



ŚWIAT BEZ SUPERMARKETÓW?

scenariusze zajęć

ŚWIAT BEZ SUPERMARKETÓW?

bazary

sklepy
spółdzielcze

paczka
od rolnika

**DYSTRYBUCJA
BEZPOŚREDNIA**

gospodarstwa
rolne

targi

kooperatywy
spożywcze



ZAUFANIE I BEZPOŚREDNIA RELACJA

między rolnikiem/producentem żywności a konsumentami

JAK DZIAŁA KOOPERATYWA SPOŻYWCZA?



JEDZ LOKALNIE, MYŚL GLOBALNIE!

TYTUŁ:	Świat bez supermarketów?
WIEK UCZNIÓW/ENNIC:	9-12 lat
PRZEDMIOT:	Dowolny
CZAS:	45-60 min

Cele:

Uczniowie/uczennice:

- ▶ poznają zrównoważone modele produkcji i dystrybucji żywności oraz potrafią określić ich charakterystyczne cechy (współpraca, zaufanie, troska o ludzi, zwierzęta i środowisko naturalne)
- ▶ wyrażają swoją opinię na forum klasy, słuchają wypowiedzi innych i potrafią się do nich odnieść
- ▶ rozwijają umiejętności pracy w grupie i dyskusji

Metody:

burza mózgów w grupie, indywidualna praca z tekstem, przekazywanie przeczytanych informacji innym, dyskusja w grupie

Materiały:

karty pracy nr 1-3 z opisami modeli produkcji i dystrybucji żywności (trzy typy, po jednej karcie dla każdego), papier do flipchartu, flipchart/tablica, markery, kilkumetrowy kawałek liny lub sznurka (ew. taśmy malarskiej do naklejenia na podłogę), dwie kartki formatu A4 z zapisanymi stwierdzeniami do dyskusji

PRZEBIEG ZAJĘĆ:

1.	Poproś, żeby uczennice i uczniowie dobrali się w grupy 4-5 osobowe i na flipcharcie wypisali wszystkie miejsca, które znają, w których można kupić lub zdobyć żywność. Daj im na to ok. 5 minut. Przykładowe propozycje to: supermarket, na drodze od rolnika, w Internecie od rolnika, sklep osiedlowy, sklep ze zdrową żywnością, targ, skrzynka na balkonie, własny ogródek, ogródek babci lub znajomych, ziola w doniczce w domu, kooperatywa spożywcza, wspólne robienie zakupów od zaprzyjaźnionych rolników, farma miejska, ogródki działkowe w mieście, odbieranie za darmo produktów wyrzucanych przez supermarkety itp. Następnie poproś, aby każda z grup przeczytała swoje propozycje.
2.	Zapytaj grupę, czy słyszała o farmach miejskich, kooperatywach spożywczych lub rolnictwie wspieranym przez społeczność. Zapowiedz, że na lekcji zapoznają się z tymi formami zdobywania/kupowania jedzenia. Rozdaj każdemu kartę pracy (1, 2 lub 3) z opisem jednej z trzech ww. form uprawiania i dystrybuowania żywności. Poproś, aby najpierw każdy przeczytał ze zrozumieniem opis na swojej kartce. W razie potrzeby podejdź do osób potrzebujących pomocy i wyjaśnij im znaczenie informacji zawartych w opisie. Następnie uczniowie i uczennice dobierają się w grupy trzyosobowe i nawzajem prezentują sobie trzy opisy, aby móc się dowiedzieć o wszystkich trzech formach. Po zakończeniu pracy w grupach podsumujcie razem główne cechy charakterystyczne dla każdego z trzech systemów produkcji i/lub kupowania żywności. Wyjaśnij wątpliwości i odpowiadaj na pytania.
3.	Zapytaj uczniów i uczennice, co te trzy formy produkcji i/lub kupowania żywności mają ze sobą wspólnego. Wysłuchaj ich wypowiedzi. Warto, aby w tej rozmowie zwrócić uwagę na następujące wątki: współpraca między ludźmi oparta na zaufaniu, dostęp do zdrowej żywności w przystępnych cenach (zysk nie jest najważniejszy – ważniejsze są relacje międzyludzkie i zdrowie, troska o środowisko naturalne), naturalne środki ochrony roślin, lokalna produkcja.
4.	Przygotuj dwie kartki formatu A4 z napisanymi lub wydrukowanymi stwierdzeniami: <i>Jedzenie to towar jak każdy inny. Warto na nim jak najwięcej zarobić i Jedzenie jest ważne dla naszego zdrowia i życia. Każdy powinien mieć dostęp do zdrowej żywności w przystępnych cenach.</i> Zrób miejsce na środku sali na podłozie i potóż kilkumetrową linię stanowiącą oś, a na jej przeciwległych krańcach potóż dwie ww. kartki. Zapowiedz uczniom i uczennicom, że za pomocą tej osi będą wyrażać swoje opinie. Wyjaśnij, że w zależności od tego, z którym ze stwierdzeń się bardziej zgadzają, stoją w odpowiednim miejscu na osi, bliżej jej jednego lub drugiego końca. Całą oś mogą wykorzystać, aby określić, w jakim stopniu zgadzają się lub nie zgadzają z wybranym stwierdzeniem. Przeczytaj głośno stwierdzenia i poproś uczniów i uczennice, aby ustawiły się na osi w wybranych przez siebie miejscach. Poproś chętne osoby, aby powiedziały na forum klasy, dlaczego wybrały dane miejsce na osi, przedstawiły swoją opinię. Podsumuj przebieg dyskusji.

