

NAJ BO HRANA EKO ALI BOOM?

Vprašanje je, ali ljudje sploh še vemo, kaj jemo. Velike korporacije namreč prevzemajo nadzor nad pridelovanjem hrane. Zadnje čase ljudje v veliki meri pazimo na to, kaj bomo pojedli, gledamo na kalorije, da ne bomo pridobili na teži. Nikoli pa se ne vprašamo ali pa mogoče poizvemo, kaj pa pravzaprav jemo in pijemo.

Pia Pajk / Domžale

3. 2. 2014, 9:25



ALI



?

Sanjski zajtrk

S sanjskim zajtrkom (slovenskim tradicionalnim zajtrkom) smo 15. 11. 2013 na Osnovni šoli Domžale začeli ekodan na temo zdravje in dobro počutje. Vsi učenci smo dobili kruh, med, maslo, mleko in jabolko. To so pridelki lokalnih kmetov in sadjarjev. Da kupujemo lokalne pridelke, je zelo pomembno za trajnostno pridelavo hrane. To pomeni, da okoliški kmetje prodajo dovolj, da lahko preživijo, hkrati pa mi vemo, kaj jemo. Na primer hrana, uvožena iz Italije, Španije itd., prepotuje na tisoče kilometrov, da prispe v naše trgovine. Pred tem je seveda poškropljena s pesticidi, največkrat pa je sadež odtrgan še nezrel. Da je pridelek lepši in večji, pridelovalci kupijo cepljena semena ter pridelek gnojijo. Večji in lepši sadež mora do trgovine prepotovati na tisoče kilometrov, transport pa onesnažuje okolje. Onesnažen zrak povzroči neugodne učinke tudi za ljudi in je najpogostejši vzrok za nastanek raka, zato kupujemo lokalno hrano, to bo boljše za nas in lokalne pridelovalce hrane.

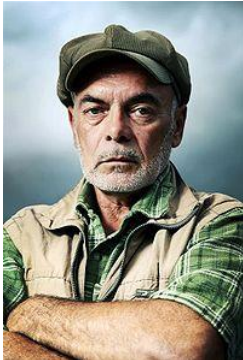


Hrana ali nehrana?

Film Food, Inc. (Hrana, d. d.) smo si ogledali z namenom, da izvemo, kaj sploh jemo. Izvedeli smo, da se ljudje zastrupljajo z gensko spremenjeno hrano, dvomljivim mesom, ki mogoče sploh ni meso, s koruzo, mlečnimi izdelki itd., sploh v ZDA, kjer je živilska industrija skoraj v celoti pod nadzorom velikih korporacij. V Ameriki je zaradi zastrupljenega mesa umrl deček, podjetje pa je trdilo, da njihovo meso ni bilo zastrupljeno. Ker podjetja prehranjevanje jemljejo kot posel, temu podrejajo kakovost proizvedene hrane, ki vse redkeje raste v naravi in je vse pogosteje pridelana v tovarnah. Kaj ljudje jedo in zakaj, razkriva omenjeni dokumentarni film. Kljub pesimističnim vizijam ponuja žarek svetlobe v obliki pristnih (čeprav maloštevilnih) kmetovalcev (»Naše krave jedo pravo travo«), ki ne pridelujejo le zdrave hrane, temveč jim jo je v zadnjih letih celo uspelo prodati nekaterim največjim trgovskim verigam. Vprašajmo se: »Koliko zares vemo o hrani, ki jo kupujemo v trgovini in jo jemo? Se bolj splača kupovati nezdravo hrano in zboleti ali kupovati zdravo hrano in biti zdrav?«

Vegi, bio, eko, le kaj na to poreče Anton Komat?

Anton Komat je slovenski svobodni raziskovalec, pisec, scenarist, publicist in naravovarstvenik, ki živi v Domžalah.



Naša šola ga je povabila, da bi nam, učencem, odgovoril na nekaj vprašanj. V torek, 21. 1. 2014, smo se z njim pogovarjali za 'okroglo mizo' na temo trajnostna pridelava hrane.



