

N e v a r n o s t n a k r o ž n i k u

Hrana, ki jo danes uživamo, ni več takšna, kot je bila nekoč. Človek potrebuje za življenje in razvoj zadostno količino kakovostne hrane, ki pa jo danes v obilni ponudbi težko najde. V naših trgovinah ponujajo predvsem uvoženo hrano, za katero ne moremo preveriti njene kakovosti. Lokalna biološko pridelana hrana pa je običajnemu potrošniku težko dostopna, saj je dražja, njena ponudba pa je omejena na redke prodajalce.

Slovenski tradicionalni zajtrk

Da bi izboljšali prehranjevalne navade naših otrok, v slovenskih šolah vsako leto pripravijo slovenski tradicionalni zajtrk. Za zajtrk pripravijo kruh, med, maslo, mleko in jabolka, vse pa dobavijo slovenski ponudniki in pridelovalci hrane.

S tradicionalnim slovenskim zajtrkom poskušajo otroke ozaveščati, da je lokalno pridelana hrana boljša in bolj zdrava kot tista, ki jo ponujajo veliki trgovci.

Industrijska prehrana

V šoli smo si ogledali ameriški dokumentarni film Food, Ing o industrijski pridelavi hrane, ki nam je razkril nekaj skritih resnic v zvezi s pridelavo hrane, ki jo vsakodnevno uživamo.

Žitarice

Dokumentarec je pripovedoval o gensko spremenjeni hrani in gensko spremenjenih semenih korporacije Monsanto, ki je vodilni svetovni ponudnik semen in gensko spremenjenih rastlin. Polja so postala velike tovarne, ki morajo pridelati zadostno količino hrane, ki jo potem lahko postavijo na trg in zaradi konkurence prodajo po čim nižji ceni. Zaradi zaščite pred škodljivci mnoge vrste rastlin ali posevkov, kot so koruza, pšenica in druga žita, škropijo s pesticidi, da pridelek ne bi bil uničen zaradi žuželk. Prav tako jih škropijo z insekticidi, to so živčni plini, ki žuželke omrtvičijo (zastrupijo) do te meje, da so žuželke povsem omrtvičene in tako ne morejo škoditi rastlinam. Tako pridelana žita, ki so dozorela s pomočjo škropiv, niso zdrava, saj škropiva vsebujejo veliko kemikalij, ki pri ljudeh povzročajo hude bolezni, med drugimi tudi rak in levkemijo.

Gensko spremenjena semena soje nekateri kmetje v Združenih državah Amerike prečiščujejo s posebnimi napravami, ki prečistijo seme, da je pridelek bolj zdrav. Nekateri kmetje stremijo k temu, da bi sami pridelali semena, ki jih bodo nato uporabili za seme v naslednjem letu, kar pa velikim korporacijam ni všeč, saj si te želijo, da bi bili kmetje odvisni od njih in njihovih semen.

Sadje in zelenjava

Zaradi zahtev velikih trgovskih verig po lepem zunanem izgledu sadja in zelenjave, pridelovalci le-teh uporabljajo insekticide in pesticide, s čimer pa povzročijo zastrupljanje

svojih pridelkov, posledično pa tudi človeka. Tako je na primer lupina jabolka zaradi škropiv neužitna, lupine agrumov pa so celo nevarne za lupljenje z golimi rokami.

Prav tako so za zdravje nevarne tudi lupine banan, saj jih pridelovalci poberejo še nezrele in natovorijo v hladilnice na ladjah, kjer jih poškropijo s kemičnimi pripravki, ki zavirajo zorenje, da bi jih ladje lahko nato ob pravem času dobavile kupcem v različnih delih sveta.

