

ODRAS(T)ANJE UZ ODRŽIVOST: KNJIŽNICA KAO PROSTOR PROMJENE

Growing Up (Sustainably): The Library as a Space of Change

Biljana Krnjajić

OŠ Siniše Glavaševića Vukovar
biljana.krnjajic@gmail.com

Anita Tufekčić

OŠ „Antun i Stjepan Radić“ Gunja
ariana200@gmail.com

UDK / UDC **027.8:021.3**

Stručni rad / Professional paper

Primljeno/ Received: 30.11.2025.

BROJ
BIBLIOGRAFSKE
JEDINICE

542

Sažetak

Cilj. Ovaj rad ima za cilj prikazati kako projekt sCOOLFOOD pridonosi razvoju održivih navika kod učenika kroz aktivnosti usmjerene na prehrambenu, ekološku i građansku pismenost. Dodatni cilj je istaknuti ulogu školske knjižnice kao prostora koji potiče odgovorno, aktivno i održivo građanstvo.

Dizajn. Rad analizira edukativne i volonterske aktivnosti provedene u sklopu projekta, uključujući predavanja, radionice, terenske posjete i volontiranje. Poseban naglasak stavljen je na metodičke pristupe koji povezuju teorijska znanja s praktičnim iskustvima učenika. Knjižničar i učitelji djeluju kao posrednici između škole, lokalne zajednice i partnerskih organizacija, potičući interdisciplinarni pristup održivom razvoju.

Rezultati. Očekivani rezultati uključuju povećanu osviještenost učenika o važnosti zdrave prehrane, smanjenja otpada, zaštite okoliša i odgovorne potrošnje. Učenici razvijaju praktične životne vještine te bolje razumiju vlastitu ulogu i utjecaj na zajednicu. Jačaju se njihova odgovornost, pripadnost školi i motivacija za sudjelovanje u društvenim i ekološkim inicijativama.

Praktična primjena. Projektni modeli i aktivnosti mogu se primijeniti u školama, knjižnicama i lokalnim zajednicama kako bi se unaprijedila ekološka i prehrambena pismenost. Sudionici uče primjenjiva znanja koja mogu koristiti u svakodnevnom životu, poput smanjenja otpada, odgovorne kupovine i promicanja održivih prehrambenih navika. Knjižnica postaje prostor koji povezuje edukaciju, volontiranje i društveni angažman.

Vrijednost rada. Vrijednost rada ogleda se u prikazu knjižnice kao aktivnog sudionika u izgradnji održivijih zajednica te u naglašavanju važnosti integriranog pristupa koji povezuje ekologiju, građanski odgoj i volontiranje. Projekt sCOOLFOOD pokazuje kako obrazovne ustanove mogu postati centri društvene promjene koji razvijaju društveno odgovorne, osviještene i aktivne mlade građane.

Ključne riječi: aktivno građanstvo; održivi razvoj; poznavanje hrane; školska knjižnica; volontiranje

Summary

Objective. The aim of this paper is to present how the sCOOLFOOD project contributes to the development of sustainable habits among students through activities focused on food, environmental, and civic literacy. An additional objective is to highlight the role of the school library as a space that fosters responsible, active, and sustainable citizenship.

Design. The paper analyzes the educational and volunteer activities carried out within the project, including lectures, workshops, field visits, and volunteering. Special emphasis is placed on methodological approaches that connect theoretical knowledge with students' practical experiences. The librarian and teachers act as mediators between the school, the local community, and partner organizations, encouraging an interdisciplinary approach to sustainable development.

Results. Expected results include increased student awareness of the importance of healthy eating, waste reduction, environmental protection, and responsible consumption. Students develop practical life skills and gain a better understanding of their own role and impact on the community. Their sense of responsibility, belonging to the school, and motivation to participate in social and ecological initiatives are strengthened.

Practical Application. The project's models and activities can be applied in schools, libraries, and local communities to enhance ecological and food literacy. Participants acquire practical knowledge they can use in daily life, such as reducing waste, making responsible purchasing decisions, and promoting sustainable eating habits. The library becomes a space that connects education, volunteering, and social engagement.

Value of the Work. The value of this paper lies in demonstrating the library's role as an active participant in building more sustainable communities, as well as in emphasizing the importance of an integrated approach that connects ecology, civic education, and

volunteering. The sCOOLFOOD project shows how educational institutions can become centers of social change that foster socially responsible, aware, and active young citizens.

Keywords: active citizenship; food literacy; school library; sustainable development; volunteering

1. Uvod u projekt sCOOLFOOD

U suvremenom društvu, obilježenom brzim tehnološkim razvojem, klimatskim promjenama, problemima prekomjerne potrošnje i sve većim društvenim nejednakostima, obrazovne institucije imaju ključnu ulogu u oblikovanju održive budućnosti. Škole nisu samo mjesta formalnog obrazovanja, već i prostori u kojima djeca i mladi stječu vrijednosti, navike i vještine koje će oblikovati njihovu ulogu u društvu. U tom se kontekstu, školska knjižnica, kao centar znanja, kulture i zajedničkog učenja, pojavljuje kao prostor koji nadilazi svoju tradicionalnu funkciju i preuzima novu ulogu pokretača održivih promjena. Projekt **sCOOLFOOD „Činimo dobro otiskom srca“** i program koji se provodi kroz međunarodnu platformu **DoGood People**, u suradnji s **Nacionalnom zakladom za razvoj civilnog društva**, omogućili su učenicima, učiteljima i knjižničarima da se aktivno uključe u obrazovne i volonterske aktivnosti koje povezuju ekologiju, građanski odgoj, pismenost o hrani i održivi razvoj. Ovi projekti nisu samo poučavali djecu teorijskim znanjima, već su ih poticali na praktično djelovanje i kritičko razmišljanje o vlastitim svakodnevnim odlukama. Time je škola, a posebno školska knjižnica, pozicionirana kao prostor za inovativno djelovanje i neformalno obrazovanje, u kojem učenici kroz iskustvo uče kako mogu postati pokretači pozitivnih promjena.

