



No klimata pārmaiņu izpratnes līdz rīcībai Vidzemē un Kurzemē



Ikdienā veikalā vai tirgū izraugoties pārtikas produktus, diezin vai mēs domājam, kā mūsu izvēle ietekmē globālo klimatneitralitāti un glābj planētu. Skatāmies iespējami labāko preci par pieņemamāko cenu. Tāpat, ēdot pusdienas, drīzāk atceramies par savu svaru un kalorijām, bet neraizējamies, vai nepalielinām personīgo ekoloģisko pēdu. Tomēr pamazām par šiem jautājumiem sabiedrībā runā arvien vairāk un jaunā paaudze jau biežāk saista savus ikdienas paradumus ar vides problēmām. Īpaši tam pievēršas ekoskolas – Latvijas izglītības iestādes, kuras iesaistījušās šajā Vides izglītības fonda vadītajā programmā. Turklāt viena no tēmām, ko izzina ekoskolas un par ko informē arī plašāku sabiedrību, ir pārtika.

Projekts, pēc kura noslēguma darbs vēl turpinās

Limbažu novadā viena no aktīvākajām ekoskolām jau 13 gadus ir Limbažu vidusskola, kur šo projektu vada skolotāja Daiņa Rudzīte. Taču ar vides jautājumiem tieši sasauca arī Eiropas Savienības izglītības programmas “Erasmus+ K1” stratēģiskās partnerības projekts, kurā limbažnieki iesaistījās kopā ar kolēģiem no Grieķijas, Itālijas, Bulgārijas un Spānijas. Projekts “Skilled key competences for building sustainability knowledge through food” (apmēram to varētu tulkot kā *zināšanas par ilgtspējīgu pārtikas nozari un pašas pārtikas ilgtspēju*) turpinās no 2020. gada septembra līdz 2023. gada 31. augustam.

Tagad, atceroties un izvērtējot toreizējās aktivitātes un ieguvumus, projekta vadītāja, Limbažu vidusskolas datorikas skolotāja **Anita PŪCE** atzīst, ka daudz kas gan pedagogiem, gan skolēniem bija novitāte un mainīja skatījumu uz ikdienas ieradumiem. “Mūsu skola pirmoreiz iesaistījās stratēģiskās partnerības projektā, kurā liela vērība tika veltīta tieši zinātniskajai, pētnieciskajai un teorētiskajai sada-

lai, jo projektu kūrēja Itālijas pilsētas Sjēnas universitāte un iesaistījās arī Itālijas Barilla zinātniskais centrs. Viens no projekta galvenajiem uzdevumiem bija kopā izveidot metodisko mācību materiālu, ko gan izglītības iestādes, gan citas institūcijas varētu izmantot, izglītojot ne tikai skolēnus, bet visu sabiedrību par pārtikas ilgtspēju.”

Raksturojot projektu, A. Pūce teic, ka programma bija intensīva: dažādas aptaujas, rezultātu apkopošana un izvērtēšana, prezentāciju gatavošana... Taču, gan veicot uzdevumus pašu skolā, gan piedaloties mobilitātēs ārzemēs, tiekoties ar citvalstu partneriem, apmeklējot nodarbības Sjēnas universitātē, vienmēr prātā bija jāpatur “atslēgas vārdi” – pārtikas ilgtspēja, vietējo produktu izmantošanas nozīme. Par to vajadzēja domāt arī izzinošo ekskursiju laikā. Piemēram, Spānijā, kurp devās gan vairākas Limbažu vidusskolas pedagoģes, gan skolēnu grupa, jauniešiem vietējā tirgū nācās intervēt tirgotājus, lai uzzinātu produktu izcelsmes valsti. Toreiz pārsteidzis gaļas ražošanas un pārstrādes uzņēmuma

“Eiriz Jabugo” apmeklējums un iespēja uzzināt, kā audzē Ibērijas cūkas, kas dzīvo savvaļā. Vienam ruksim atvēlēta apmēram hektāru liela teritorija, kur viņš pārtiek no tā, ko izdodas atrast, un to piebaro arī tikai ar dabā atrodamu barību, piemēram, ozol-zilēm.

Savukārt pedagogu mobilitātē Itālijā apmeklēja “Pācina” – vēsturiska ģimenes lauku saimniecība un dabīgo vīnu ražotne, kas atrodas netālu no Sjēnas. Pārsteidzis, ka tā turpina jau viduslaikos šajā apkaimē iesāktu. Saimniecības īpašnieki, izrādot, kā darbs notiek tagad, ļoti uzsvēruši, ka ražošanas cikls ir noslēgts – izaudzētais tiek pārstrādāts, bet ražošanas procesā radušos atkritumus izmanto kā mēslojumu.

