

Pjat za polizat' – mediteranska prehrana i dječji vrtići otoka Hvara

Pjat za polizat' predstavlja rezultate istraživanja prehrane u dječjim vrtićima na otoku Hvaru u proljeće 2019. godine. Ovim su se istraživanjem prvenstveno željele propitati logika i logistika organizirane dječje prehrane, ali i razina dječje prehrambene pismenosti. U pomanjkanju obrazovnih ili sličnih dugoročnih programa usmjerenih prema lokalnoj zajednici, taj je projekt zamišljen (dijelom) kao akcijsko istraživanje, svojevrsan pilot-projekt usmjeren podizanju svijesti o temeljnim vrijednostima mediteranske prehrane u okviru predškolskog odgoja i obrazovanja, a posljedično i u lokalnoj zajednici.

Ključne riječi: mediteranska prehrana, dječja prehrana, prehrambeni krajolik, održiva prehrana, otok Hvar

UVOD

Otkada se 2013. godine Hrvatska pridružila multinacionalnom upisu *mediteranske prehrane*¹ na Reprezentativnu listu nematerijalne kulturne baštine čovječanstva UNESCO-a², nastala je glad za programima koji bi zaštitili, revalorizirali i/ili popularizirali *mediteransku prehranu*, odnosno *mediteransku prehranu na hrvatskom Jadranu, njegovoj obali, otocima i dijelu zaleđa*, kako je lokalizirana u Registru kulturne baštine RH. Takvi se programi, najčešće festivalskog karaktera³, uglavnom financiraju u okviru Programa javnih potreba u kulturi i mjera zaštite nematerijalne kulture Ministarstva kulture RH. No mala sredstva, nedostatak jasne (i dugoročne) vizije

- 1 Kako bismo razlikovali *mediteransku prehranu*, kao nematerijalno kulturno dobro, od prehrambenih praksi Sredozemlja u svoj njihovoj heterogenosti, njezin naziv pišem u kurzivu.
- 2 *Mediteranska prehrana* upisana je na spomenutu listu 2010. na sjednici u Nairobiju kada su Italija, Španjolska, Maroko i Grčka predstavljale ovo nematerijalno kulturno dobro. Godine 2013. popis zemalja proširen je pa se upisu pridružuju Portugal, Cipar i Hrvatska. Odluku vidi na: <https://ich.unesco.org/en/decisions/8.COM/8.10> (pristup 1. 4. 2024.)
- 3 Ministarstvo kulture i medija RH u okviru Programa zaštite nematerijalnih kulturnih dobara i Javnih potreba u kulturi financiralo je manifestacije *Noć hrpačuše* (Dol, Brač) i *Divlji pijat* (Dol, Brač).

zaštite te međuresorne suradnje nužno su odredili žanrovske granice djelovanja, ali i minimizirali dugoročan utjecaj na očuvanje i promociju ovoga kulturnog i prehranbenog modela u njegovim novijim artikulacijama (usp. Medina 2015, 2019; Dernini et al. 2017; Ivanišević et al. 2023). Popularna jela i namirnice koje prepoznajemo mediteranskima, odnosno lokalizirano istarskima, primorskima i dalmatinskima, danas nisu samo dio svakodnevnih prehranbenih izbora, nego svoj novi život žive i kao festivalske i/ili turističke atrakcije. Selektivna reprezentacija tradicijskog kulinarstva predstavlja tako nov prehranbeni krajolik⁴ koji pruža simboličnu, ali i komodificiranu sliku prehrane te podcrtava resursno shvaćanje nematerijalne kulturne baštine. Ovakvo shvaćanje premješta elemente tradicijske prehrane iz svakodnevice u prostor ekonomske razmjene, neupitno mijenjajući njihov karakter i položaj unutar zajednice (usp. Kirshenblatt-Gimblett 2006: 195; Hafstein 2018, Hameršak i Pleše 2018). Tradicijska kuhinja tako postaje kulinarski kapital koji je moguće iznova valorizirati i potencijalno ugraditi u razvojne strategije kulturnog ili gastronomskog turizma, ali i na njemu temeljiti održivi društveni i ekonomski razvoj otočkih zajednica.

Kao sudionici u procesu upisa *mediteranske prehrane* od samog početka, ali i suradnici u aktivnostima neformalne mreže zemalja upisnica, istraživači IEF-a nerijetko su bili pozvani predlagati, provoditi ili vrjednovati istraživačke i/ili dokumentarističke programe čiji se rezultati mogu dugoročno koristiti u popularizaciji i edukaciji. U pomanjkanju obrazovnih ili razvojnih programa usmjerenih prema lokalnoj zajednici, *Pjat za polizat' – mediteranska prehrana i dječji vrtići*⁵ zamišljen je (dijelom) kao akcijsko istraživanje, svojevrsan pilot-projekt usmjeren podizanju svijesti o temeljnim vrijednostima *mediteranske prehrane*⁶ u okviru predškolskog odgoja i obrazovanja, a posljedično i u lokalnoj zajednici. Želeći se odmaknuti od suvremenih artikulacija tradicijske kuhinje, osobito od nekritičkih interpretacija turistificirane i festivalizirane slike lokalne prehrane, koja se mahom odvija tijekom (kratke) turističke sezone, razmišljali smo o istraživanju kojim bismo istražili institucionalne modele prijenosa znanja o tradicijskoj prehrani, bez obzira imenuje li je zajednica mediteranskom ili ne. Nije nas zanimalo kako se *mediteranske prehrana* predstavlja na otočnim manifestacijama i restoranskim jelovnicima, nego ima li mjesta za nju u cjelogodišnjoj, otočnoj svakodnevici. Stavivši fokus istraživanja na institucije predškolskog odgoja, podjednako nas je zanimalo kako se prehranbene teme obrađuju u okviru odgojno-obrazovnih programa, kao i kako se hrana dobavlja i priprema u vrtičkim kuhinjama. Također nas je zanimalo *dječji ukus* – sastavljen podjednako od preferencija i otpora, ali i znanja

4 Pod pojmom prehranbenog krajolika podrazumijevam stvarni ili imaginarni prostor koji podjednako oblikuju individualne prakse i prehranbene politike. Prehranbeni se krajolik u ovakvom shvaćanju promatra ne samo kao materijalni prostor (gdje se hrana uzgaja, prerađuje ili konzumira), nego i prakse koje se na njemu odvijaju. Tako pojedinci bivaju dijelom prehranbenog krajolika jednako kao što su i dio njegove reprezentacije, ali i širih političkih okvira koji upravljaju proizvodnjom, distribucijom ili zakonodavstvom vezanim uz hranu. O pojmu prehranbenog krajolika vidi primjerice Wenzer 2013: 83-85.

5 Jednogodišnji projekt *Pjat za polizat' – mediteranska prehrana i dječji vrtići* realiziran je sredstvima Ministarstva kulture i medija, u okviru Programa javnih potreba za 2019. godinu. Opis projekta i rezultate vidi na: <https://www.ief.hr/istrazivanja/pjat-za-polizat-vrtici-i-mediteranska-prehrana-2/> (pristup 21. 3. 2024.)

6 *Mediteranska prehrana*, kao nematerijalna kulturna baština, predstavlja ukupnost vještina, znanja, praksi, vjerovanja i tradicija vezanih uz poljoprivredu i ribarstvo, preradu, pripremanje i osobito konzumiranje hrane. Dajući prednost maloj, lokalnoj proizvodnji (i potrošnji) hrane, pridonosi očuvanju starih sorti, tradicijskih proizvoda i umijeća prerade hrane u njezinom prirodnom okruženju te osobito vrjednuje ravnotežu između rada i odmora, posla i privatnog života. *Mediteranska prehrana* predstavlja održivi društveni i kulturni model življenja u skladu s okolišem i klimatskim uvjetima. Osnovne poruke *mediteranske prehrane* vidjeti na: <https://mediterraneandietunesco.org/about/messages/> (pristup 21. 3. 2024.).

o hrani koje djeca nose od kuće ili pak stječu u vrtiću. Takav nam je pristup pružio dubinski uvid u svakodnevne prehrambene prakse i izbore, kao i u zdravstvene i prehrambene politike koje oblikuju dječju institucionalnu prehranu. *Pjat za polizat'* zato nije zamišljen samo kao istraživanje i popularizacija ovoga dijela nematerijalne kulturne baštine otoka Hvara, već je proveden kao mogući korak prema dugoročnom cilju – podizanju prehrambene pismenosti te osvještavanju pitanja prehrambene održivosti i otpornosti ove otočne zajednice. *Mediteranska prehrana* u ovome se istraživanju shvaća kao okvir i alat za postizanje toga cilja.

