

PJAT ZA POLIZAT, MEDITERANSKA PREHRANA I VRTIĆI

preporuka održivog razvoja

Iako fundamentalan dio svakodnevice, mediteranska prehrana na istočnoj obali Jadrana, otocima i dijelu zaleđa, uzmiče pred globalnim prehrambenim trendovima. Kao i drugdje diljem Sredozemlja, i na otoku Hvaru svjedočimo promjeni tradicijskih prehrambenih obrazaca i pojavi suvremenih zdravstvenih izazova. Želeći biti protuteža turistički fabriciranoj *dalmatinskoj, mediteranskoj, noninoj* kuhinji, program **Pjat za polizat: mediteranska prehrana u vrtićima** nastoji staviti naglasak na iznimnu važnost prenošenja znanja o tradicijskog *mediteranskoj prehrani* već od najranije dobi.

U proljeće 2019., u sklopu programa zaštite kulturnih dobara Ministarstva kulture RH, započela je realizacija projekta *Pjat za polizat, mediteranska prehrana i vrtići* - etnološkog istraživanja prehrane u vrtićima na otoku Hvaru kojemu je uz znanstveni interes, a u cilju primjenjivosti široj javnosti, jedan od rezultata edukativni materijal zamišljen kao stručna podrška odgajateljima koji u svojem radu iznimno pridonose prijenosu tradicijskih znanja i vještina na nove generacije. Istraživanje je uključivalo seriju polustrukturiranih intervjua s ravnateljima vrtića (DV Srdelice - Stari Grad, DV Jelsa, DV Vandela Božilković - Hvar), sa stručnim timovima, odgajateljima i kuhinjskim osobljem s ciljem boljeg razumijevanja prehrambenih politika i pravila pri kreiranju vrtićkih jelovnika u cilju razvijanja zdravih prehrambenih navika. Osim ovog dijela istraživanja, odrađene su likovne radionice sa starijim vrtićkim skupima u vrtićima u navedenim gradovima te područnim odjeljenjima u Svirču i Vrbanju. Namjera ove istraživačke aktivnosti bila je uključiti dječje prehrambene preference, a u okviru *zdravih prehrambenih izbora*, u realizaciju dječje piramide mediteranske prehrane. Uz pomoć odgojitelja djeca su zamoljena crtati namirnice i razvrstati ih u zdravu ili nezdravu hranu, odnosno u skupine volim/ne volim. Smatramo da nam je takav pristup omogućio uvid u znanje o prehrani koja djeca već posjeduju, bilo kao znanje dobiveno kućnim odgojem bilo u okviru predškolskog obrazovanja.

Zamijećeno je da je tema prehrane itekako prisutna u redovnim aktivnostima koje osmišljavaju i realiziraju odgajatelji, čime se znanje o zdravim prehrambenim praksama doista kontinuirano i strukturirano prenosi u značajnijoj mjeri nego što je to slučaj s

osnovnim i srednjim obrazovanjem u RH. Osim u sklopu tema zdravlja (osobito dentalnog), prehrana se također obrađuje u sklopu tema upoznavanja krajolika i okoliša, te osobito nematerijalne kulturne baštine. Zamijećen je niz iznimno dobrih praksi u prenošenju znanja o tradicijskoj kuhinji, bilo da se radi o sakupljanju i pripremanju tradicijskih recepata ili o prijenosu iznimno ugroženih etnobotaničkih znanja (prepoznavanje i sakupljanje samoniklog jestivog bilja). Osim navedenog, dokumentirane su i dobre prakse očuvanja i prenošenja tradicijskih poljoprivrednih znanja, osobito maslinarstva i vinogradarstva. Kroz cijelu godinu programi u vrtiću omogućuju djeci upoznavanje s godišnjim poljoprivrednim ciklusom (sadnja, rezidba, *jematva*, branje maslina i prerada maslinova ulja) u kojem pojedini vrtići također sudjeluju stvaranjem malih vrtova ili brigom o već posađenim maslinama čije se ulje kasnije koristi u vrtićkim kuhinjama.

Iako tema *mediteranske prehrane* nije posebno istaknuta u programima, možemo potvrditi da vrtići na otoku Hvaru itekako podržavaju i žive ovaj koncept te da u suradnji s drugim akterima lokalne zajednice (poljoprivrednici, maslinari, muzeji, arheolozi...) imaju, doduše posredan, pozitivan učinak na promociju i zaštitu osnovnih načela ovog nematerijalnog kulturnog dobra.