Protams, iepazīstot gan citu valstu skolas, gan turienes iedzīvotāju ieradumus, dabiski vienmēr ir salīdzinājums ar Latviju – kā rīkojas viņi un ko darām mēs. Piemēram, Itālijā ievērojusi to, ka veikalos lielākoties ir tikai vietējie augļi un dārzeņi, tātad tas ir atbalsts savējiem, turklāt tiek saudzēta vide un taupīti resursi, jo izpaliek tāli pārvadājumi. Tikai – cik Itālijā ir siltu un saulainu dienu un cik pie mums? Attiecīgi tas ir jautājums par produkta izmaksām un cenu. “Manuprāt, mēs tomēr pakāpeniski no globālā arvien vairāk atgriežamies pie lokālā,” secina A. Pūce. Lielisks piemērs tam ir Salacgrīvā un Limbažos atvērte veikali “Radīts Limbažu novadā”, kur tiek piedāvāta vietējo uzņēmēju, mājražotāju un amatnieku produkcija.

Kā vidusskolai veicas ar sagatavotā metodiskā materiāla izmantošanu mācību procesā un ideju iedzīvināšanu? Projekta koordinatore atbild, ka jāsaprot – diendienā nodarbībās integrēt šīs idejas nav iespējams. Taču pagājušajā mācību gadā ekoskolas tēma bija pārtika, tādējādi idejas un zināšanas par pārtikas ilgtspēju, resursu taupīšanu tieši iekļāvās mācību darba stundās, apgūto nostiprinot kā ikdienas paradumu. Lūk, tikai daži piemēri. Trešklasnieki sociālo zinību stundā ar interaktīvām spēlēm mācījās plānot iepirkšanos un veidot vajadzīgo pirkumu sarakstu, lai rīkotos taupīgi, runāja par produktu uzglabāšanu, arī pārpalikumu izmantošanu. Divpadsmitklas-

nieki angļu valodā stundā diskutēja par kafijas audzēšanu pasaulē, klausījās interviju ar kafijas audzētāju un “Fair Trade” (Godīga tirdzniecība) pārstāvi. Ļoti spraiga izvērtās saruna par to, cik daudz skolēni būtu gatavi maksāt par kafijas krūzīti vai šokolādes tāfelīti pēc “Fair Trade” principiem un cik patiesībā garš ir ceļš no kafijas pupiņas krūmā Gvatemalā līdz kafijai mūsu krūzītē. Savukārt astotklasnieki, atzīmējot Pasaules pārtikas dienu, kas ir 16. oktobrī, bioloģijas stundā atkārtoja, kas ir ilgtspējīga pārtika, un veidoja plakātus, parādot dažādu pārtikas produktu ceļu līdz mūsu galdam.

Interesantu pasākumu pērn, sagaidot Latvijas proklamēšanas gadadienu, piedāvāja Limbažu vidusskolas ēdinātājs SIA “Baltic Restaurants Catering”. Viņu sagatavotie miniseriāli rosināja iepazīt Latvijas zemkopjus un dārzkopjus, no kuriem tiek iepirkti produkti pusdienu gatavošanai skolās. Limbažu vidusskolas skolēni ēdnīcā varēja degustēt un iepazīt Latvijā audzētos, bet mazāk zināmos dārzeņus. Skolēni katru dienu degustēja divus dārzeņus un balsoja par, viņuprāt, garšīgāko. Tā kolrābja un rāceņa sacensības vinnēja kolrābis, bet baltā un sarkanā kāposta duelī vinnēja baltais. Sacenšoties burkānam un kālim, pārāks bija burkāns. Skolēni pēc tam atzinuši, ka akcija bija interesanta un patiešām iepazīt arī dārzeņus, kas iepriekš bijuši samērā sveši.

A. Pūce uzsver, ka gan projektā, gan dažādās ekoskolas aktivitātēs iegūtā pieredze, zināšanas, citādāka pasaules uzskats par pārtiku, tās izmantošanu un arī to, kā pārtikas atkritumus pārvērst par vērtīgu resursu, arvien vairāk iedzīvojas jau ikdienas ieradumos, savstarpējā komunikācijā. “Man pat šķiet, ja šobrīd mūs aicinātu iesaistīties līdzīgā projektā kā tas, kurā darbojamies tikai pirms dažiem gadiem, tagad būtu jādama, vai tas mums vairs ir tik aktuāli, jo daudz kas šo nedaudz gadu laikā kļuvis par ieradumu. Tomēr jāatzīst, ka “zaļās” tēmas Latvijā kopumā iedzīvojas diezgan lēni.”

Pašu audzēti dārzeņi un ogas, augstās dobes, bezgaļas dienas ēdienkartē...