O ISTRAŽIVANJU

Iako nas je u ovome istraživanju prvenstveno zanimalo na koje se načine kreiraju i realiziraju jelovnici u dječjim vrtićima na otoku Hvaru, dio istraživanja bio je posvećen boljem shvaćanju dječjih prehrambenih krajolika. U istraživanju prehrambenih navika najmlađih Mediteranaca⁷ prvenstveno nas je zanimalo kako se znanje o prehrani, osobito tradicijskoj, uklapa u uobičajene aktivnosti u vrtićima na otoku Hvaru, na koji se način u otočnim vrtićima znanje o hrani, uzgoju i preradi namirnica uklapa u odgojne i obrazovne programe, ali i u njihovo svakodnevno funkcioniranje. Osim toga, osobito nam je bilo značajno istražiti kojim se načelima vodi kreiranje svakodnevnih jelovnika u vrtićima te odakle dolaze namirnice u njihove kuhinje, s kojim se izazovima susreću, bilo u organiziranju vrtičke prehrane (nabavljanje namirnica i priprema), bilo u oblikovanju zdravih prehrambenih navika u djece.

Ideja iza samoga istraživanja bila je, uz realizaciju već spomenutih edukativnih materijala o *mediteranskoj prehrani*, potaknuti uprave vrtića na što veću *lokalizaciju* vrtičke prehrane. Naime, lokalna proizvodnja i potrošnja hrane nalazi se u samim temeljima koncepta *mediteranske prehrane* (Ivanišević et al. 2023; Belaj i Ivanišević 2018), čime se dugoročno zagovara okretanje kratkim prehrambenim lancima koji dugoročno pridonose prehrambenoj održivosti zajednice (usp. CIHEAM/FAO. 2015, European Commission 2020). Osim toga, lokalna je hrana presudna za očuvanje biološke raznolikosti i smanjivanje ugljičnog otiska.⁸ *Pjat za polizat'* je zato jednim dijelom zamišljen kao akcijsko istraživanje kulinarske baštine koje pretpostavlja da je „znanje o određenoj zajednici dostupno i prisutno unutar same zajednice, da ga mogu artikulirati akteri procesa istraživane društvene promjene, te da njegovo stvaranje, razmjena i primjena mogu koristiti tim istim akterima“ (Škrabalo et al. 2006: 8). Nastojeći potaknuti društvenu mikropromjenu, to istraživanje možemo shvatiti i kao malenu „kulturnu (baštinsku) intervenciju“ (Whisnant 1983: 13, prema Hansen 1999) u svakodnevnicu institucija predškolskog odgoja, optimistično isplaniranu da pridonese promjeni (Hansen 1999). Taj nam je projekt dao mogućnost da svoja znanja i iskustva iskoristimo u nastojanju da ponudimo neke odgovore na suvremene okolišne, ekonomske ili zdravstvene izazove s kojima se suočavaju zajednice (Kedia i Willigen 2005). Kulturna i civilizacijska vrijednost *mediteranske prehrane* možda je danas neupitna, no ona je u stvarnosti ozbiljno narušena ili čak napuštena (Nestle 1995, Naja et al. 2021). Svakodnevne prehrambene prakse sve se više udaljavaju od tradicijskih jelovnika koji su zrcalili godišnji ritam prirode te su se temeljili na lokalnoj poljoprivredi, ribarstvu i sakupljanju samonikloga jestivog bilja, kao lako dostupnoga dodatnog izvora hrane (Sardelić 2008).

7 Prema recentnim podacima Hrvatska je pri vrhu neslavne europske ljestvice dječje pretilosti (usp. WHO 2022a i WHO 2022b).

8 Prema podacima iz 2023., udio globalne, prehrambene industrije u proizvodnji stakleničkih plinova iznosi čak 30% (European Commission 2023).

Pjat za polizat' obuhvatio je sve vrtiće na otoku Hvaru, u Jelsi, Starome Gradu i Hvaru te područne vrtiće u Dolu, Vrbanju i Vrboskoj. Istraživanje se sastojalo od niza polustrukturiranih intervju sa svim ravnateljima vrtića (DV Srdelice – Stari Grad, DV –Jelsa, DV Vandela Božilković – Hvar), sa stručnim timovima, odgajateljima i kuhinjskim osobljem, sve s ciljem boljeg razumijevanja prehrambenih (i zdravstvenih) politika i pravila pri kreiranju vrtićkih jelovnika koji, barem načelno, imaju namjeru stvoriti zdrave prehrambene navike. Osim jedanaest intervju sa zaposlenicama svih otočnih vrtića, organizirane su i likovne radionice s predškolskim skupinama u vrtićima u navedenim gradovima te područnim odjeljenjima u Svirču i Vrbanju⁹. Ako su razgovori sa zaposlenicama vrtića trebali razotkriti logiku i logistiku vrtićke prehrane, dječji su crteži trebali pokazati razinu prehrambene pismenosti te dječje prehrambene preferencije i otpore. Hranu koju djeca vole, a u okviru *zdravih prehrambenih izbora*, kasnije ćemo iskoristiti za ilustracije dječje piramide *mediteranske prehrane* koja je bila jedan od rezultata ovoga projekta¹⁰.

IZAZOVI ORGANIZIRANJA DJEČJE PREHRANE

Imamo roditelje ribare pa ipak ribu kupujemo u Konzumu.

Dječji se jelovnici u hrvatskim vrtićima kreiraju u skladu sa smjernicama propisanim u *Programu zdravstvene zaštite djece, higijene i pravilne prehrane djece u dječjim vrtićima* (NN 105/2002, 2007 *Dopune i izmjene*). Prema njima prehrana u dječjim vrtićima planira se prema preporučenim dnevnim količinama energije i prehrambenih tvari za djecu uzrasta 6 do 12 mjeseci, 1 do 3 godine te 4 do 6 godina. Iako normira, *Prehrambeni standard za planiranje prehrane djece u dječjem vrtiću* (Vučemilović i Vujić-Šisler 2007) ipak ne unificira dječju prehranu budući da preporučuje jelovnike koji sadržavaju „obilježja lokalnih prehrambenih navika“ (isto: 252). Prehranu je tako moguće prilagoditi regionalnim i lokalnim varijacijama. Mada su, što se zdravstvene i nutritivne koristi tiče, pravila za planiranje dječje prehrane dobro postavljena, utjecaj što bi ga nabava hrane za kuhinje u vrtićima mogla imati na dugoročnu (i cjelogodišnju) održivost lokalne proizvodnje hrane, nažalost, nije prepoznat. Postoje doduše pojedinci koji nastoje uvesti lokalne proizvode na jelovnike, no nabava lokalne hrane ovisi o entuzijazmu pojedinaca. Prema kazivanjima svih ravnateljica vrtića, lokalna se hrana rijetko pojavljuje na vrtićkim jelovnicima mada pojedini zakonski alati omogućuju pomak prema dugoročno održivijim, *zelenim* rješenjima. Jedan od njih, aktualan u vrijeme našega terenskog istraživanja u travnju 2019. godine, bio je *Akcijски plan promoviranja i jačanja kratkih lanaca u opskrbi hranom ustanova iz javnog sektora za razdoblje 2019. i 2020. godine*. Jačanje lokalne potrošnje u prvom redu znači da, kako navodi *Akcijски 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“ (2019: 2).