Povedal je, da so naša telesa biološko prilagojena na ritem narave in da je najbolj naravno jesti sezonsko hrano in ker narava gradi na pestrosti, je sezonska hrana vsak letni čas drugačna. Najbolje je, da živila pridelamo sami ali pa jih kupimo na tržnici, kjer imamo osebni stik in odnos s prodajalcem, pri katerem se lahko pozanimamo, kje in kako prideluje hrano, kar je zelo pomembno. V marketih pa tega, po besedah g. Komata, ni in tako ne mi ne trgovci ne vemo, kako je neko sadje ali zelenjava pridelano. Pridelovanje hrane na današnji način se je začelo z industrijsko revolucijo (parni stroj), kjer so dobili idejo o hitri pridelavi hrane. Dejansko so si trgovci priborili nadzor nad pridelavo in uporabo hrane. Ko so trgovci ugotovili izobraženost ljudi, so se začele velike prevare. Po besedah g. Komata: »Bolj smo bakterijski, bolj smo človeški.« Po raziskavi učencev neke osnovne šole je sladilo E 621 (glutamat) prisotno v 60 % izdelkov v nekem supermarketu. Največji problem pa je v tem, da to sladilo uničuje trebušno slinavko.

Ali pa če za primer vzamemo strupe. Cidi je druga beseda za ubijalce (pesticidi). Če smo strupom dalj časa izpostavljeni, potem lahko to privede do hudih bolezni, sredstvo za zatiranje plevela, Boomefekt, pa pri otrocih povzroča levkemijo, zato so ga v skandinavskih državah že prepovedali.

Učenci smo g. Komatu zastavljali vprašanja in on je nanje z velikim veseljem odgovoril.

Kakšen jogurt naj jemo?

Najboljši probiotik je kislo mleko, po možnosti kisano doma iz domačega mleka, sicer pa neka slovenska mlekarna že ponuja mleko, ki ni trajno in je pomolženo, zapakirano in v trgovini po možnosti v istem dnevu.

Kaj pa mleko in siri?

Naše mleko gre večinoma v izvoz. Alpsko mleko, ki ga kupimo v trgovini, pa je večinoma z Madžarske, ampak kot vemo, Madžari nimajo Alp (smeh) – industrija dela odlične ponaredke. Vzemimo za primer, da v restavraciji naročimo pico 'Štirje siri'. Sir, ki je na pici, je ponaredek in je narejen na osnovi nafte.

Kako pa je s sadjem?

Morate se zavedati, da sadovnjake škropijo od 20 do 22-krat na leto. Na primer banane: navadne banane škropijo tako v nasadu kot tudi na ladji. Biobanane pa gojijo v bionasadu, kljub temu pa jih škropijo na ladji, da jih glivice ne napadejo. V obeh primerih v supermarketu dobimo škropljene banane.

Zadnje čase veliko govorimo o debelosti, holesterolu itd. Kaj menite o tem?

Tisto, kar povzroča debelost pri ljudeh, so ogljikovi hidrati in ne maščobe. Če bi namesto kupljenega mleka pili domače mleko, se ne bi zredili.

Ali se industrijski pridelavi hrane kdo upira?

Seveda, odpor proti industrijski vrsti hrane in 'strupeni' živilski tehnologiji iz leta v leto narašča.

Koliko m² zemlje potrebuje človek za preživetje?

Nekje od 2000 do 3000 je potrebno za preživetje enega človeka čez eno leto.

Kot zaključek bi rada ponovila besede g. Komata: »Lokalna pridelava hrane je najboljša rešitev za prihodnost.« Upam, da se bomo ljudje kmalu začeli zavedati, kako pomembno je, da kupimo lokalno hrano ali jo pridelamo sami.

VIRI:

<http://topdocumentaryfilms.com/food-inc/>, 3. 2. 2014

http://lokalna-kakovost.si/zakaj_izbrati_lokalno/10/lokalna_samooskrba/, 3. 2. 2014

Viri slik:

http://sl.wikipedia.org/wiki/Anton_Komat, 3. 2. 2014

<http://www.os-domzale.si/index.php/component/content/article/9-neuvrsceni/206-ekodan-os-domzale-zdravje-in-dobro-pocutje>, 3. 2. 2014

<http://www.evrosad.si/ponudba.html>, 3. 2. 2014

<http://www.vrtec-medvode.si/events/tradicionalni-slovenski-zajtrk/>, 3. 2. 2014

<http://www.pyramide-eschweiler.de/index.php?cPath=13>, 3. 2. 2014