Dienvidkurzemes novada Nīcas pirmsskolas izglītības iestāde “Spārīte” kopš 2017. gada rosīgi darbojas Latvijas ekoskolu programmā un var palepoties, ka jau otro gadu tai piešķirts Ekoskolu vēstnieka statuss.

Nīcas pirmsskolas izglītības iestādes vadītāja p.i. **Ieva CIPRIKE**, kura ir arī sava dārziņa ekoprogrammas koordinatore, uzsver, ka “Spārītei” liela privilēģija ir lauku vide, plašie laukumi, kur audzēt gan dārzeņus, gan ogas. Lielpilsētā tas nebūtu iespējams. “Mums ir pat sava siltumnīca, kur šogad ir ļoti bagāta tomātu raža,” priecājas Ie. Ciprike. Pērn vietējie uzņēmēji bērnu dārzam uzdāvinājuši vēl divas augstās dobes, kas papildināja jau iepriekš ierīkotās.

Uzskaitījums, kas tiek izaudzēts, ir apbrīnojami plašs: gurķi un tomāti, kabači un ķirbji, avenes, kazenes, mellenes, zemes, ķirši, rabarberi... Ir sarkanās jānogas un upenes. Teritorijā ir ļoti daudz ābeļu un tagad visi cienājas ar gardiem āboliem. Šogad dažās vadzīnās izauguši itin lieli kartupeļi. “Audzējam arī piparmētras tējai. Paši to vācam un sagatavojam,” uzskaitījumu vēl papildina ekoprogrammas koordinatore. Katrai grupiņai ir arī augļu žāvēšanas iekārta, tātad pašiem iespēja gatavot garšīgus un veselīgus našķus.

Pavasaros ierasti ir pašu uz palodzēm audzēti pirmie zaļumi: dažādi dīgsti un lociņi jeb – kā moderni mēdz teikt – mikrozaļumi.



Ieteikumi pārtikas lietošanā:

- patērē vietējos un sezonas produktus;
- ierobežo gaļas, jo īpaši liellopu gaļas, patēriņu;
- izvēlies zivis, kas nāk no ilgtspējīgas zvejas;
- iepērkoties izmanto atkārtoti lietojamus iepirkumu maisiņus un izvairies no pārmērīga plastmasas iepakojuma;
- lai izvairītos no atkritumiem, pērc tikai to, kas tev patiešām ir nepieciešams.

Neliels ieskats “Spārītes” audzēkņu vasaras ekodarbos

Atbilstoši Pārtikas un veterinārā dienesta noteikumiem teju viss no pašu audzētā un novāktā tiek izmantots “Spārītes” virtuvē. Vēl viens no dārziņa plusiem – ēdināšana nav ārpakalpojums, ko nodrošina kāda firma, bet “Spārītei” ir savi pavāri, tādējādi gan ēdienkartes izstrādāšana, gan vienošanās par pašu izaudzētā izmantošanu ir vienkāršāka un elastīgāka. “Medmāsiņa ļoti seko līdzi, lai ēdienkarte būtu sabalansēta, tiktu ievērota sezonālitate,” uzsver Ie. Ciprike. Šobrīd vairāk tiek izmantoti zirņi, pupiņas, ķirbji... Nīcas pirmsskolas izglī-

tības iestāde arī šogad turpinās kādu visnotaļ interesantu eksperimentu – reizi mēnesī ēdienkartē ir bezgaļas diena, kad nevienā no ēdienreizēm netiek izmantota gaļa. Nīcas “Spārīte” ir dalībnieki programmā “Piens un augļi skolai”, kur īpašu nozīmi piešķir vietējai kopienai, tādēļ sadarbības partnerus augļu piegādei meklē no vietējām saimniecībām.

Domājot par ilgtspējīgu dzīvesveidu un resursu lietderīgu izmantošanu, protams, bērnu dārzam ir komposta kaudze, kur nonāk pārtikas atkritumi, kas noder augu

mēslošanai. Pašsaprotama ir atkritumu šķirošana.

Pasākumos tiek iesaistīti arī audzēkņu vecāki. Ie. Ciprike arī uzsver, ka bērnu dārzs ļoti cītīgi strādā pie publicitātes gan iestādes mājaslapā, gan “Facebook” kontā. “Uzskatām, ka vislielākā motivācija vecākiem un plašākai sabiedrībai varam būt tieši ar savu piemēru.”

Sagatavoja
Laila PAEGLE



EKII
EMISIJAS KVOTU
IZSOLĪŠANAS
INSTRUMENTS

Par projekta “No klimata pārmaiņu izpratnes līdz rīcībai Vidzemē un Kurzemē” saturu atbild projekta īstenotājs SIA «Izdevniecība Auseklis». Projekta Nr. EKII-9/14.