Pravni okvir također nudi alate i mehanizme poput „zelene javne nabave“, primjerice članak 284. stavak 7. *Zakona o javnoj nabavi*, koji daje mogućnost javnim naručiteljima da:

9 Istraživanje je provedeno u skladu s *Etičkim kodeksom* (IEF, 2011) te je prije samog istraživanja dobivena dozvola ravnatelja vrtića za provođenje likovne radionice s djecom. Uprave vrtića uključenih u istraživanje obavijestile su roditelje o temi, svrsi i ciljevima projekta te ishodile usmenu dozvolu roditelja za sudjelovanje.

10 Rezultati projekta (bojanka i dječja piramida mediteranske prehrane) dostupni su na <https://www.ief.hr/istrazivanja/pjat-za-polizat-vrtici-i-mediteranska-prehrana-2/> (pristup 29. 1. 2024.).

„Pri određivanju kriterija za odabir ekonomski najpovoljnije ponude u kojima su predmet nabave poljoprivredno-prehrambeni proizvodi i hrana, naručitelj treba uzeti u obzir kriterije kojima se vrednuju proizvodi koji su proizvedeni u sustavima kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (sezonski, ekološki, integrirani proizvodi i dr.), hrana proizvedena po standardima kvalitete za hranu utvrđenim u nacionalnim propisima o poljoprivredi i hrani, te hrana koja je održivo proizvedena i prerađena, čime je stvorena hrana više vrijednosti u pogledu veće svježine ili nižeg opterećenja okoliša (kraćeg prijevoza, manje transporta, manje opterećena materijalima za pakiranje te u pakiranjima koja su izrađena od okolišu prihvatljivih i/ili recikliranih materijala i dr.)“ (NN 120/2016).

Prema takvom bi razmišljanju *lokalizacija* prehrane, primjerice u okvirima nematerijalne kulturne baštine *mediteranske prehrane*, u otočnim vrtićima mogla ponuditi, nekoć samorazumljiv, a danas (samo)održiv razvojni smjer. S obzirom na tendenciju usmjeravanja vrtičke prehrane prema zdravijim prehrambenim praksama vidljivima iz *Programa zdravstvene zaštite djece i Prehrambenog standarda* te isticanje nužnosti *zelenih rješenja*, bilo bi moguće zamisliti pozitivne pomake u vrtičkim jelovnicima koji bi se vodili načelima *mediteranske prehrane* (poput sezonalnosti i lokalne potrošnje hrane). Ograničenja sezonske proizvodnje i dostupnost tek malog broja lokalno proizvedenih namirnica u dovoljnim količinama ipak ne bi trebali biti razlog potpunog odustajanja od lokalizacije vrtičkih jelovnika. Određeni lokalni proizvodi, poput maslinovog ulja ili meda, mogli bi se uvesti u temelje prehrane u vrtićima i biti cjelogodišnji, stabilni poticaj lokalnim, malim proizvođačima hrane u jačanju njihove proizvodnje te posljedično, kako se navodi u već spomenutom Akcijskom planu, „lakše komunicirati izvornost i autentičnost, u smislu kulturnog i prehrambenog identiteta određenog područja“ (2019: 4).

Nažalost, provedba *zelenih rješenja*, kao što je već natuknuto, ovisi o volji i spretnosti uprave institucija vrtića. Najveća zapreka lokalizaciji kuhinje, koju su istakle ravnateljice svih istraživanih vrtića, jesu kruta pravila javne nabave koja potrošnju nedvosmisleno usmjeravaju prema trgovačkim lancima. Normirane higijenskim, sanitarnim i računovodstvenim ograničenjima, sve namirnice koje ulaze u kuhinje, što su nam ponovile sve ravnateljice, *moraju imati deklaraciju!* Deklaracija je ono što otežava ulaz namirnica poput svježih, lokalno ulovljene ribe ili viškova određenih namirnica (poput mandarina) u vrhu njihove sezone, a koje se proizvede u privatnim otočnim vrtovima. Osim računa, svaka kupljenja namirnica mora imati jasno iskazanu deklaraciju s oznakom podrijetla, roka trajanja i sastavom. To u praksi znači da pakirane namirnice imaju apsolutnu prednost nad onima koje se prodaju bez ambalaže, bez obzira na proklamirano favoriziranje hrane s *nižim opterećenjem okoliša*. Iako pojedinci doista ulažu napor u premošćivanje administrativnih problema pri dobavljanju lokalne hrane, u hvarskim vrtićima prevladava praksa nabave namirnica iz lokalnih trgovačkih lanaca. Mada konvencionalno proizvedene namirnice i prehrambeni proizvodi s polica trgovačkih lanaca ne moraju nužno biti lošije (nutritivne) kvalitete, njihova potrošnja nema dugoročne, pozitivne učinke za lokalnu zajednicu i lokalnu ekonomiju. Lokalizacija prehrane u vrtićima na otoku Hvaru mogla bi pokazati da tradicijska poljoprivredna znanja i vještina, kao i očuvanje lokalne bioraznolikosti, mogu imati pozitivan okolišni učinak te biti temelj održivog razvoja. Naime, veza između kulturne baštine i održivog razvoja dobro je poznata i argumentirana (Duxbury et al. 2017; Verdini 2016; European Commission 2015). Očuvanje kulturne baštine, u ovome slučaju kulinarskog kapitala *mediteranske prehrane*, može se gledati i kao zalag održivog razvoja (UNESCO 2003: 2) te bi se ona trebala ugraditi u nacionalne i regionalne razvojne politike (Meissner 2017).

Tek jedan od tri glavna vrtića na otoku većinu povrća, piletine, jaja i ribe dobavlja od lokalnih

proizvođača, što predstavlja dodatan administrativni i organizacijski napor, a dugoročno, s obzirom na više cijene lokalnih proizvoda, može i utjecati na cijenu vrtičkih programa. Ono što budi optimizam jest to da je po dovršetku projekta zamijećen pomak u snabdijevanju vrtičkih kuhinja otočnim namirnicama. U rujnu 2019. godine, kada smo drugi put posjetile sve vrtiće da bismo im predale dječje piramide i bojanke nastale na temelju istraživanja s djecom, svi su otočki vrtići kupovali jaja iz slobodnog uzgoja s otoka Hvara.

DJEČJI PREHRAMBENI KRAJOLICI

Koncept prehranbenog krajolika pružio nam je mogućnost da dječje prehrambene prakse promatramo na sjecištima različitih prostora, u kojima se one uglavnom rutinizirano odvijaju, te koncepata i ideja na kojima se razvija njihova prehrambena pismenost. Istraživanje u vrtićima značilo je ulaz ne samo u fizički, već i u diskurzivni prostor u kojem je opreka *zdrave* i *nezdrave* hrane jasno izražena (Brembek et al. 2013). Više nego na bilo kojem stupnju obrazovanja, institucije predškolskog odgoja razvijaju prehrambenu pismenost, bilo u razlikovanju zdrave i nezdrave hrane, bilo u upoznavanju s jelima i krajolicima u neposrednoj okolini. Vrtići svojim programima i prehranom potiču i razvijaju zdrave prehrambene odabire. Prehrambene navike koje djeca stežu kod kuće i u vrtiću uronjene su u prakse njihovih roditelja i bliže okoline te pravila „djeci primjerene prehrane“ u vrtićima. Osim toga, u svim vrtićima na otoku, hrana je itekako prisutna kao tema u redovnim aktivnostima što ih osmišljavaju i realiziraju odgajatelji. Osim u sklopu teme zdravlja (osobito dentalnog), hrana se također pojavljuje kao dio aktivnosti namijenjenih upoznavanju krajolika i okoliša (poput tematskih šetnji koje se odvijaju ciklično u različita doba godine), te osobito kulturne baštine otoka¹¹. U većini vrtića na otoku postoji niz iznimno dobrih praksi u prenošenju znanja o tradicijskoj kuhinji, bilo da se radi o istraživanju, sakupljanju i čak pripremanju tradicijskih recepata u vrtičkim kuhinjama ili o prijenosu iznimno ugroženih etnobotaničkih znanja prepoznavanja i sakupljanja samonikloga jestivog bilja na radionicama na otvorenom.

