizvodi od lokalnih uzgajivača

### KRATKE ČINJENICE

<b>Ciljna grupa</b> 	Žene ruralnih područja (koje se bave ili žele da se uključe u poljoprivredu ili lance snabdevanja poljoprivrednim proizvodima) svih uzrasta, 8 – 12 učesnica
<b>Postavka rada</b> 	Radionica: kratko predavanje, PowerPoint prezentacija/video, grupni rad, individualni rad, plenum, diskusije, demonstracije <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Naglasak je na samoocenjivanju i refleksiji</li> </ul>
<b>Trajanje</b> 	Nastavni blok od 4 časa sa pauzama 1. sesija: 120 minuta 2. sesija: 60 minuta 3. sesija: 60 minuta
<b>Oprema/materijal</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internet konekcija</li> <li>• Oprema za prezentaciju (računar/laptop, projektor)</li> <li>• Mobilni ili tablet ili laptop učesnica radionice</li> <li>• Pribor za pisanje (olovka, papir, flomasteri, markeri itd.)</li> <li>• Pametna tabla / tabla za flipčart</li> <li>• Post-it</li> <li>• Radni listovi</li> </ul>

### KRATAK UVOD U TEMU NASTAVNE JEDINICE

Hrana iz lokalne proizvodnje deo je koncepta održive potrošnje. Lokalni sistemi hrane i kratki lanci snabdevanja hranom (SFSC) takođe favorizuju interakciju i direktne veze između poljoprivrednika i potrošača, čime se promoviše razvoj poverenja i svesti o društvenom kapitalu. Ovo može dovesti do razvoja osećaja za zajednicu, koegzistencije, pa čak i da izazove promene u ponašanju i navikama u ishrani i kupovini, povećavajući društvenu i ekološku svest.

Ljudi su jeli lokalnu hranu tokom većeg dela ljudske istorije, ali poslednjih decenija hrana putuje sa polja sve dalje i dalje pre nego što stigne do tanjira. Sve globalizovanija industrija dovodi do šireg izvora, uvoza i izvoza, egzotičnijih prehrambenih proizvoda – sa manjim brojem velikih kompanija koje nude prilično ujednačene proizvode tokom cele godine, što dovodi do velikog pada lokalnih prodavnica hrane i slabljenja lokalne prehrambene privrede. Ovakvi trendovi dovode do gubitka mogućnosti zapošljavanja, veština i društvenih veza, zajedno sa dugoročnim padom vrednosti proizvodnje na farmi, ugrožavajući održivost mnogih malih poljoprivrednih gazdinstava i značajno utičući na kulturu ishrane. Istovremeno, podsticanje malih poljoprivrednika, diverzifikacija farmi, razvoj mikrobiznisa i poboljšanje pristupa lokalnim tržištima omogućavaju potrošačima pristup zdravijoj, svežijoj i manje prerađenoj hrani.

### Nastavna jedinica ima za cilj:

- da se učesnicima pruže veštine održivog životnog stila potrošnje i proizvodnje (sustainable consumption and production – SCP) povezane sa održivom poljoprivredom i ishranom na lokalnom nivou
- opremiti učenike veštinama upravljanja i koristiti resurse za premeštanje hrane sa farme na viljušku, uključujući znanje o održivosti, ishrani, sezonskoj hrani i očuvanju hrane

Veštine održivog životnog stila su kombinovane kroz kontekst obrazaca održive potrošnje i proizvodnje (SCP) i povezane sa održivom poljoprivredom i ishranom na lokalnom nivou.

## Specifični ciljevi:

- promovisati dostupnost zdrave, lokalne, organske, sveže i sezonske hrane sa malim uticajem
- prosvetliti svest učenika o potrebi da se podstakne lokalna ekonomija i ponudi sveža hrana na lokalnom tržištu
- promovisati promene u zajednici zasnovane na lokalnim resursima, što donosi inovacije i novu viziju u oblasti kulture ishrane, održivosti i ličnog razvoja

## Priprema

### Istraživanje

Kako učiniti izbore hrane smislenim za promenu narativa?

- ✓ Pokrenuti akcije koje doprinose povećanju svesti i kritičkom razmišljanju o potrošnji, međuzavisnosti čoveka i prirode i održivom životu
- ✓ Podizanje svesti i promocija diverzifikacije ishrane i nutritivnih, ekoloških i ekonomskih prednosti lokalno uzgojene hrane
- ✓ Podržati obrazovanje o ishrani koristeći kulturno i društveno odgovarajuće poruke o ishrani, koje mogu stvoriti potražnju za lokalno uzgojenom hranom

**SAVET:** Da biste uspešno sprovedli obuku/radionicu, imajte na umu sledeće:

- Pripremiti neophodne materijale (radni list, pribor za pisanje, opremu za prezentaciju, flipčart tablu, itd.) i obezbediti učesnicima potreban materijal za rad
- Obezbediti ugodno okruženje za učenje sa odgovarajućim uslovima za izvođenje svih planiranih aktivnosti  
→ Razviti stimulatивно i kreativno okruženje za učenje – iskustva u takvom drugačijem okruženju pomažu učesnicima da vide sebe i svet na nov način i daju im volju da promene svoje uobičajno ponašanje