Mesna industrija

Meso je bilo nekoč privilegij bogatih, danes pa si ga lahko privoščimo vsi. Velike prehranske korporacije vzredijo veliko živali, ki jih nato dajo v zakol, zaradi velike ponudbe pa je meso ceneno. Živali se vzrejajo v velikih temačnih prostorih, brez prezračevanja in ustrezne higijene. Ker se živali ne gibajo, so podvržene različnim boleznim, ki jih preprečujejo z antibiotiki, ki nato ostanejo v njihovem mesu. Ljudje, ki uživamo takšno meso, nato postanemo neodporni, saj smo že navajeni na antibiotike, ki jih uživamo s hrano. To velja za vse vrste mesa in celo za ribe. V tako pridelanem mesu so že ugotovili prisotnost bakterije *E. coli*, ki je za človeka smrtonosna.

Živali so tudi veliki onesnaževalci okolja, saj na primer govedo proizvaja metan, njegovi iztrebki pa onesnažujejo reke, ki postajajo gnojne jame.

Intervju s samostojnim raziskovalcem Antonom Komatom

O pasteh in nevarnostih industrijske pridelave hrane se je v šoli z nami pogovarjal g. Komat, pisec, publicist, predavatelj in aktivist, ki se aktivno ukvarja s preučevanjem narave in vplivom ljudi nanjo.

V času otroštva g. Komata so ljudje večinoma uživali hrano, ki so jo pridelali doma, jedilnik pa je bil raznolik in prilagojen letnim časom, medtem ko danes uživamo hrano z vsega sveta, ki do nas prepotuje velike razdalje, zato tudi letni časi niso pomembni za našo izbiro.

Po mnenju g. Komata bi se lahko v Sloveniji prehranjevali samo s hrano, ki bi jo pridelali doma, prav tako pa je opozoril, da uvažamo veliko sadja in druge hrane, ki bi jo lahko nabavili pri domačih pridelovalcih.

Veliko izdelkov, ki so v trgovinah označeni z oznako »domače« in »bio«, pogosto ne ustreza tem oznakam, saj gre za hrano, ki je uvožena in pridelana s pomočjo kemije, prodajalci pa jo poskušajo prodati s pomočjo neresničnega označevanja, zato moramo biti pri nakupu previdni in preveriti vse oznake na hrani.

Onesnaževanje okolja in zgoščen promet vplivata na raven onesnaženja v zraku, kar pa vpliva na kakovost pridelka. Polja v bližini cest so bila v času, ko je bil bencin še osvinčen, nevarna za človeka in za rastline v razdalji 10 kilometrov, danes pa je vpliv nevarnosti še večji, saj so vplivi opazni še na razdalji 50 kilometrov, saj sodobni katalizatorji prečistijo samo del izpušnih plinov, neprečiščeni plini pa imajo še večji vpliv kot pri izgorevanju osvinčenega bencina.

G. Komat nam je tudi povedal, da eksotični sadeži niso potrebni za naše zdravje, saj lahko živimo zdravo tudi ob uživanju lokalno pridelanega sadja, ki so ga uživali že naši predniki.

Prav je, da se že sedaj seznanimo z zdravim načinom življenja, kamor sodi tudi izbira zdrave in ekološko pridelane hrane, saj bomo tako takrat, ko bomo sami izbirali hrano v trgovinah, lahko izbrali zdravo hrano, ki nam ne bo škodovala, temveč bo prispevala ne samo k naši prehrani, temveč tudi k ohranjanju našega zdravja in okolja.

VIRI:

- dokumentarni film *Food, inc* - <http://topdocumentaryfilms.com/food-inc/>
- intervju Anton Komat, dne 21.1.2014 na OŠ Domžale
- http://sl.wikipedia.org/wiki/Anton_Komat#.C5.BDdivljenje
- Primorske novice – Premaknite se, sicer vas bodo premikali drugi – 15.5.2011
- Komat, A. (1995): PESTICIDI, UBIJALCI ŽIVLJENJA. Tangram
- http://lokalna-kakovost.si/zakaj_izbrati_lokalno/10/lokalna_samooskrba/