Osim svega navedenog, dokumentirane su i dobre prakse očuvanja i prenošenja tradicijskih poljoprivrednih znanja, osobito u području maslinarstva i vinogradarstva. Naime, tijekom cijele godine programi u vrtiću omogućuju djeci upoznavanje s godišnjim poljoprivrednim ciklusom (sadnja, rezidba, *jematva*, berba i prerada maslina) u kojem pojedini vrtići također sudjeluju sadnjom malih vrtova ili brigom o već posadenim maslinama čije se ulje kasnije koristi u vrtičkim kuhinjama. Kontinuirano izlaganje i upoznavanje s tradicijskim poljoprivrednim znanjima i vještinama predstavlja oblik okolišnog učenja, planiran s dalekosežnom idejom potrebe za ublažavanja posljedica klimatskih promjena i očuvanja okoliša (Gibbs et al. 2013; Bangay i Blum 2010; Gray i Sosu 2018).

Nakon razgovora s odraslima, ravnateljicama, odgajateljicama grupa s kojima smo istraživale i stručnim osobljem, na red je došao dio istraživanja od kojeg smo ponešto strepile. Nenaivke na kazivače dječje dobi, zamolile smo odgajateljice za pomoć te na njihovu sugestiju osmislile kratak uvodni igrokaz s tada popularnim plišanim igračkama *Zdravoljupcima*¹². Djeca su dobro poznavala glavne junake – Mladena Luka i Mirka Mrkvu, što je atmosferu u grupi ubrzo učinilo

11 Otok Hvar ima čak pet upisa na UNESCO-ve liste: *klapsko pjevanje, umijeće izrade hvarske čipke, procesija Za križem, Starogradsko polje i mediteranska prehrana*.

12 *Zdravoljupci* su plišane igračke koje su se, s popustom, kupovale u Konzumovim trgovinama. Popust se ostvarivao sakupljanjem bodova i naljepnica (usp. PR članak 2018).



Slika 1. Plakat Sretni zub,
foto: Jelena Ivanišević

opuštenom i razgovorljivom. Nakon igrokaza u kojem su glasno sudjelovala, djeca predškolskih skupina (uzrast pet do sedam godina) zamoljena su crtati namirnice/jela i razvrstavati ih u skupine *zdravo* ili *nezdravo*, odnosno u skupine *volim/ne volim*. Gotovo sat vremena provele smo s djecom crtajući i razgovarajući o hrani koju jedu u vrtiću, ali i kod kuće. Kroz isprekidane razgovore polako smo saznavale što vole i ne vole jesti, što im roditelji brane ili pak nagovaraju ili tjeraju da jedu, primjerice koliko smiju pojesti sladoleda i što treba jesti jer je zdravo. Saznale smo i kojim je danima što na jelovnicima, što se jede za rođendan ili nedjeljom.

Uz likovnu radionicu s djecom, u jednom je vrtiću ravnateljica organizirala i kušanje zdrave i nezdrave hrane. Na jednoj su strani stola bile ponuđene različite slane grickalice, a na drugoj šaren i raznolik tanjur voća u čijoj se sredini nalazio ananas. Dok su grickalice i većinu voća dobro poznavala sva djeca, ananas nisu sva probala. Ta je zakuška pokazala da je znatizelja dobar put za smanjivanje dječjeg otpora prema novim namirnicama. Nakon što su nestale sve grickalice, djeca su ubrzo poželjela kušati ananas. Odrasli su im, uz dječje glasno poticanje, ogulili, narezali i ponudili ananas. Nestao je u trenu.

Promatrajući dječju prehranu kao sjecište raznolikih prehrambenih krajolika, podjednako materijalnih (jedenje za stolom kod kuće ili u vrtiću, kuhinje, otočni vrtovi i trgovine) i zamišljenih (mamina ili bakina kuhinja, zdrava prehrana) (Brembeck 2013), bilo je moguće kontekstualizirati njihove ukuse, preferencije i otpore prema pojedinim namirnicama i jelima. Osim toga, istraživanje dječjih prehrambenih navika, unutar zadanih kategorija *zdravo/nezdravo*, pokazao je da postoji prostor otpora naučenom prehrambenom znanju i zahtjevima koje pred njih postavljaju odrasli.

Prikupljeni dječji crteži, u koje smo tijekom radionice upisivale kratke bilješke, dijelove razgovora i njihova objašnjenja, pokazali su koje namirnice djeca vole ili ne vole. Također su nam

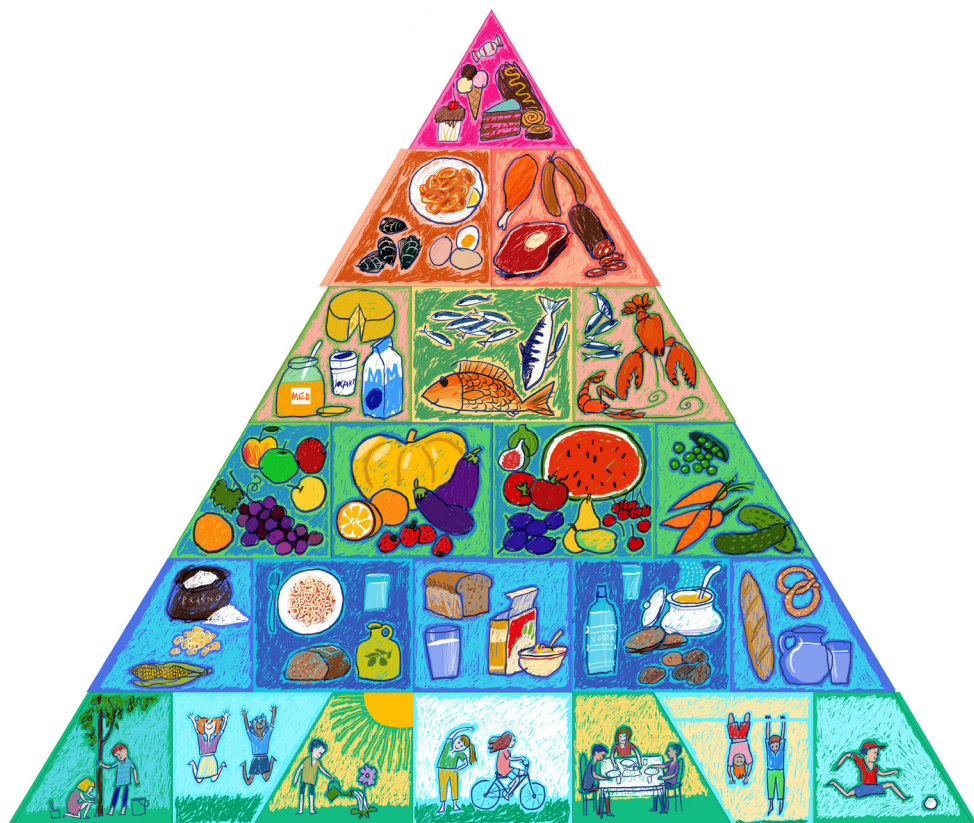
pokazali koja su to jela koja rado jedu, ali i ona koja trebaju jesti makar ih ne vole. Razgovarajući s djecom za vrijeme radionice doznajemo što i kako treba jesti. Primjerice: „Mora se jesti ručak i voće i večeru“ (4 godine) ili „Za mišiće treba jesti ribu s juhom“ (3,5 godine). Također s njima razgovaramo o tome što je zdravo za jesti („Pahuljice iz DM-a“, 5 godina), a što nije. Pitamo ih tko kuha kod kuće, pomažu li im, što im je najdraže. Budući da su s odgajateljicama obrađivali temu dentalnog zdravlja, samouvjereni govore da slatkiji nisu zdravi „ali malo se smije“ (5 godina). Saznajemo njihove prehrambene navike od kuće, spremno uspoređuju što se jede doma i u vrtiću, a potom nam objašnjavaju da „mala djeca ne smiju kuhati ni dirati pjat“ (4,5 godine). Doista, mada djeca danas više nego ikada prije imaju mogućnost izbora, pod čime se prvenstveno misli na prečesto ugađanje dječjem ukusu kod kuće, ona danas manje nego ikad sudjeluju u poslovima vezanim uz hranu. Njihova je uloga sasvim pasivna, što potencijalno samo pridonosi njihovim prehrambenim otporima. Naime, odgajateljice u vrtićima nam govore, za razliku od nekolicine roditelja s kojima smo usputno porazgovarali, da djeca uglavnom spremno kušaju nove namirnice i jela, osobito ako su na bilo koji način bila vezana uz njihovu pripremu. Jednako tako ističu da poštuju pravila oko jela u vrtiću. Osim toga, u posjetima poljoprivrednicima u blizini, poput onoga farmi koza, djeca rado kušaju proizvode čak i kada im nisu poznati od ranije.