2. Program DoGood People „Činimo dobro otiskom srca“

Prvi korak u izgradnji održivih praksi u školi bilo je pridruživanje međunarodnoj platformi **DoGood People** (Krnjajić i Nadaždi Hideg, 2025) programu **„Činimo dobro otiskom srca“**. Platforma je razvijena s ciljem popularizacije ciljeva održivog razvoja kroz različite izazove i zadatke koji potiču učenike na aktivno sudjelovanje u svakodnevnim aktivnostima. Program se temeljio na rješavanju izazova, odnosno kratkih zadataka podijeljenih u nekoliko kategorija. Među njima su bili izazovi vezani uz ekologiju i zaštitu okoliša, odgovornu potrošnju energije, volontiranje i solidarnost, osobni razvoj i zaštitu mentalnog zdravlja, kao i kreativno izražavanje. Svaki je izazov nosio određeni broj

bodova, a učenici su mogli pratiti svoj napredak putem digitalne aplikacije. Takav pristup, utemeljen na elementima igre, pokazao se iznimno motivirajućim jer su učenici sudjelovanje doživjeli kao igru s jasnim ciljem, ali i stvarnim utjecajem na zajednicu. Tijekom provedbe programa učenici su postigli značajne rezultate. Završili su niz izazova, razvijajući osjećaj solidarnosti kroz različite aktivnosti poput pisanja pisama starijim osobama, pomoći susjedima ili sudjelovanja u humanitarnim donacijama. Istodobno su usvojili odgovorne ekološke navike, uključujući sustavno prikupljanje plastičnih čepova, recikliranje i smanjenje upotrebe plastike u svakodnevnom životu. Posebno je važno što su kroz iskustvo programa postali svjesni utjecaja vlastitih odluka na globalne ciljeve održivog razvoja, čime su svoje aktivnosti povezali s izazovima globalne održivosti. Ti su rezultati stvorili čvrstu osnovu za daljnji razvoj školskih projekata. Sljedeći korak bilo je pridruživanje europskom projektu **sCOOLFOOD**, u okviru kojega su učenici dodatno razvijali svijest o prehrambenim navikama, održivoj potrošnji i važnosti lokalne proizvodnje hrane.

3. Projekt sCOOLFOOD

Nakon uspješne provedbe programa **DoGood**, škola se pridružila europskom projektu **sCOOLFOOD** (Krnjajić i Nadaždi Hideg, 2025), koji je tematski usmjeren na razvoj pismenosti o hrani, promicanje zdrave prehrane, poticanje lokalne proizvodnje hrane i smanjenje otpada. Projekt je osmišljen kao interdisciplinarni program koji povezuje teorijska znanja i praktične aktivnosti, a cilj mu je bio pomoći učenicima da razumiju vlastitu ulogu u održivom sustavu hrane. Projekt je obuhvatio nekoliko ključnih aktivnosti pažljivo osmišljenih kako bi se učenici aktivno uključili u proces učenja. Kroz edukativna predavanja i interaktivne radionice učenici su stekli znanja o lancima prehrane, naučili prepoznati važnost sezonske i lokalno proizvedene hrane te kritički promišljati o posljedicama industrijske proizvodnje hrane na zdravlje i okoliš. Značajan dio programa činili su **terenski posjeti**. Učenici su imali priliku posjetiti lokalne obiteljske poljoprivredne gospodarstvenike (OPG-ove), gdje su mogli izravno promatrati proces proizvodnje hrane i razgovarati s proizvođačima. Na taj su način saznali više o prednostima kratkih lanaca opskrbe i o tome kako lokalna proizvodnja doprinosi održivosti zajednice. **Volontiranje** je bio još jedan važan element projekta. Učenici su sudjelovali u sadnji drveća, prikupljanju viška hrane i sličnim aktivnostima, čime su

razvijali osjećaj solidarnosti, ali i odgovornosti prema prirodi i zajednici. Projekt je također uključivao niz **kreativnih aktivnosti**. Učenici su izrađivali postere i digitalne sadržaje na temu „*hrana i održivost*“, a školska knjižnica organizirala je izložbe koje su objedinjavale rezultate njihova rada. Na taj je način projekt potaknuo i umjetničko izražavanje te razvoj digitalnih i komunikacijskih vještina.

