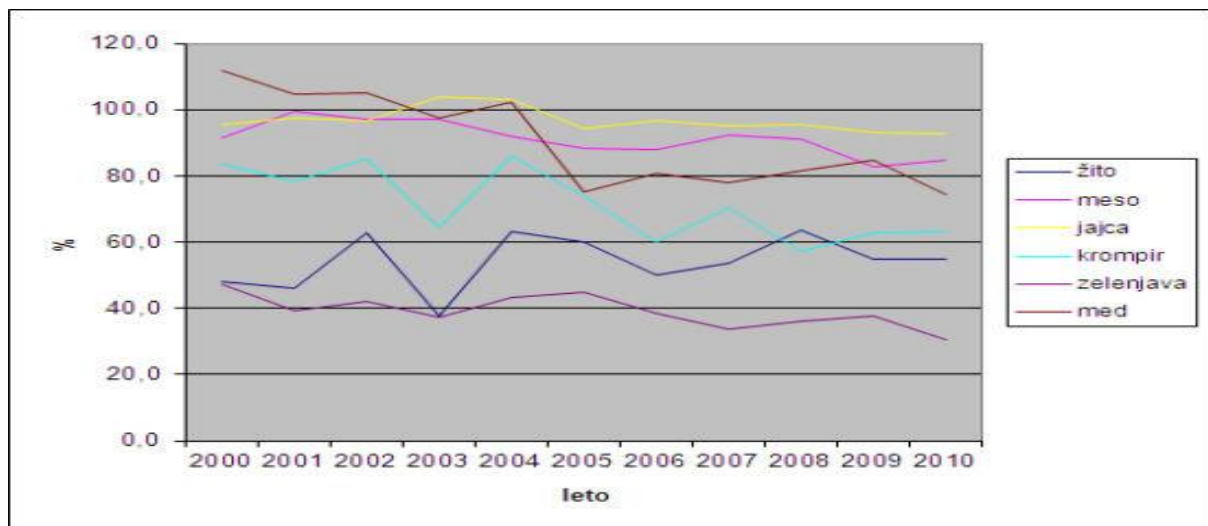


## KAKŠNO HRANO UŽIVAMO ?

»Samooskrba v Sloveniji je katastrofalna. Poleg tega ljudje sploh ne vedo, kaj jejo,« nam je na okrogli mizi o trajnostni pridelavi hrane povedal g. Anton Komat. Poleg tega ljudje prikrivajo resnično pridelavo hrane.

### *SAMOOSKRBA V SLOVENIJI*

Samooskrba pomeni, da neka država lahko pridelata toliko hrane, da prehrani prebivalstvo, kar pomeni da je nič ne uvozi iz drugih držav. Samooskrba na Slovenskem od leta 2000 vztrajno pada. Najmanj samooskrbni smo na področju sadja in zelenjave (samo 31 %). Največ pa na področju mleka, jajc in mesa (več kot 90 %). To je razvidno tudi s spodnjega grafa.



Slika 1: Stopnja samooskrbe po vrstah kmetijskih proizvodov, %, Slovenija, 2000-2010 ([http://www.stat.si/novica\\_prikazi.aspx?id=4258](http://www.stat.si/novica_prikazi.aspx?id=4258))

Vzrok za nizko samooskrbo v Sloveniji je cenejša cena uvožene hrane, posledično pa nižja samooskrba.

Samooskrba je za Slovenijo pomembna zaradi:

- državne varnosti na področju samooskrbe v primeru ekonomske krize,
- zagotavljanja delovnih mest,
- zmanjšane odvisnosti od zunanje trgovine,
- varovanja okolja (dolgi transporti),
- urejenosti in obdelanosti podeželja in
- izboljšanja zdravja prebivalstva (višja hranilna vrednost živil in višja vsebnost vitaminov).

## *PROJEKTI ZA ZVIŠANJE SAMOOSKRBE V SLOVENIJI*

Da bi Slovenija zvišala svojo stopnjo samooskrbe, izvaja različne projekte, kot je npr. tradicionalni slovenski zajtrk.

Tradicionalni slovenski zajtrk se izvaja v vrtcih in šolah, kjer je hrana lahko tudi uvožena in slabše kakovosti, saj je zato cenejša. Na OŠ Domžale smo se že tretjič priključili projektu, letos smo v sklopu ekodneva poglobljali vedenje o zdravi prehrani. Zajtrk vsebuje kruh, mleko, med, maslo in jabolko, ki so ga na dan slovenske hrane, 15. 11. 2013, vsi osnovnošolci naše šole pojedli z razredniki ter se z njimi pogovarjali o pomenu zajtrka, zdravi prehrani in lokalnem poreklu hrane. Vsa živila so bila pripeljana iz okoliških kmetij. Namen tradicionalnega slovenskega zajtrka je spodbujanje lokalne samooskrbe s kakovostno hrano iz lokalnega okolja. V projekt je vključeno Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.