- Pripremiti plan aktivnosti

Preporuke za izradu plana aktivnosti:

- na osnovu vašeg poznavanja bitnih koncepata i karakteristika vaše ciljne grupe. **Budite dobro upoznati!**
- dovoljno konkretan, ali i dozvoljava neke promene u poslednjem trenutku ako ih situacija zahteva. **Budite konkretni, ali i fleksibilni!**
- trajanje svake aktivnosti da se uklopi u ukupno trajanje treninga, uključujući dovoljno pauza. **Razmislite o rasporedu i ograničenom vremenu!**

## Metod / Opis procesa

### Sesija 1

- Pozdravna reč (10 minuta)
- Upoznavanje – „Zdravo moje ime je“ | Ledolomac igra, Igra imena – uvod u grupu (10 minuta)
- Zajednička tabla – Test očekivanja i refleksija | Uvod u temu očima učesnika – uvodna evaluacija: Pisanje na zidu (30 minuta)
- Uvod u temu | Trener daje informacije o predmetu lekcije učesnicima i definiše ciljeve sesije. Polaznici obuke su pozvani da dodaju svoje ciljeve i da postave prioritete za sopstveno učenje (10 minuta)
- Trener objašnjava nastavnu jединicu – Sveži proizvodi lokalnih uzgajivača – koristeći veliki ekran (45 minuta)
- Pauza za kafu (15 minuta)

## Sesija 2

- Enerdžajzer igra – Zagrevanje za dalji rad (10 minuta)
- Učenici rade u malim grupama i popunjavaju radni list: Povećanje dostupnosti lokalno uzgojene hrane (30 minuta)

Radni list sa objašnjenjem dostupan je za preuzimanje.

- Demonstracija šeme „Povećanje dostupnosti lokalno uzgojene hrane“ (20 minuta)
- Diskusija/komentarisanje predstavljenih šema “Povećanje dostupnosti lokalno uzgojene hrane” (10 minuta)

## Sesija 3

Pauza (10 minuta)

- Igre u ogledalu – ili hodanje u tuđim cipelama (30 minuta)
  - ✓ Koncept lokalne hrane se veoma razlikuje – pokušajte da ga definišete prema potrebama potrošača
- Uvedite učesnice da uđu u ulogu potrošača: Ako se pitaju da li bi kupac na nešto odgovorio ili ne, stavite ih u kožu kupaca. Ovo će ih navesti da razmisle o tome šta čini da dovoljno veruju nekome da od njih kupe ili šta ih navodi da odustanu od kupovine pre nego što završe kupovinu?

Svi smo mi potrošači i znamo šta kupci žele. Neka se suoče s tim. Neka razmišljaju van supermarketa. Šta mogu da stave na štand i ponude potrošačima što supermarketi ili čak lokalne prehrambene zadruge ne mogu?

Svaka od njih ima gomile krastavaca, hrpu tikvica, mnoštvo glavica romana salate i gomilu cvekle. Šta će ponuditi što je drugačije ili jedinstveno? Da li je to retka zelena salata, mikrozelena, paradajz iz nasleđa ili neuobičajeno začinsko bilje i proizvodi sa dodatkom vrednošću kao što su sirup od bazge, suvo bilje i kese sa mešanim korenjem sa uputstvima/idejama za njihovo kuvanje?

- Učesnici ukratko dele sa grupom kako mogu primeniti ono što su naučili | Dimenzija refleksije i evaluacije (10 minuta)

**SAVET:** Uključite aktivnosti koje će omogućiti učesnicima da iskoriste svoju kreativnost. Podstičite diskusiju i razvoj ideja.

### Preporuka za unapređenje i dodatne aktivnosti:

Programi zasnovani na učenju kroz iskustvo i eksperimentalnom učenju:

- organizovanje radionica u vidu interaktivnih eksperimenata (rešavanje problema i traženje inovativnih rešenja), uključujući aktivnosti koje se odvijaju u prirodi
- organizovanje aktivnosti praćene raznim otvorenim događajima, kao što su javne debate, sastanci, projekcije filmova (projekcije u bioskopima na otvorenom tokom leta), izložbe, sprovođenje „Festivala proleća i jeseni“ sa raznim radionicama, kulturnim događajima i promocijama domaćih proizvođača (jedenje lokalna hrana)

### **Materijal za učenje/ Reference**

Predloženi resursi i radni listovi:

Pogledajte linkove (dostupno i na srpskom jeziku):

- ["Rural Women to Sustainable Food and Farming - Fresh Food from Farm to Table" \(RWSFF\)](#)
- [RWSFF – Rural Women to Sustainable Food and Farming | Training of Trainers \(ToT\) / Obuka trenera](#)
- [The Guide Access to Fresh Foods \(Vodič: Pristup svežoj hrani\)](#)
- Radni list „Sveži proizvodi lokalnih uzgajivača“ (vidi u prilogu)