4. Globalni ciljevi održivog razvoja

U rujnu 2015. godine Ujedinjeni narodi usvojili su **Agendu za održivi razvoj do 2030. godine**, koja obuhvaća **sedamnaest globalnih ciljeva**. Ti ciljevi pokrivaju širok spektar područja – od smanjenja siromaštva i gladi, preko osiguravanja kvalitetnog obrazovanja i rodne ravnopravnosti, do zaštite okoliša i promicanja održive potrošnje. Posebno se ističe cilj koji se odnosi na **odgovornu potrošnju i proizvodnju**, a koji naglašava važnost smanjenja otpada, racionalnog korištenja resursa i izgradnje održivih prehrambenih sustava.

Klimatske akcije usko su povezane s ovim ciljem, budući da poljoprivreda i prehrambena industrija značajno pridonose emisiji stakleničkih plinova. Projekt **sCOOLFOOD** odgovara na ove izazove fokusirajući se na pitanja poput **održivosti hrane, otpada i energije**. Projekt povezuje djecu i mlade s temama koje oblikuju njihovu budućnost te ih uči kako njihovi svakodnevni izbori – što jedu, kupuju i odbacuju – mogu imati dalekosežne globalne posljedice.

U okviru Programa, koji je obuhvaćao **dva obrazovna modula** – „*Učenje biranja i jedenja*“ i „*Bacanje i otpad*“ (Nacionalna zaklada za razvoj civilnog društva) – učenici su se upoznali s ciljevima **Agende održivog razvoja UN-a** i **Agende 2030 (Curia Rationum)** kroz provedbu aktivnosti i uključivanje u **praktične modele iskustvenog učenja** unutar nastave u učionici. Osim nastavnih aktivnosti, **Plan provedbe Programa** uključivao je **tri gostujuća predavanja** održana u svakoj od **četnaest škola sudionica, posjet recikliranoj farmi ZMAG** (FaceBook stranica OŠ Siniše Glavaševića) te **studijsko putovanje u Sienu**. (Dobra strana Hrvatske, 2025.) Nacionalna zaklada za razvoj civilnog društva započela je provedbu gostujućih predavanja stručnjaka u **ožujku 2025. godine** na sljedeće tri teme:

1. *Usvajanje održivih prehrambenih navika* utemeljenih na holističkim i ekološkim izborima, uz razumijevanje njihova pozitivnog utjecaja na osobno zdravlje i zdravlje okoliša
2. *Usvajanje održivih navika u području komunikacije* koje uključuju komunikaciju sa samim sobom te s okolinom – ljudima i prirodom
3. *Usvajanje održivih navika u području tjelesne aktivnosti* koje pozitivno utječu na zdravlje, uspjeh u učenju i stjecanju znanja, kao i na jačanje mentalnog i socio-emocionalnog potencijala.

5. Koncept „dobre, čiste i poštene hrane“

Koncept „dobre, čiste i poštene hrane“ nastao je u okviru međunarodnog pokreta Spora hrana (Slow Food), (Istrian de Dignan) koji promiče povratak tradicionalnim i održivim praksama u proizvodnji i potrošnji hrane (Slow Food International). Dobra hrana znači da je ukusna, hranjiva i visoke kvalitete, pružajući zadovoljstvo i dobrobit osobi koja je jede. Čista hrana odnosi se na proizvodnju koja ne ugrožava okoliš – hranu proizvedenu bez pretjerane uporabe pesticida, kemikalija i drugih štetnih postupaka. Poštena hrana podrazumijeva pravedan odnos prema proizvođačima – poštenu cijenu za njihov rad, bez iskorištavanja radne snage i neetičnih praksi. Kada se ova tri aspekta spoje, rezultat je hrana koja ne samo da hrani tijelo, već i štiti planet te poštuje ljude koji je proizvode. To su principi koji su vodili projekt sCOOLFOOD nastojeći djeci približiti ideju da svaka hrana nosi priču o svom podrijetlu, putovanju i utjecaju na okoliš.

5.1. Industrijalizacija hrane i njezine posljedice

Suvremena prehrambena industrija snažno oblikuje prehrambene navike današnjeg društva. Velike korporacije proizvode hranu u golemim količinama koristeći intenzivne metode uzgoja, transporta i pakiranja. Posljedice takvog pristupa višestruke su: hrana često gubi na kvaliteti i nutritivnoj vrijednosti, a kako bi dulje trajala, obogaćuje se aditivima, umjetnim zaslađivačima i konzervansima. Istodobno, transport hrane s udaljenih kontinenata povećava emisiju stakleničkih plinova, dok se lokalni proizvođači teško mogu natjecati s industrijskim cijenama, što dovodi do zatvaranja malih obiteljskih farmi. Djeca danas odrastaju u okruženju u kojem su supermarketi glavno mjesto nabave hrane, dok se veza između njive, farme i stola sve više gubi. Zbog toga obrazovni projekti

poput sCOOLFOOD-a imaju ključnu ulogu u obnovi te veze. Oni djeci pokazuju da hrana nije samo roba koja se kupuje i konzumira, već kulturna, društvena i ekološka vrijednost.