## *RESNICA O PRIDELAVI HRANE V AMERIKI*

Kot poglobitev vedenja o pridelavi hrane smo si ogledali tudi film z naslovom Food, Inc. (Hrana, d. d.), ki govori o velikih korporacijah, ki se ukvarjajo s pridelovanjem hrane, zlasti koruze.

Film predstavi resničen pogled na pridelavo hrane v Ameriki, ki je zelo zastrašujoč. Na kar nekaj hektarjih gojijo samo eno vrsto žit, največkrat koruzo. Govedo pa pasejo tako, da ima vsaka žival manj kot 1 m<sup>2</sup> prostora, stojijo pa na svojih iztrebkih. Iztrebki lahko preidejo tudi v hrano, ki jo kasneje pojemo ljudje.

Ker korporacije tako znižujejo stroške pri pridelovanju hrane, lahko s tem posledično znižujejo ceno svoje »industrijsko« pridelane hrane. Ker je uvožena hrana cenejša kot lokalna, upada tudi samooskrba s hrano v državah, s tem pa služijo samo velike korporacije. Poleg tega je hrana iz drugih držav slabše kakovosti zaradi dolgih transportnih poti. Dolge transportne poti pa tudi onesnažujejo okolje.

## *INTERVJU (OKROGLA MIZA) Z G. ANTONOM KOMATOM*

Na šoli nas je obiskal tudi gospod Anton Komat, slovenski svobodni raziskovalec, pisec, scenarist in naravovarstvenik. Zgodnje otroštvo je preživel na bregovih Glinščice pod Rožnikom. Ko je bil star 6 let, so se preselili na rob Ljubljanskega barja, kjer je še poglobil svoj stik z divjino. To ga je zaznamovalo za vse življenje. Po maturi se je vpisal na študij medicine. Medicina ni izpolnila njegovih pričakovanj, zato jo je opustil. Deluje kot pisec, publicist, predavatelj in aktivist.

([http://sl.wikipedia.org/wiki/Anton\\_Komat](http://sl.wikipedia.org/wiki/Anton_Komat))

Skupaj z gospodom Antonom Komatom smo razpravljali o samooskrbi s hrano v Sloveniji, o ekološki in »trgovinski« hrani ter njenih slabih vplivih na zdravje ljudi in uničevanje okolja.

Naprej smo začeli s samooskrbo v Sloveniji. Strinjali smo se, da je stanje v Sloveniji glede samooskrbe katastrofalno. Poudarili smo, da lahko samooskrbo v Sloveniji povišamo s kupovanjem ekološke hrane pri kmetih ali pa vsaj na tržnici, saj na tržnici lahko s pristnim stikom s prodajalcem izveš, kje so gojili sadje in zelenjavo, v trgovini pa ne.

Poudarili smo, da hrana, ki je gojena na velikih plantažah, vsebuje veliko škropiv proti zajedavcem, ki so škodljiva za naš organizem. Da bi si ljudje olajšali posel, so posekali vse grmičke, ki so jim stali na poti. Tako so nastale cele plantaže ene vrste sadja in zelenjave – monokulture, zato so se tam razmnožili škodljivci, specializirani za to vrsto sadja in zelenjave, zato so ljudje začeli uporabljati različna škropiva proti tem škodljivcem. Te kemične snovi pa prodrejo v sadje in zelenjavo in dolgoročno uživanje take hrane pusti negativne posledice na zdravju ljudi.

Z gospodom Antonom Komatom smo razjasnili vse, kar nas je zanimalo, in izvedel sem veliko novega.

*Tradicionalni slovenski zajtrk je zelo dober projekt, ki bi ga bilo vredno obdržati in bi bil lahko prvi korak k boljši samooskrbi s hrano v Sloveniji. V filmu Food, Inc. izveš resnico o »industrijski« hrani. Ta film je res vreden ogleda. Pogovor z g. Antonom Komatom pa je čudovit, ker izveš nekaj novega. Menim, da je Slovenija na pravi poti k boljši samooskrbi.*

VIRI:

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

[http://sl.wikipedia.org/wiki/Anton\\_Komat](http://sl.wikipedia.org/wiki/Anton_Komat), 3. 2. 2014

[http://lokalna-kakovost.si/zakaj\\_izbrati\\_lokalno/10/lokalna\\_samooskrba/](http://lokalna-kakovost.si/zakaj_izbrati_lokalno/10/lokalna_samooskrba/), 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.stat.si/novica\\_prikazi.aspx?id=4258](http://www.stat.si/novica_prikazi.aspx?id=4258), 3. 2. 2014