PODSUMOWANIE:

Aby kontynuować tematykę zajęć, możesz zaprosić na kolejne zajęcia osobę zaangażowaną w jedną z trzech opisanych inicjatyw, żeby opowiedziała uczennicom i uczniom o swojej inicjatywie, o tym, dlaczego się w nią zaangażowała, co jej to daje, pokazała zdjęcia i odpowiedziała na ich pytania.

KARTA PRACY NR 1:

Sklep kooperatywy spożywczej *Dobrze* w Warszawie

Ten sklep ze zdrową, ekologiczną żywnością jest prowadzony przez kooperatywę (od słowa kooperować = współpracować, inaczej: spółdzielnia) spożywczą *Dobrze*. W sklepie można kupić m.in. ekologiczne warzywa i owoce, ryż, kasze, oleje, mleko roślinne, jogurty, masło, sery, jajka, soki, przyprawy, kawę i herbatę, wybrane słodycze.

Kooperatywa ma kilkadziesiąt członków i członkiń, którzy płacą składki na utrzymanie sklepu oraz nieodpłatnie pracują na jego rzecz, np. za ladą sprzedając towar, sprzątając, zajmując się finansami. W zamian za to mogą kupować produkty w sklepie po niższej cenie niż inni klienci z ulicy. Każdy może razem z innymi decydować o tym, co się w kooperatywie dzieje, np. jakie produkty są sprzedawane w sklepie i po jakiej cenie.

Kooperatywa kupuje żywność bezpośrednio od rolników. Dzięki temu może zaoferować rolnikom uczciwą cenę za ich towary i sprzedawać je w sklepie po niższej cenie niż w innych sklepach z ekologiczną żywnością.

Sklep nie jest nastawiony na zysk. Ludziom w kooperatywie zależy na tym, aby smaczną i zdrową żywność ekologiczną mogło kupować więcej ludzi, żeby było ich na taką żywność stać. Ważne są także ochrona środowiska naturalnego, współpraca z innymi ludźmi, zaufanie i uczciwość.

KARTA PRACY NR 2:

Rolnictwo wspierane przez społeczność (RWS)

W tym systemie grupa ludzi bezpośrednio płaci znajomemu rolnikowi z góry na początku sezonu, wczesną wiosną, ustaloną sumę pieniędzy za wyprodukowanie dla nich żywności. Dzięki temu rolnik ma poczucie bezpieczeństwa finansowego, może te pieniądze zainwestować w uprawę, zakup nasion i sprzętu. Łatwiej mu także sprzedać swoje produkty, bo nie musi już szukać klientów na targach.

Rolnik wytwarza żywność metodami ekologicznymi i naturalnymi, w poszanowaniu środowiska naturalnego. W sezonie co tydzień dowozi grupie swoich klientów świeże produkty prosto z pola – klienci umawiają się w jednym miejscu i odbierają zestawy sezonowych warzyw i owoców oraz inne produkty, np. jogurty, jajka, sery. Zazwyczaj gospodarstwo rolnika leży w pobliżu miejscowości, w której mieszkają ludzie kupujący od niego żywność. Dzięki temu rolnik zaoszczędza pieniądze na transporcie i nie emituje tyle dwutlenku węgla do atmosfery.

Dla rolnika i dla konsumentów ważny jest osobisty, przyjacielski kontakt oparty na zaufaniu. Konsumenty płacą rolnikowi z góry, a on w zamian dostarcza im świeżą, zdrową i smaczną żywność. Żywność kupiona bezpośrednio od rolnika jest o wiele tańsza niż żywność ekologiczna kupowana w sklepach ze zdrową żywnością. Dzięki temu więcej ludzi na nią stać.

KARTA PRACY NR 3:

Miejska farma *Różany szpadeł* w Warszawie

Farma ta została założona w Warszawie przez grupę znajomych młodych ludzi na terenie ogrodów działkowych w centrum miasta. Znajomi ci chcieli jednocześnie być rolnikami i konsumentami – uprawiać na własny użytek warzywa i owoce blisko miejsca, w którym mieszkają. Nie byli wcześniej profesjonalnymi rolnikami czy też ogrodnikami, wspólnie uczą się, jak sadzić i pielęgnować warzywa, pracując we własnym ogrodzie-farmie. W ogrodzie uprawiają m.in. groszek, bób, jarmuż, fasolę, szpinak i pomidory. Pracują w ogrodzie za darmo i za darmo biorą uprawiane w nim warzywa. Sami składają się w grupie na zakup niezbędnego sprzętu czy też nasion. Mają plany, aby w kolejnym sezonie postawić w ogrodzie ul, w tym celu uczestniczyli w szkoleniu z pszczelarstwa.

Do nawożenia i ochrony roślin w ogrodzie używają tylko naturalnych preparatów (wyciągi z pokrzywy, gnojówki roślinne), nie zawierających szkodliwych substancji chemicznych. Dla osób uprawiających warzywa w tym ogrodzie ważne jest, że mogą jeść własnoręcznie zasadzone i pielęgnowane zdrowe warzywa. Poza tym lubią ze sobą spędzać czas i wspólnie pracować w ogrodzie, czują się jak grupa przyjaciół.