5.2. Veza između hrane, zdravlja i kulture

Hrana nije samo biološka potreba – ona je duboko ukorijenjena u kulturi, tradiciji i identitetu ljudi. Tradicionalna jela nose priče o prošlim generacijama, običajima i načinima života. Nažalost, globalizacija i ubrzani tempo života doveli su do gubitka mnogih tradicija, dok je industrijska hrana često zamijenila domaće recepte i lokalne specijalitete. Osim kulturnog aspekta, prehrana je usko povezana i sa zdravljem. Nezdrava prehrana, pretjerana konzumacija šećera, soli i masti uzrokuju brojne bolesti suvremenog društva – pretilost, dijabetes i srčane bolesti. Istodobno, u svijetu i dalje postoji problem pothranjenosti. Te dvije krajnosti – glad i pretilost – rezultat su nepravedne raspodjele hrane i neodrživih sustava proizvodnje. Kroz projekt sCOOLFOOD učenici u Vukovaru uče da hrana može biti i lijek i otrov, ovisno o tome kako je biramo i kako se proizvodi. Uče da odgovornim izborom hrane ne štite samo svoje zdravlje, već i zdravlje planeta.

Projekt sCOOLFOOD osmišljen je kao međunarodni obrazovni program koji djecu i mlade poučava o važnosti hrane u svakodnevnom životu, ali i o njezinoj povezanosti s okolišem, kulturom i društvom. U srži projekta nalazi se ideja da hrana nije samo potrošački proizvod, već resurs koji treba poštovati i odgovorno koristiti. Program se temelji na iskustvenom učenju, odnosno uključivanju učenika u praktične aktivnosti koje im omogućuju da kroz vlastito iskustvo nauče što znači jesti zdravu, lokalnu i održivu hranu. U Hrvatskoj projekt provodi Nacionalna zaklada za razvoj civilnog društva u suradnji s nekoliko osnovnih škola u Vukovaru. Škola se pridružila projektu kako bi svojim učenicima pružila dodatna znanja i vještine o prehrani i održivosti, ali i kako bi razvila njihove društvene i kritičke kompetencije. U provedbu projekta uključeni su i volonteri, koji su pomogli u osmišljavanju i vođenju radionica. Suradnja s vanjskim stručnjacima omogućila je povezivanje teorijskog dijela sadržaja s praktičnim iskustvima iz svakodnevnog života. Na taj su način djeca mogla vidjeti kako se znanja iz različitih disciplina isprepliću u jednoj temi koja im je bliska – temi hrane.

5.3. Praktična primjena senzorne analize u nastavi: degustacija „dobre, čiste i poštene hrane“

Na satu u knjižnici je provedena edukativna aktivnost senzorne analize s ciljem razvoja kritičkog stava učenika prema prehrambenim proizvodima kroz koncept „dobre, čiste i poštene hrane“ (Portal za škole, Krnjajić, 2025.). Aktivnost je osmišljena kao iskustveno učenje u kojem su se učenici usredotočili na vlastite senzorne percepcije, ali i na etičke dimenzije prehrane, degustirajući četiri različite vrste istog proizvoda (npr. keksa). Metodološki pristup uključivao je preciznu organizaciju: svaki je učenik dobio uzorke proizvoda na papirnatoy salveti koje nije bilo dopušteno pomicati niti dirati, kako bi se osigurali jednaki uvjeti za sve sudionike. Degustacija je provedena u potpunoj tišini, što je omogućilo fokusiranu senzornu percepciju. Uzorci su bili označeni rednim brojevima i degustirani u unaprijed određenom smjeru, a svaki je uzorak konzumiran isključivo na znak nastavnika, čime su osigurani koordinacija i kontrola provedbe. Prije same degustacije učenici su upoznati s redoslijedom korištenja osjetila tijekom analize – promatranjem izgleda proizvoda, prepoznavanjem mirisnih nota, procjenom teksture dodirom, identifikacijom okusa te slušnom percepcijom hrskavosti pri grickanju. Kroz ove su korake učenici razvijali senzornu pismenost, koja je često nedovoljno zastupljena u standardnim nastavnim planovima i programima. Nakon degustacije uslijedila je diskusija u kojoj su učenici verbalizirali svoja iskustva i dojmove. Fokus rasprave bio je na različitim dimenzijama senzornog iskustva – izgledu, mirisu, okusu, konzistenciji i zvuku proizvoda. Nastavnik je poticao učenike na korištenje specifičnih i deskriptivnih termina, čime je proširio njihov rječnik povezan s percepcijom hrane. Završni dio aktivnosti uključivao je otkrivanje identiteta proizvoda i njihovu etičku kontekstualizaciju. Svaki od četiri uzorka simbolizirao je jednu od dimenzija koncepta „dobre, čiste i poštene hrane“: „Dobra hrana“ – visokokvalitetan proizvod, često doživljen kao luksuzan (npr. Kraš Bajadera); „Čista hrana“ – proizvod s certifikatom organskog podrijetla, bez umjetnih aditiva i s minimalnim utjecajem na okoliš (npr. proizvodi iz linije Bio&Bio); „Poštena hrana“ – proizvod označen certifikatom *Fair Trade*, koji jamči pravedne radne uvjete i poštenu naknadu proizvođačima (npr. čokolada Jimmy Fantastic); Lokalni, zanatski proizvod – koji objedinjuje sva tri prethodna principa, napravljen od lokalnih sastojaka u malom poduzeću koje promiče održivost i etiku, naglašavajući važnost kratkih lanaca opskrbe i transparentnosti proizvodnje.

Ova interdisciplinarna aktivnost povezala je senzorne, jezične i etičke dimenzije prehrane, potičući razvoj kritičkog mišljenja i svijesti učenika o njihovim svakodnevnim prehrambenim izborima. Kombinacija iskustvenog učenja i refleksije pokazala je velik potencijal za razvoj održivih prehrambenih navika i osnaživanje učenika kao aktivnih sudionika u lancu prehrane.