Prema rezultatima dječjih crteža iz svih hvarskih vrtića na top listi omiljenog povrća nalaze se redom: mrkva (36), bundeva (kao juha ili kaša) (18), kapula (9), a slijede ih *fažol* (8), zelje (7), brokula (6), *poma* (4), krastavac (4), blitva (2), paprika (2), patlidžan i cikla (1). Na listi omraženeog povrća vode paprika (6), zelje (5) i kapula (4), a među njima su i bundeva (3) te maslina (3). Osim povrća, zanimalo nas je i voće koje poznaju i vole. Najdraže voće je, pomalo iznenađujuće s obzirom na činjenicu da ih na otoku raste malo – jabuka (27), potom slijede banana (21), jagoda (20), naranča (13), lubenica i trešnje (10), kruška (7), *milun* (dinja), mandarina i grožđe (4), limun i kumkvat (2), šljiva i breskva (1).

Iz navedenih je lista vidljivo da djeca poznaju mnoge vrste povrća i voća, ali izostanak tipičnih mediteranskih kultura poput smokve, badema, rogača ili murve ukazuje na trend ujednačavanja s prehrambenim obrascima kontinentalnog dijela Hrvatske. Među voćem koje su djeca spominjala također se ne nalaze ni brojne divlje ili samonikle vrste iz njihove okoline kao što su kupine, *košće*, *maginje* koje su nekoć bile česte dječje poslastice (Łukacz i Kujawska 2012). Promjena načina života, a osobito roditeljskih stilova posljedično je donijela urušavanje etnobotaničkih znanja i praksi koje su djeca prakticirala izvan roditeljskog pogleda.

Kao dokaz napuštanja starijih prehrambenih obrazaca svjedoči i izostanak različitih vrsta grahorica, poput slanutka ili boba, kao i nekoć tipičnih vrsta lisnatog povrća poput raštike ili divljeg zelja. No, dječji ukus preferira ribu (29) nad mesom (15). Dok se našlo i četiri glasa protiv ribe, bilo pečene, lešo ili na juhu, nijedno dijete nije reklo da ne voli meso. Pojedina djeca među omiljenim jelima ističu i *maništre* (sa šalšom ili mesom), a često spominju i krumpir. Iznenađujuće, na najviše crteža omiljenih jela zastupljena je juha (20), bilo od mesa, ribe ili povrća – *falša juha*. Najdraža im je juha od bundeve, a najmanje draga zelena juha (za koju nisu sigurni od čega se pravi). Na listi omiljenih jela, prema dječjim crtežima, nalaze se pizza (9), njoke (4), rižot (4), hobotnica (3), razne *maništre* (tjestenine) i riba s krumpirom (3), crni rižot (2). Pojedina djeca spominju i tradicijska jela poput kruha s maslinovim uljem, broskve s mesom, tripica i mesa u toću.

Nakon analize dječjih crteža i iskaza izdvojili smo najdraže vrste voća, povrća i pojedinih slanih i slatkih jela koje će prikazivati pojedine skupine namirnica na planiranoj piramidi mediteranske prehrane. Kreirajući ovu piramidu, vodili smo se najnovijim slikovnim prikazima ovoga



Slika 2. Dječja piramida mediteranske prehrane, autor: Danilo Dučak

prehrambenog modela, osobito onime prezentiranim u okviru izložbe EXPO 2015. održane u Milanu¹³. Naime, nastao je na temelju novih istraživanja koja su na vrh piramide umjesto crvenog mesa stavila šećer i procesuiranu hranu. Dizajnirajući ovu dječju piramidu mediteranske prehrane, željeli smo zapravo napraviti slagalicu uz koju bi djeca uz odgajatelje mogla učiti o ovom dijelu kulturne baštine otoka. Temeljeći vizualni sadržaj na njihovim preferencijama, nastojali smo im piramidu učiniti poznatom i privlačnom. U dijelovima koji opisuju različite grupe namirnica za uravnoteženu prehranu prikazali smo namirnice i jela koja nisu izazivala dječji otpor. Sve prikazane namirnice na piramidi nalazile su se na popisu hrane koju djeca vole. U temelju piramide nalaze se aktivnosti na otvorenom, igra i nogomet, briga za prirodu i zajedničko jedenje.

13 Univerzalna piramida mediteranske prehrane rezultat je istraživanja grupe *MedEatResearch*. Opis vidi na: www.mediterraneandietvm.com/en/piramide-universale-della-dieta-mediterranea/ (pristup 29. 3. 2024.).

ZAGOVOR MEDITERANSKE PREHRANE (U DUHU ODRŽIVOSTI)

Koncept *mediteranske prehrane*, kakav nam je danas poznat, dugujemo istraživanjima dr. Ancela Keysa (Matalas 2006; Dernini et al. 2012; Petrillo 2012, Dhama i Vaidya 2015; Moro 2016) koji ga prvi put koristi označavajući njime prehranu juga Italije 50-ih i 60-ih godina prošlog stoljeća, odnosno onakvu kakva je bila „prije nego je sve krenulo krivo“ (Ivanišević et al 2023: 19). U SAD-u, odakle je Keys dolazio, vladala je epidemija kardiovaskularnih problema, dok je stanovništvo juga Italije tih godina bilo iznimno dobroga kardiovaskularnog zdravlja, bez obzira na niži životni standard i relativno slab pristup medicinskoj skrbi. Keys je tu činjenicu pripisao osobito prehrani i aktivnom boravku na otvorenom koji omogućuje blaga sredozemna klima. Zdravstvena blagodat mediteranske prehrane, onako kako je Keys postavlja u svojim istraživanjima¹⁴, bila je glavni pokretač njezine iznimne popularnosti izvan zemalja Sredozemlja.¹⁵ No, globalna prepoznatljivost mediteranske prehrane ujedno je donijela i svojevrsnu redukciju i simplifikaciju raznolikih prehrambenih praksi kakve nalazimo diljem Sredozemlja. Takvo je simplificiranje donekle upisano i u tekstu UNESCO-ova upisa:

„Mediteransku prehranu karakterizira prehrambeni model koji je ostao konstantan tijekom vremena i prostora, a koji se uglavnom sastoji od maslinovog ulja, žitarica, svježeg ili sušenog voća i povrća, umjerene količine ribe, mliječnih proizvoda i mesa, te mnogih začina, a tu su i vino ili razne biljne infuzije, uz poštivanje uvjerenja svake zajednice. No Mediteranska prehrana obuhvaća više od same hrane. Promiče društvenu interakciju, jer su zajednički obroci temelj društvenih običaja i narodnih svečanosti. [...] Taj je način života ukorijenjen u teritoriju, te poštuje biološku raznolikost, osigurava očuvanje i razvoj tradicionalnih aktivnosti i obrat vezanih uz ribolov i uzgoj životinja u mediteranskim zajednicama. Žene igraju posebno važnu ulogu u prenošenju znanja, kao i poznavanju rituala, tradicionalnih plesova, svečanosti te očuvanju vještina“ (UNESCO 2010).