Budući da se u zaštiti i promociji *mediteranske prehrane* osobita pažnja posvećuje upravo cjelovitosti životnog stila koji proizlazi iz harmoničnog odnosa prema okolišu, njezin učinak na kvalitetu života lokalne zajednice, jačanje lokalne potrošnje i lokalne ekonomije, na osobno zdravlje (prevenciju suvremenih zdravstvenih rizika) i okoliš, danas se ona smatra održivim prehrambenih modelom (FAO/Biodiversity, 2010). Karakteristika je takvih prehrambenih modela dugoročna stabilnost u snabdijevanju hranom (s obzirom da preporuča mudro upravljanje i očuvanje tradicijskih izvora hrane i tradicijskih poljoprivrednih kultura) te iznimno nizak ugljični otisak zbog davanja prednosti kratkim lancima opskrbe hranom (dobavljanje hrane izravno od proizvođača kada je to moguće), čime ujedno jamče razvoj ruralnih zajednica te jačanje prehrambene suverenosti. Nadalje, jačanje malih proizvođača omogućuje značajno očuvanje bioraznolikosti ugrožene ekstenzivnom industrijskom poljoprivredom zadnjih pedesetak godina, što je svakako jedan od ciljeva dugoročnih, globalnih prehrambenih politika. S obzirom na nedavno proglašeno *Desetljeće obiteljske poljoprivrede 2019-2028* (Decade of Family Farming) koje predstavlja osnovni globalni akcijski plan Organizacije za hranu i poljoprivredu Ujedinjenih naroda (FAO), te u

skladu s inicijativama i politikama proizašlima iz ovih globalnih ciljeva (poput *Akcijskog plana promoviranja i jačanja kratkih lanaca u opskrbi hranom ustanova iz javnog sektora za razdoblje 2019. i 2020. godine*, Vlade RH), smatramo da vrtići svojom prehrambenom politikom, koja bi bila usmjerena prema lokalno proizvedenoj hrani, sezonskim namirnicama proizvedenima na otoku Hvaru, mogu značajno pridonijeti kako globalnim prehrambenim ciljevima tako i popularizaciji *mediteranske prehrane* kao razvojnog koncepta utemeljenog na simboličkom i identitetskom potencijalu nematerijalne kulturne baštine.

Iako pojedinci u vrtićima doista ulažu napor u premošćivanje administrativnih problema pri dobavljanju lokalne hrane, čini se da je prevladavajuća praksa često sklonija namirnicama iz lokalnih trgovačkih lanaca. Potrebno je opet podsjetiti da iako konvencionalno proizvedene namirnice i prehrambeni proizvodi dobavljeni u trgovinama ne moraju nužno biti lošije (nutritivne) kvalitete te su često prihvatljiviji administrativnim pravilima javne nabave, njihovo konzumiranje nema dugoročne pozitivne učinke za lokalnu zajednicu i lokalnu ekonomiju. Jačanje lokalne potrošnje u prvom redu znači da, kako navodi *Akcijski plan*, „lokalnim proizvođačima ostaje veći udio dodane vrijednosti proizvoda. Osim toga, jača se lokalna ekonomija koja omogućava održivost bavljenja poljoprivredom i opstojnost malih poduzeća, obrta i poljoprivrednih gospodarstava“. Slijedom navedenog, a prema aktualnim političkim okvirima preporučamo dodatnu *lokalizaciju* prehrane u vrtićima a u okviru *mediteranske prehrane* (kao nematerijalne kulturne baštine), korištenjem dostupnih alata i mehanizama poput „zelene javne nabave“ (primjerice **članak 284. stavak 7. Zakona o javnoj nabavi**, daje mogućnost javnim naručiteljima da „pri nabavi poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane kriterij cijene ili troška nije jedini kriterij za odabir ponude, nego javni naručitelji mogu pri odabiru najpovoljnije ponude primijeniti dodatne kriterije i relativne pondere u pogledu vrednovanja svježine i kvalitete hrane, kratkoće transporta i smanjivanja negativnih emisija i utjecaja na okoliš. Primjena dodatnih kriterija omogućava jače povezivanje javnog sektora s poljoprivredno-prehrambeno proizvodnim uz istovremeno osiguravanje svježine proizvoda, veće iskorištenje nutritivnih vrijednosti, smanjenje troškova transporta i troškova distribucije kao i smanjenje negativnog učinka transporta na okoliš“). S obzirom na tendenciju usmjeravanja vrtićke prehrane prema zdravijim prehrambenim praksama vidljivima iz Programa zdravstvene zaštite djece, higijene i pravilne prehrane djece u dječjim vrtićima (NN 105/02 i 55/06, 121/07), smatramo da je moguće učiniti pozitivne

pomake u vrtićkim jelovnicima, a prema načelima *mediteranske prehrane*. Svjesni moguće nedostatnosti količina lokalno proizvedene hrane te jake sezonalnosti, koja često jest jedno od načela u kreiranju jelovnika, smatramo da bi ipak bilo moguće uvesti neke tipove lokalnih proizvoda u temelje prehrane u vrtićima. Po dovršetku projekta ipak je zamijećen pomak u snabdijevanju vrtićkih kuhinja otočnim namirnicama, primjerice trenutno svi otočki vrtići kupuju jaja iz slobodnog uzgoja s otoka Hvara. Osobito se u tome smislu ističe DV Vandela Božićković koji osim jaja, dobavlja i piletinu, osliće i sezonsko povrće od otočnih poljoprivrednika.

Uz postojeći kontinuitet dobrih praksi u transmisiji „baštinskih“ znanja i vještina u predškolskom obrazovanju na otoku Hvaru te modifikacijom vrtićkih jelovnika temeljenih na lokalnim i sezonskim proizvodima, stvorili bi se uvjeti za *vrtiće mediteranske prehrane* koji bi mogli postati važni proaktivni nositelji kako nematerijalne kulturne baštine tako i održivog razvoja cjelokupne otočne lokalne zajednice.

dr. sc. Jelena Ivanišević