5.4. Radionica „Hrana kao proždrljivac“

U okviru druge radionice učenici su saznali da hrana nije neutralna, već da svaka namirnica ima svoj „ekološki otisak“ – odnosno da iza svakog proizvoda stoji određena količina energije, vode i resursa potrošenih da bi on stigao do našeg stola.

Kroz igre, vizualne materijale i praktične primjere, učenici su analizirali koliko energije troši čokolada iz supermarketa u usporedbi s jabukom iz lokalnog voćnjaka. Na taj su način naučili da različite namirnice imaju različit utjecaj na okoliš ovisno o načinu proizvodnje, transportu, pakiranju i količini otpada koju stvaraju.

Radionica je simbolično nazvana „Hrana kao proždrljivac“ jer je pokazala koliko industrijska proizvodnja hrane „proždire“ prirodne resurse poput zemlje, vode i energije. Učenici su na zanimljiv i pristupačan način otkrivali kako jednostavne svakodnevne odluke kao hoće li kupiti zapakiranu grickalicu ili domaću jabuku utječu ne samo na njihovo zdravlje, nego i na budućnost planeta.

Kroz ovu aktivnost razvijali su ekološku svijest, odgovornost i kritičko razmišljanje, shvaćajući da svatko od nas može doprinijeti održivijem prehrambenom sustavu izborom lokalnih, sezonskih i manje prerađenih namirnica.

5.5. „Jedite pravedno!“ – Odgoj za pravednost u lancima prehrane

U suvremenom obrazovanju, koje snažno promiče održivi razvoj, društvenu osjetljivost i globalnu odgovornost, tema pravednosti u kontekstu hrane i lanaca opskrbe postaje sve važnija. Nastavna jedinica „Jedite pravedno!“ ima za cilj osvijestiti učenike o ključnim pitanjima pravedne raspodjele resursa, dostojanstva rada i etičkog podrijetla prehrambenih proizvoda koje svakodnevno konzumiraju.

Polazna točka ove jedinice jest razumijevanje da hrana – bezobzira na njezinu kvalitetu ili „čistoću“ – nije pravedna ako su proizvođači koji je stvaraju izloženi iskorištavanju. Statistike globalne nejednakosti dodatno osvjetljavaju problem: dok

najbogatijih 20 % svjetske populacije troši čak 86 % planetarnih resursa, najsiromašnijih 20 % ima pristup samo 1 % (Shah, 2014).

Iz potrebe za promjenom takvih odnosa razvio se koncept pravedne trgovine (Fair Trade), koji zagovara nove principe suradnje između proizvođača i potrošača. Tijekom posljednjih četrdeset godina, pokret pravedne trgovine ostvario je velik napredak – proizvodi s oznakom *Fair Trade* postali su široko dostupni, a svijest potrošača o etičkoj kupnji značajno je porasla. Ipak, globalni trgovinski obrasci i dalje često zanemaruju stvarne uvjete proizvodnje, što naglašava važnost razvoja kritičke potrošnje i promišljanja o tome odakle dolazi hrana koju jedemo i tko ju proizvodi.

Sustav pravedne trgovine temelji se na nekoliko ključnih načela:

- **pravedno plaćanje**, koje osigurava cijene proizvoda što odražavaju stvarne troškove rada i sirovina te pružaju stabilnost proizvođačima
- **avansno financiranje** do 50 % vrijednosti proizvoda, što omogućuje ulaganje u razvoj proizvodnje
- **izravni i trajni odnosi** između proizvođača i kupaca koji smanjuju posredničke troškove
- **te poštivanje ljudskog dostojanstva** kroz zabranu dječjeg rada, sigurnije radne uvjete i borbu protiv diskriminacije.

Osim društvenih aspekata, pravedna trgovina promiče i ekološku održivost poticanjem organskih metoda uzgoja i korištenjem recikliranih materijala.

U okviru nastavne aktivnosti, učenici su se najprije upoznali s pojmom „pravedne hrane“, a zatim su kroz primjer berbe grožđa raspravljali o razlici između hrane koja je „dobra i čista“ te one koja je i pravedna. Uz pomoć vizualnih materijala analizirali su podrijetlo uobičajenih doručaka i otkrili da mnogi proizvodi dolaze iz zemalja u razvoju, gdje radni uvjeti često nisu dostojanstveni ni pravedni.

Sljedeći korak bila je degustacija proizvoda s oznakom *Fair Trade*, poput čokolade Jimmy Fantastic. Tijekom degustacije učenici su koristili svih pet osjetila – vid, miris, dodir, okus i sluh – kako bi istražili ne samo razlike u okusu, nego i emocionalni doživljaj povezan s etičnom dimenzijom hrane. Potom su pogledali edukativni video o osnovama sustava pravedne trgovine, a nakon toga zajednički analizirali i zabilježili ključne principe u svoje bilježnice, često ih prateći crtežima i kratkim opisima. Nastava je provedena u suradničkom, poticajnom okruženju, koje je ohrabrilo dijalog, kritičko razmišljanje i

suosjećanje. Kao domaću zadaću, učenici su trebali zajedno s roditeljima identificirati prehrambene proizvode s drugih kontinenata te istražiti imaju li oznaku *Fair Trade*. Na taj su način povezali školski sadržaj sa svakodnevnim životom, prenoseći temu održivosti i etike u obiteljski kontekst.