U vrijeme toga iznimnog priznanja prehrambenoj kulturi Sredozemlja, globalne prehrambene politike, poput UN-ove Agende 2030¹⁶, promišljaju pitanja održivosti modernih prehrambenih sustava u okviru novih klimatskih izazova. Ne bi trebalo proći nezamijećeno da se upis *mediteranske prehrane* na UNESCO-ovu listu dogodio upravo u vrijeme kada Organizacija za hranu i poljoprivredu Ujedinjenih naroda (FAO) donosi definiciju *održive prehrane* koja danas uključuje cijeli niz tema, od zdravlja i prehrane do ruralnog razvoja i bioraznolikosti. Tako u zborniku *Sustainable Diet and Biodiversity* (CIHAEM/FAO, 2015) nalazimo cijelo poglavlje posvećeno *mediteranskoj prehrani* koju, kao ogledan primjer održivoga prehrambenog modela, karakterizira:

„[...] nizak utjecaj na okoliš i koji pridonosi prehrambenoj sigurnosti i zdravom životu sadašnjih i budućih generacija. Održive prehrane pridonose očuvanju okoliša i poštuju bioraznolikost i ekosustave, kulturno su prihvatljive, dostupne, ekonomski pravedne i pristupačne; nutritivno prikladne, sigurne i zdrave; ujedno optimizirajući prirodne i ljudske resurse“ (ibid: 7).

14 Svoja istraživanja mediteranske prehrane Keys je popularizirao u knjigama koje je napisao u suautorstvu sa svojom suprugom Margaret, *Eat Well and Stay Well* (1959.) i *How to Eat Well and Stay Well the Mediterranean Way* (1975.). U potonjoj Keys, osim prehrane, predstavlja širi koncept mediteranskog stila života, koji odlikuje harmonija s okolišem i uravnotežen odnos posla i slobodnog vremena.

15 Kompleksan uvid u popularnost mediteranske hrane izvan granica Sredozemlja vidi u: Lysaght i Rittig Beljak 2006.

16 Vidi više na: <https://sdgs.un.org/2030agenda> (pristup 21. 3. 2024.).

U nizu sličnih strateških dokumenata *mediteranska prehrana* postaje vrijednim alatom ruralnog razvoja, očuvanja bioraznolikosti i kulturnih krajolika te korakom ka uspostavljanju održivijih prehrambenih sustava (UNEP/MAP 2005; FAO/Biodiversity 2010; CIHEAM/FAO 2015). Ona se zbog toga utemeljuje na sezonskoj i lokalno uzgojenoj hrani koja se, većim dijelom, konzumira lokalno te pretpostavlja uravnoteženu prehranu s iznimno malim unosom bjelanjčevina životinjskog podrijetla.

Budući da se u zaštiti i promociji *mediteranske prehrane* osobita pažnja posvećuje cjelovitosti životnog stila koji proizlazi iz harmoničnog odnosa s okolišem, zbog njezina učinka na kvalitetu života lokalne zajednice, jačanja lokalne potrošnje i lokalne ekonomije, na osobno zdravlje (prevenciju suvremenih zdravstvenih rizika) i okoliš, ona se danas smatra održivim prehrambenim modelom.¹⁷ Karakteristika je takvih prehrambenih modela dugoročna stabilnost u snabdijevanju hranom (s obzirom na to da pretpostavljaju mudro upravljanje i očuvanje tradicijskih izvora hrane i poljoprivrednih kultura, čuvajući pritom biološku raznolikost) 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 značajno pridonosi očuvanju bioraznolikosti ugrožene ekstenzivnom industrijskom poljoprivredom zadnjih pedesetak godina, što je svakako jedan od ciljeva dugoročnih globalnih prehrambenih politika. S obzirom na proglašeno *Desetljeće obiteljske poljoprivrede 2019. – 2028.* (engl. *Decade of Family Farming*) koje predstavlja osnovni globalni akcijski plan FAO-a, te u skladu s lokalnim inicijativama i politikama proizašlima iz ovih globalnih ciljeva (poput već spomenutog *Akcijskog plana*), moguće je zamisliti da bi vrtići svojom prehrambenom politikom, usmjerenom prema lokalno proizvedenim, svježim i sezonskim namirnicama, mogli dati malen, ali dugoročan doprinos postizanju globalnih prehrambenih ciljeva. Tako bi lokalizacija *mediteranske prehrane* u okvirima institucija predškolskog odgoja predstavljala podršku konceptima razvoja temeljenima na simboličkom i identitetskom značenju tradicijske prehrane. Imajući na umu da je *Pjat za polizat'* već u početku zamišljen kao kulturna intervencija i poticaj društvenoj promjeni, uz edukativne materijale o *mediteranskoj prehrani* koje su na kraju projekta dobili svi otočni vrtići, sastavljen je elaborat pod naslovom *Zagovor mediteranske prehrane – lokalizacija vrtičke prehrane* upućen njihovim upravama. U njemu se nastojala ponuditi ideja djelomične lokalizacije prehrane u vrtićima kao malen korak prema (zamišljenoj) prehrambenoj (samo)održivosti otoka Hvara.

Nedostatak dugoročnih i strateških planova, kojima bi ona postala dijelom obrazovnih ili razvojnih i održivih (otočnih) politika, potaknuo je ovo istraživanje kojim se željelo istražiti kako se znanje o *mediteranskoj prehrani*, nazivala je tako zajednica ili ne, prenosi u cjelogodišnjoj svakodnevici otočnih vrtića. Prateći zaključke godišnjih sastanaka neformalne mreže zemalja upisnica, na kojima istraživači IEF-a sudjeluju od 2014., osobito onaj o važnosti prijenosa znanja mlađim generacijama, ovo je istraživanje osmišljeno u iščekivanju nacionalnih politika i mjera kojima bi cilj bio uputiti na ekološke i samoodržive aspekte, prije negoli na proklamiranu i potencijalno unosnu tradicionalnost ili zdravstvenu blagodat. *Pjat za polizat'* možemo shvatiti kao malenu intervenciju u svakodnevicu institucija predškolskog odgoja, optimistično zamišljenu da pridonese kulturnoj promjeni, malen korak prema prehrambenoj samoodrživosti otoka putem jačanja (cjelogodišnje) potrošnje lokalno proizvedene hrane. Institucije predškolskog

17 Više o održivim prehrambenim sustavima i njihovom utjecaju na očuvanje bioraznolikosti vidi u: Burlingame i Dernini 2012.

odgoja trebale bi imati značajnu ulogu u *okolišnom odgoju* i *učenju održivosti* (Gray et al. 2019), budući da odgajaju novu generaciju koja se tek ima suočiti s posljedicama klimatske krize. Iako u praktičnom, svakodnevnom funkcioniranju otočkih vrtića lokalne namirnice zasada imaju tek minoran dio, postoji kontinuitet dobrih praksi u prijenosu baštinskih znanja i vještina tijekom viših godina predškolskog obrazovanja. Predložena modifikacija vrtićkih jelovnika, temeljenih na lokalnim i sezonskim namirnicama, mogla bi pridonijeti stvaranju *vrtića mediteranske prehrane* – proaktivnih nositelja održivog razvoja cjelokupne otočne zajednice *od malih nogu*.