Kroz ovu aktivnost učenici su razvili osjetljivost na globalne nejednakosti, razumjeli mehanizme iskorištavanja u lancima prehrane te naučili da njihovi potrošački izbori imaju moć mijenjanja svijeta. Ovakav pristup pridonosi ne samo njihovu senzornom i intelektualnom razvoju, već i odgoju odgovornih, svjesnih i aktivnih građana 21. stoljeća.

6. Naljepnica govori: moć etiketa da informiraju potrošače

U suvremenom društvu, u kojem je tržište prehrambenih proizvoda globalno, složeno i dinamično, etikete su postale ključan alat komunikacije između proizvođača i potrošača. Etikete (*Your Europe*) više nisu samo tehničke oznake o sastavu proizvoda, nutritivnim vrijednostima ili datumu isteka, danas etiketa prenosi priču, vrijednosti i ideologiju koja stoji iza proizvoda.

Posebnu važnost imaju certifikacijske oznake, poput *Fair Trade*, *EU Organic*, *Rainforest Alliance* i drugih, koje potrošaču daju jamstvo da su proizvodi proizvedeni u skladu s određenim ekološkim, društvenim i ekonomskim standardima. Na taj način etiketa postaje simbol povjerenja, nudeći potrošaču mogućnost da donese informiranu i etički odgovornu odluku.

Etiketa, zapravo, „govori“ potrošaču – informira (Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu) ga, ali ga istovremeno i poziva na odgovornost. Na primjer, oznaka *Fair Trade* jasno komunicira da je proizvod nastao u uvjetima pravedne trgovine, što uključuje poštenu naknadu proizvođačima, zabranu dječjeg rada, jednaki pristup tržištu i održive proizvodne prakse.

U odgojno-obrazovnom kontekstu, etikete imaju velik pedagoški potencijal. Njihovom analizom učenici uče kritički promišljati o proizvodima koje svakodnevno konzumiraju. Kroz jednostavne aktivnosti – poput usporedbe dviju etiketa čokolade, jedne industrijske i jedne s oznakom *Fair Trade* ili *EU Organic* – djeca razvijaju sposobnost „čitanja“ proizvoda na više razina: nutritivnoj, ekološkoj, ekonomskoj i etičkoj.

Etiketa tako postaje alat transparentnosti, ali i poziv na djelovanje. Ona potrošača ne informira samo o tome što se nalazi u proizvodu, već i kako je proizvod nastao – tko ga je proizveo, pod kojim uvjetima i s kakvim utjecajem na okoliš i zajednicu.

U svijetu koji se suočava s globalnim nejednakostima i klimatskim izazovima, etiketa postaje mali, ali snažan instrument promjene. Kroz svakodnevne odluke – što kupujemo, što jedemo i koga podržavamo – potrošači imaju moć pridonijeti pravednijem i održivijem svijetu.

Zato etiketa nije samo komad papira ili plastike – ona je poruka, svjedočanstvo i poziv na odgovornost svakom potrošaču.

7. Zajednički obrok kao prostor za učenje o održivosti hrane i etici

Organiziranje zajedničkog obroka u školskom vrtu ili na zelenoj površini predstavlja inovativan pristup obrazovanju za održivost i etičku potrošnju. Taj jednostavan, sezonski obrok koji učenici dijele zajedno s učiteljima i roditeljima postaje mnogo više od samog jela. On otvara prostor za razmišljanje, dijalog i svjesno povezivanje s hranom i njezinim podrijetlom.

Takav susret u prirodnom okruženju omogućuje učenicima da uspostave dublji odnos prema hrani na svom tanjuru, kroz izravno iskustvo, preispitujući ne samo njezin okus i nutritivnu vrijednost, nego i priče koje ta hrana nosi. Kušanjem (Portal za škole, Krnjajić, 2025.) lokalno proizvedene hrane, svježeg povrća iz školskog vrta ili čokolade s oznakom pravedne trgovine, učenici promišljaju o važnim pitanjima:

- tko su ljudi koji su sudjelovali u proizvodnji hrane;
- je li proizvodnja bila pravedna i održiva;
- koliko je kilometara hrana putovala do njihovih tanjura i
- kakvi su bili uvjeti rada i života proizvođača.

Ovaj oblik zajedničkog ručka postaje odgojno-obrazovni prostor koji nadilazi tradicionalnu nastavu, stvarajući opuštenu, prirodno okruženje za razvoj etičke i ekološke svijesti. Učenici lakše razumiju vezu između hrane i njezina izvora kada sjede uz gredice povrća ili začinskog bilja koje su sami sadili i njegovali. Time se potvrđuje holistički pristup učenju koji povezuje teorijska znanja s praktičnim iskustvima.

Tema zajedničkog obroka može se dodatno obogatiti uključivanjem osobnih i obiteljskih priča o prehrambenim navikama, razlikama u kulinarskim tradicijama i

načinima konzumiranja hrane u različitim kulturama. Takve aktivnosti ne samo da šire kulturne vidike učenika, nego i potječu međusobno razumijevanje, empatiju i osjećaj zajedništva kroz raznolikost.

Zaključno, zajednički obrok u školskom vrtu nije samo gastronomski događaj, već obrazovni čin – poticaj za razmišljanje i razgovor o važnosti dobre, čiste i pravedne hrane. Učenici razvijaju kritički stav prema prehrambenim proizvodima, izražavaju svoje znanje o održivosti i etici te oblikuju osobne prehrambene navike koje mogu svjesno primjenjivati u svakodnevnom životu.

8. Bacanje hrane i otpad

Tema bacanja hrane sve je prisutnija u obrazovanju za održivi razvoj jer se suočavamo s paradoksom suvremenog društva: dok milijuni ljudi diljem svijeta gladuju, ogromne količine hrane bacaju se svakog dana. Procjenjuje se da se trećina ukupno proizvedene hrane u svijetu nikada ne pojede, a u industrijaliziranim zemljama više od polovice bacanja dolazi iz domaćinstava. Ti podaci jasno pokazuju duboku neravnotežu u sustavu proizvodnje i potrošnje hrane, ali i nedostatak svijesti o vrijednosti resursa koji se troše za njezinu proizvodnju.

U nastavi je važno učenicima približiti razloge zašto bacamo hranu: neplanirane i impulzivne kupovine (često pod utjecajem popusta), nepažnja pri skladištenju te loša organizacija obroka u svakodnevnom životu. Iza tih navika krije se ozbiljan problem – kada bacamo hranu, ne bacamo samo proizvod, već i sve resurse koji su bili potrebni da bi ta hrana nastala: vodu, zemlju, energiju, gorivo i ljudski rad. Zbog toga bacanje hrane ima snažan utjecaj na okoliš.

Tijekom sata učenici uče kako je bacanje hrane povezano s emisijom stakleničkih plinova, gubitkom plodnog tla i velikom potrošnjom vode. U uvodnom dijelu nastavnik otvara razgovor o bacanju hrane kao dijelu šire teme – pravilne prehrane, društvene odgovornosti i zaštite okoliša. Zatim slijedi aktivnost u kojoj učenici razmišljaju o resursima potrebnim za proizvodnju hrane te crtaju ilustracije koje prikazuju utjecaj bacanja hrane na prirodu.

Kroz diskusiju i kreativni rad, učenici povezuju znanstvene činjenice sa svojim iskustvima, razvijajući svijest o tome kako njihovo ponašanje ima posljedice – ne samo za njihov dom, nego i za okoliš i društvo u cjelini. Primjerice, kroz analizu količine CO₂ potrebne za

proizvodnju kilograma kruha, sira ili govedine, učenici uočavaju razlike u ekološkom otisku različitih namirnica, što im pomaže da donose informirane i odgovorne odluke u svakodnevnom životu.

Sat se završava zajedničkom prezentacijom radova i rezimeom ključnih poruka: Hrana ima svoju vrijednost – ekonomsku, ekološku i etičku; Smanjenje bacanja hrane ne zahtijeva velika ulaganja, već promjenu navika, bolju organizaciju i više poštovanja prema hrani kao resursu.

Kroz ovu temu učenici ne uče samo o hrani; oni uče o sebi kao potrošačima, o svom mjestu u sustavu i o mogućnosti da pridonese stvaranju pravednijeg i održivijeg svijeta kroz svakodnevne odluke.

9. Uloga školske knjižnice

Školska knjižnica imala je važnu ulogu u osmišljavanju i provedbi projekta sCOOLFOOD, djelujući kao organizacijsko i obrazovno središte koje je povezivalo učenike, nastavnike i projektne sadržaje. Svojim djelovanjem knjižnica je pružala kontinuiranu potporu projektnim aktivnostima te omogućila učenicima strukturirano, istraživačko i interdisciplinarno učenje.

Knjižničarka je sudjelovala u planiranju projektnih aktivnosti i njihovu usklađivanju s nastavnim sadržajima različitih predmeta, čime je osiguran cjelovit pristup temi prehrane, održivosti i ekologije. Poseban naglasak stavljen je na poticanje interdisciplinarnosti i aktivnog sudjelovanja učenika u svim fazama projekta.

U okviru informativne uloge knjižnica je prikupljala, selektirala i nudila raznovrsne izvore informacija – stručnu i popularno-znanstvenu literaturu, digitalne izvore, obrazovne materijale i članke koji su učenicima služili kao temelj za istraživački rad. Učenici su pritom razvijali informacijsku i medijsku pismenost kroz učenje o pretraživanju, vrjednovanju i odgovornom korištenju izvora, kao i pravilnom navođenju literature.

Edukativna uloga knjižnice ostvarivala se kroz radionice čitanja, istraživačkog učenja i razgovore na temu održive prehrane, ekološke odgovornosti i potrošačkih navika. Takav pristup poticao je kritičko mišljenje, razumijevanje povezanosti osobnih izbora s globalnim izazovima te razvoj čitalačkih i komunikacijskih vještina.

Knjižnica je služila i kao prostor suradnje i predstavljanja rezultata rada, gdje su učenici izlagali projekte, raspravljali o zaključcima i razmjenjivali ideje. Time su dodatno jačani kreativnost, timski rad i osjećaj pripadnosti školskoj zajednici. Uloga knjižnice proširena je i na povezivanje škole s lokalnom zajednicom i europskim partnerima, čime su učenicima omogućena iskustva suradnje izvan okvira učionice.