LITERATURA I IZVORI

- BANGAJ, Colin i Nicole BLUM. 2010. „Education responses to climate change and quality: two parts of the same agenda?“. *International Journal of Educational Development* 30/4: 359-368, <https://doi.org/10.1016/j.ijedudev.2009.11.011> (pristup 1.4.2024.).
- BELAJ, Melanija i Jelena IVANIŠEVIĆ. 2018. „Meditranska prehrana: amblematske zajednice Brač i Hvar, Hrvatska“. *Ministarstvo kulture i medija*, https://min-kulture.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/Tema_bastina/nematerijalna%20kulturna%20ba%20ba%C5%A1tina/MK%20Deplijan_BMeditranska%20prehrana.pdf (pristup 1.4.2024.).
- BREMBECK, Helene, JOHANSSON, Barbro, BERGSTRÖM, Kerstin, ENGELBREKTSSON, Pontus, HILLÉN, Ssandra, JONSSON, Lena, KARLSSON, MariAnne, OSSIANSSON, Eva i Helena SHANAHAN. 2013. „Exploring children's foodscapes“. *Children's Geographies* 11/1: 74-88, <https://doi.org/10.1080/14733285.2013.743282> (pristup 12.3.2024.).
- BURLINGAME, Barbara i Sando DERNINI, ur. 2012. *Sustainable diet and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action*. Rome: FAO, <http://www.fao.org/3/i3004e/i3004e.pdf> (pristup 12.3.2024.).
- BURLINGAME, Barbara i Sando DERNINI. 2011. „Sustainable diets: the Mediterranean diet as an example“. *Public Health Nutrition* 14: 2285-2287, <https://doi.org/10.1017/S1368980011002527> (pristup 12.3.2024.).
- CIHEAM/FAO. 2015. *Mediterranean food consumption patterns: diet, environment, society, economy and health*. White Paper Priority 5 of Feeding Knowledge Programme, Expo Milan. Rome: CIHEAM-IAMB, Bari/FAO, <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/i4358e> (pristup 31.3.2024.).
- DERNINI, Sandro, BERRY, Elliot M., BACH-FAIG, Anna, BELAHSEN, Rekia, DONINI, Lorenzo M, LAIRON, Denis, SERRA-MAJEM, Lluís i Carlo CANNELLA. 2012. „A dietary model constructed by scientists“. U: *MediTerra 2012: the mediterranean diet for sustainable regional development..* Paris: International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM) i Presses de Sciences Po, str. 71-88, https://www.ciheam.org/wp-content/uploads/2022/07/Mediterra_2012_EN.pdf (pristup 29.3.2024.).
- DHAMI, Hiteshi i Ashok VAIDYA. 2015. „Dr. Ancel Benjamin Keys (1904-2004): monsieur cholesterol and a driven interventionist“. *Journal of Obesity and Metabolic Research* 2/3: 179-182, https://www.researchgate.net/publication/281125132_Dr_Ancel_Benjamin_Keys_1904-2004_Monsieur_cholesterol_and_a_driven_interventionist (pristup 29.3.2024.).
- DUXBURY, Nancy KANGAS, Anita i Christiaan DE BEUKELAER. 2017. „Cultural policies for sustainable development: four strategic paths“. *International Journal of Cultural Policy* 23/2: 214-230, <https://doi.org/10.1080/10286632.2017.1280789> (pristup 1.4.2024.).
- EUROPEAN COMMISSION. 2015. *Getting cultural heritage to work for Europe: report of the Horizon Expert Group on cultural Heritage*. Luxembourg: Publications Office of the European Union, https://openarchive.icomos.org/id/eprint/1693/1/Report_of_the_Horizon_2020_expert_group_on_cultural_heritage.pdf (pristup 29.3.2024.).
- EUROPEAN COMMISSION. 2020. „From farm to fork: our food, our health, our planet, our future: the European Green Deal“. Objavljeno 20. svibnja 2020., https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/fs_20_908 (pristup 23.3.2024.).
- EUROPEAN COMMISSION. 2023. „Field to fork: global food miles generate nearly 20% of all CO2 emissions from food“. Objavljeno 25. siječnja 2023., https://environment.ec.europa.eu/news/field-fork-global-food-miles-generate-nearly-20-all-co2-emissions-food-2023-01-25_en (pristup 21.3.2024.).
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. 2010. *International scientific symposium Biodiversity and Sustainable Diets: united against hunger, Rome, 3-5 november 2010: report*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, <https://www.fao.org/ag/>

- humannutrition/28506-0efe4aed57af34e2d-bb8dc578d465df8b.pdf (pristup 19.3.2024.).
- GIBBS, Lisa, STAIGER, Petra K., JOHNSON, Britt, BLOCK, Karen, MACFARLANE, Susie, GOLD, Lisa, KULAS, Jenny, TOWNSEND, Mardie, LONG, Caroline i Obioha UKOUMUNNE. 2013. „Expanding children’s food experiences: the impact of a school-based kitchen garden program“. *Journal of Nutrition Education and Behavior* 45/2: 137-146, <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2012.09.004> (pristup 1.4.2024.).
- GRAY, Donald i Edward SOSU. 2018. „Renaturing science: the role of childhood nature in science for the anthropocene“. U: *Research handbook on childhood nature*. A. Cutter-Mackenzie et al., ur. Cham, Switzerland: Springer, str. 1-29, https://doi.org/10.1007/978-3-319-51949-4_38-1 (pristup 1.4.2024.).
- GRAY, Donald, COLUCCI-GRAY, Laura, DONALD, Robert, KYRIACOU, Aristeia i Daniel WODAH. 2019. „From oil to soil: learning for sustainability and transitions within the school garden: a project of cultural and social re-learning“. *Scottish Educational Review* 51/1: 57-70, <https://doi.org/10.1163/27730840-05101007> (pristup 29.3.2024.).
- HAFSTEIN, Valdimar Tr. 2018. „Intangible heritage as a festival; or, folklorization revisited“. *Journal of American Folklore* 131(520): 127-149, <https://doi.org/10.5406/jamerfolk.131.520.0127> (pristup 29.3.2024.).
- HAMERŠAK, Marijana i Iva PLEŠE. 2018. „Heritage on demand: UNESCO intangible cultural heritage initiative in Croatian context“. *Folklore-Electronic Journal of Folklore* 74: 129-152, <https://doi.org/10.7592/FEJF2018.74.croatia> (pristup 1.4.2024.).
- HANSEN, Gregory. 1999. „Theorizing public folklore: folklore work as systemic cultural intervention“. *Folklore Forum* 30/1-2: 35-45, <https://hdl.handle.net/2022/2320> (pristup: 29.3.2024.).
- INSTITUT ZA ETNOLOGIJU I FOLKLORISTIKU. 2011. „Etički kodeksi Instituta za etnologiju i folkloristiku“, https://www.ief.hr/wp-content/uploads/2024/04/eticki_kodeksi_IEF.pdf (pristup 29.3.2024.).
- INSTITUT ZA ETNOLOGIJU I FOLKLORISTIKU. 2019. „Pjat za polizat – mediteranska prehrana i dječji vrtići“, <https://www.ief.hr/istrazivanja/pjat-za-polizat-vrtici-i-mediteranska-prehrana-2/> (pristup 21.3.2024.).
- IVANIŠEVIĆ, Jelena, TOMINC, Ana, MORO, Elisabetta, ABALA, Ken, MEDINA, F. Xavier i Darko BABIĆ. 2023. „Mediteranska prehrana 3.0 - od tradicijske kuhinje do održivih politika“. *Etnološka tribina* 53(46): 3-72, <https://hrcaak.srce.hr/311796> (pristup 21.3.2024.).
- KEDIA, Satish i John WILLINGEN, ur. 2005. *Applied anthropology: domains of application*. Westport (Conn.); London: Praeger.
- KIRCHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. 2006. „World heritage and cultural economics“. U: *Museum frictions: public cultures / global transformations*. I. Karp et al., ur. Durham, London: Duke University Press, str. 161-202, <https://doi.org/10.2307/j.ctv11cw1hd.12> (pristup 29.3.2024.).
- ŁUKASZ, Łuczaj i Monika KUJAWSKA. 2012. „Botanists and their childhood memories: an underutilized expert source in ethnobotanical research“. *Botanical Journal of the Linnean Society* 168/3: 334-343, <https://doi.org/10.1111/j.1095-8339.2011.01205.x> (pristup 29.3.2024.).
- LYSAGHT, Patricia i Nives RITTIG BELJAK, ur. 2006. *Mediterranean food: concepts and trends*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.
- MATALAS, Antonia-Leda. 2006. „Historical background of the mediterranean diet“. U: *Mediterranean food: concepts and trends*. P. Lysaght i N. Rittig Beljak, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, str. 89-104.
- MEDINA, F. Xavier. 2015. „Assessing sustainable diets in the context of sustainable food systems: socio-cultural dimensions“. U: *Assessing sustainable diets within the sustainable food systems. Mediterranean diet, organic food: new challenges*. A. Meybeck, S. Redfern, F. Paoletti, i P., ur. Rome: FAO, CREA and International Research Network for Food Quality and Health, str. 159-162.
- MEISSNER, Malen. 2017. „The valorisation of intangible cultural heritage: intangible cultural heritage as cultural capital in sustainable development“. *Sharing Cultures* 6(8): 295-303.
- MINISTARSTVO ZDRAVSTVA. 2002. „Program zdravstvene zaštite djece, higijene i pravilne prehrane djece u dječjim vrtićima“. NN 105/2002, https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2002_09_105_1735.html (pristup 1.4.2024.).
- MINISTARSTVO ZDRAVSTVA I SOCIJALNE SKRBI. 2007. „Izmjene i dopune Programa zdravstvene zaštite djece, higijene i pravilne prehrane djece u dječjim vrtićima“. NN 121/2007, https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2007_11_121_3527.html (pristup 1.4.2024.).
- MORO, Elisabetta. 2016. „The mediterranean diet from Ancel Keys to the UNESCO cultural heritage: a pattern of sustainable development between myth and reality“. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 223: 655-661, <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2016.05.380> (pristup 1.4.2024.).
- NAJA, Farah, HWALLA, Nahla, HACHEM, Fatima, ABBAS, Nada, CHOKOR, Fatima al Zahraa, KHARROUBI, Samer, CHAMIEH,