10. Zaključak

Projekt sCOOLFOOD pokazao je da se teme održivog razvoja, prehrambene pismenosti i ekološke osviještenosti mogu uspješno integrirati u školski život kada se učenicima omogući aktivno sudjelovanje i istraživački pristup učenju. Učenici su kroz projekt razvijali svijest o utjecaju vlastitih prehrambenih i potrošačkih izbora na zdravlje, okoliš i zajednicu te jačali osjećaj osobne odgovornosti i društvene uključenosti.

Posebna vrijednost projekta očituje se u činjenici da je školska knjižnica djelovala kao pokretač promjena i prostor u kojem se znanje primjenjuje u stvarnom kontekstu. Knjižnica se afirmirala kao suvremeni odgojno-obrazovni prostor koji nadilazi tradicionalnu ulogu posudbe građe te aktivno pridonosi razvoju kritičkog mišljenja, informacijske pismenosti i aktivnog građanstva.

Projekt je učenicima omogućio razvoj praktičnih i građanskih kompetencija, potaknuo ih na promišljanje o globalnim izazovima te ih osnažio za sudjelovanje u zajednici. Povezivanje škole s lokalnim i europskim partnerima dodatno je obogatilo iskustvo učenika i pružilo im uvid u važnost suradnje i solidarnosti u rješavanju pitanja održivosti.

Projekt sCOOLFOOD potvrđuje da školska knjižnica može imati ključnu ulogu u oblikovanju odgovornih, osviještenih i angažiranih mladih ljudi. Kao prostor koji povezuje obrazovanje, ekologiju i građanski odgoj, knjižnica se pokazala kao snažan oslonac u izgradnji održivije budućnosti te kao primjer dobre prakse koji se može primijeniti i u drugim školskim sredinama.

Literatura

Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu. 2021. „Naučite čitati oznake na hrani.“ Pristupljeno: 24. 10. 2025.

<https://www.hapih.hr/naucite-citati-oznake-na-hrani/>

Krnjajić, Biljana 2025. „Hrana kao proždrljivac! Ekološka održivost u lancu opskrbe hranom." *Škole.hr*. Pristupljeno: 24. 10. 2025.

<https://www.skole.hr/hrana-kao-prozdrjivac-ekoloska-odrzivost-u-lancu-opskrbe-hranom/>

Krnjajić, Biljana. n. d. „OŠ Siniše Glavaševića u Vukovaru dio europskog projekta sCOOLFOOD: Djeca uče kako hranom mijenjati svijet." *Dobra strana Hrvatske*. Pristupljeno: 24. 10. 2025.

<https://dobrastranahrhatske.com/os-sinise-glavasevica-u-vukovaru-dio-europskog-projekta-scoolfood-djeca-uce-kako-hranom-mijenjati-svijet/>

Krnjajić, Biljana. 2025. „Projekt sCOOLFOOD – radionica kušanja: Učim i biram što jesti." *Škole.hr*. Pristupljeno: 24. 10. 2025.

<https://www.skole.hr/projekt-scoolfood-radionica-kusanja-ucim-birati-sto-jesti/>

Krnjajić, Biljana. 2025. „Usvajanje održivih navika u prehrani u OŠ Siniše Glavaševića u Vukovaru." *Škole.hr*. Pristupljeno: 24. 10. 2025.

<https://www.skole.hr/usvajanje-odrzivih-navika-u-prehrani-u-os-sinise-glavasevica-u-vukovaru/>

Krnjajić, Biljana i Karolina Nadaždi Hideg. 2024. „Činimo dobro ljudi!" *Pogled kroz prozor*.

Pristupljeno: 24. 10. 2025. <https://pogledkrozprozor.wordpress.com/2024/04/30/cinimo-dobro-ljudi/>

Nacionalna zaklada za razvoj civilnog društva. 2024. „Uspješno proveden međunarodni program sCOOLFOOD 'Činimo dobro Otiskom srca'." Pristupljeno: 24. 10. 2025.

<https://www.zaklada.civilnodrustvo.hr/news/uspjesno-proveden-medunarodni-program-scoolfood-cinimo-dobro-otiskom-srca>

Osnovna škola Siniše Glavaševića. 2025. „Posjet ZMAG-u u Vrbovcu." Facebook, 9. 4. 2025.

Pristupljeno: 7. 9. 2025.

<https://www.facebook.com/share/p/1CwmvH4RAv/>

Shah, Anup. 2014. „Consumption and consumerism." *Global issues*. Pristupljeno: 7. 9. 2025.

<https://www.globalissues.org/issue/235/consumption-and-consumerism>

Istrian de Dignan. n. d. „Slow food na djelu: mladi i budućnost prehrambenog sustava u Hrvatskoj." Pristupljeno: 24. 10. 2025.

<https://istrian.org/en/projects/slow-food>

Slow Food International. n. d. „Slow Food International." YouTube. Pristupljeno: 24. 10. 2025.

<https://www.youtube.com/SlowFoodInt>

Curia Rationum. n. d. „Ciljevi održivog razvoja UN u kontekstu EU." Pristupljeno: 24. 10. 2025.

<https://www.eca.europa.eu/hr/sustainable-development-goals>

Your Europe. n. d. „Etikete i oznake: Pravila označavanja hrane." Pristupljeno: 24. 10. 2025.

https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/food-labelling/general-rules/index_hr.htm