- Marie-Claire, JOMAA, Lamis i Lara NASREDDINE. 2021. „Erosion of the Mediterranean diet among adolescents: evidence from an Eastern Mediterranean Country“. *British Journal of Nutrition* 125/3: 346-356, <https://doi.org/10.1017/S0007114520002731> (pristup 1.4.2024.).
- NESTLE, Marion. 1995. „Mediterranean diets: historical and research overview“. *American Journal of Clinical Nutrition* 61/6: 1313S-1320S, <https://doi.org/10.1093/ajcn/61.6.1313S> (pristup 30.3.2024.).
- PETRILLO, Pier Luigi. 2012. „Biocultural diversity and the Mediterranean diet“. U: *Sustainable diet and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action*. B. Burlingame i S. Dernini, ur. Rome: FAO, str. 224-229, <http://www.fao.org/3/i3004e/i3004e.pdf> (pristup 31.3.2024.).
- PR ČLANAK. 2018. „Konzumovi Zdravoljupci pozivaju na promjene u prehranbenim navikama“. *Večernji list, 20. kolovoza*, <https://www.vecernji.hr/lifestyle/konzumovi-zdravoljupci-pozivaju-na-promjene-u-prehranbenim-navikama-1264933> (pristup 5.2.2024.).
- SARDELIĆ, Sani. 2008. „Samoniklo jestivo bilje – mišanca, gruda, parapač...“. *Etnološka istraživanja* 12/13: 387-392, <https://hrcak.srce.hr/37036> (pristup 29.3.2024.).
- ŠKRABALO, Marina, MIOŠIĆ-LISJAK, Nives i Jasmina PAPA, ur. 2006. *Mobilizacija i razvoj zajednica: akcijsko istraživanje u Hrvatskoj*. Zagreb: MAP savjetovanja, <https://www.bib.irb.hr:8443/514555/download/514555>. *Mobilizacija_i_razvoj_zajednica_-_str_231.pdf* (pristup 30.3.2024.).
- UNESCO. 2003. *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Paris: UNESCO, <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540> (pristup 29.3.2024.).
- UNESCO. 2010. „Decision of the Intergovernmental Committee: 5.COM 6.41“. *UNESCO Intangible Cultural Heritage*, ažurirano 18. studenog 2010., <https://ich.unesco.org/en/decisions/5.COM/6.41> (pristup 23.3.2024.).
- UNESCO. 2013. „Decision of the Intergovernmental Committee: 8.COM 8.10“. *UNESCO Intangible Cultural Heritage*, ažurirano 5. prosinca 2013., <https://ich.unesco.org/en/decisions/8.COM/8.10> (pristup 1.4.2024.).
- UNESCO MEDITERRANEAN DIET. [s.a.]. „Mediterranean diet key messages“, <https://mediterraneandietunesco.org/about/messages/> (prostup 21.3.2024.).
- UNITED NATIONS. [s.a.]. „Transforming our world: the 2030 Agenda for sustainable development“, <https://sdgs.un.org/2030agenda> (pristup 21.3.2024.).
- UNITED NATIONS ENVIRONMENT PROGRAMME. 2005. *Mediterranean strategy for sustainable development: a framework for environmental sustainability and shared prosperity, Tenth Meeting of the Mediterranean Commission on Sustainable Development (MCSD), 20-22 June 2005, Athens, Greece*. Athens: UNEP/MAP, http://www.un.org/esa/sustdev/natlinfo/indicators/egmIndicators/MSSD_latest_eng.pdf (pristup 2.3.2024.).
- UNIVERSITÀ DEGLI STUDI SUOR ORSOLA BENINCASA. [s.a.]. „Piramide Universale della Dieta Mediterranea“. *Mediterranean diet: virtual museum*, <https://www.mediterraneandietvm.com/en/piramide-universale-della-dieta-mediterranea/> (pristup 29.3.2024.).
- VERDINI, Giulio. 2016. „Culture as a tool for harmonious territorial development“. U: *Culture: urban future, global report on culture for sustainable urban development*. Paris: UNESCO, str. 212-219, <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000245999> (pristup 1.4.2024.).
- VLADA REPUBLIKE HRVATSKE. 2019. „Akcijski plan promoviranja i jačanja kratkih lanaca u opskrbi hranom ustanova iz javnog sektora za razdoblje 2019. – 2020.“ *Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribolova*, <https://poljoprivreda.gov.hr/print.aspx?id=186&url=print> (pristup 1.4.2024.).
- VUČEMILOVIĆ, Ljiljana i Ljubica VUJIĆ-ŠIŠLER, ur. 2007. *Prehrambeni standard za planiranje prehrane djece u dječjem vrtiću – jelovnici i normativi: preporuke i smjernice za stručnjake koji rade na planiranju i pripremanju prehrane djece u dječjem vrtiću*. Zagreb: Hrvatska udruga medicinskih sestara [etc.].
- WENZER, Jakob. 2013. „Foodscape“. U: *Food words: essays in culinary culture*, P. Jackson, ur. London: Bloomsbury, str. 83-85.
- WHO. 2022a. „Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) - Fact sheet highlights 2018.-2020.“. Objavljeno 8. studenog 2022., <https://www.who.int/europe/publications/m/item/childhood-obesity-surveillance-initiative-cosi-fact-sheet-highlights-2018-2020> (pristup 21.3.2024.).
- WHO. 2022b. „Report on the fifth round of data collection, 2018–2020: WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI)“. Objavljeno 8. studenog 2022., <https://www.who.int/europe/publications/i/item/WHO-EURO-2022-6594-46360-67071> (pristup 21.3.2024.).
- ZAKON O JAVNOJ NABAVI. Narodne novine br. 120/16, https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/full/2016_12_120_2607.html (pristup 1.4.2024.).