

Vsak ima pravico do zdrave hrane

Trajnostna pridelava hrane

V petek, 15. 11. 2013, smo na naši šoli, OŠ Domžale, v okviru ekodne na temo Zdravje in dobro počutje, posvečenega tradicionalnemu slovenskemu zajtrku, ogledali film Food, Inc. (Hrana, d. d.), ki govori o ameriški pridelavi hrane in izkoriščanju delavcev, živali in okolja na račun zaslužka.

Deluj lokalno, razmišljaj globalno

Tradicionalni slovenski zajtrk se izvaja z namenom, da bi spodbudil ljudi, da bi kupovali lokalno ter biološko pridelano hrano. Tako ne bo treba kupovati hrane, ki ima za sabo tisoče kilometrov ali pa je bila 27-krat škropljena z različnimi škropili in pesticidi. Pomembno pa je tudi, da vemo, kakšno je poreklo hrane, ki jo jemo, saj imamo pravico to vedeti, kdo jo prideluje, kje jo pridelujejo, kako jo pridelujejo ... Tako bomo pomagali slovenski ekonomiji ter okolju. Tradicionalni slovenski zajtrk je sestavljen iz jabolk, kruha, masla, mleka in medu, ki so jih prispevali lokalni kmetje. Morali bi jesti hrano, ki je od nas oddaljena največ 160 km.



Zdravje in dobro počutje

Dan za devetošolce na OŠ Domžale se je začel s tradicionalnim slovenskim zajtrkom. Sledilo je predavanje o temi ekodneva, tj. o zdravju in dobrem počutju. Vsebovalo je podatke o pomembnosti samooskrbovalnega kmetijstva (medtem ko je včasih povprečen kmet pridelal dovolj hrane za 8 ljudi, je sedaj pridelal za povprečno 126 ljudi), o pravici do zdrave hrane (ki je velikokrat kršena), trajnostnem razvoju (pustimo zemljo še našim potomcem) ter motu deluj lokalno, razmišljaj globalno (manj kot kupujemo hrane, ki ima tisoče kilometrov za sabo, manj obremenjujemo okolje ter v večji meri kot kupujemo lokalno hrano, bolj podpiramo lokalne kmete in slovensko gospodarstvo). Predavanje je bilo nekakšen uvod v film, ki smo si ga ogledali.



Ceneje, hitreje, večje in debelejše

Food, Inc. je film, ki razkrije ameriško prehranjevalno industrijo; nehumanost do okolja, živali in delavcev, uporaba gensko spremenjenih organizmov (GSO) ter korupcija v vladi. Zgovoren primer so delavci v npr. klavnicah. Le-ti so bili včasih tisti, ki jih je bilo lahko novačiti, npr. revni belci in črnci, delali so v groznih pogojih, veliko so zbolevali, tudi umirali, plača pa je bila zelo nizka. Potem so sprejeli zakone proti izkoriščanju delavcev, njihov položaj se je izboljšal, plačani so bili toliko kot povprečen delavec v avtomobilski tovarni. Nato pa se je s hitrim razvojem hitre hrane vse to spremenilo; postalo je podobno delu strojev v tovarni, vsak je ves čas delal isto, tako so lahko pridelali več. Od prvotnega stanja se je spremenilo le, da namesto Afroameričanov danes izkoriščajo Latinoameričane.



Z živalmi pa je še huje. Govedo gojijo v ogromnih napajališčih, kjer krave nimajo prostora, da bi se premikale. Veliko jih v klavnico pripeljejo bolnih, komaj stoječih na nogah. Nato pa vso meso za mletje zmeljejo skupaj, kar poveča možnost okužbe s salmonelo ali bakterijo E. coli. Prav zaradi tega samo v Ameriki v bolnici dnevno pristanejo trije ljudje. Podobno je tudi pri prašičih. Pri piščancih pa so življenjski pogoji grozni; živijo v popolni temi, prostora za premikanje skoraj ni, v hrano jim dajejo antibiotike (ki preidejo v naše telo), rastne hormone (za katere velja isto), zaradi katerih kokoš zraste tako hitro, da lahko naredi le nekaj korakov, preden njene noge popustijo, saj raste tako hitro, da ji kosti njeni teži ne morejo slediti. Na koncu, ko je na vrsti odvoz kokoši, pa delavci poberejo tudi tiste, ki so že mrtve.



Ko neko podjetje gensko spremeni nek organizem, postane njegov lastnik. Do problema pride, ko seme zaradi tako velike uporabe zaide na polje nekega kmeta, ki pa tega ne uporablja. Zaradi tega ga lahko tožijo za shranjevanje semen, česar ne sme, saj je to podjetje lastnik semena. Najhuje pa je, da so ta podjetja tako bogata, da imajo svoje ljudi tudi v vrhu države – saj veste denar je sveta vladar.



Od njive do krožnika v lokalnem okolju

Prav to je motivacija Antona Komata; laganje politikov o npr. zastrupljeni vodi, zakoni, ki dajejo toliko pravic tem velikim korporacijam ter odvzamejo oz. zmanjšajo možnost uspeha nekega kmeta, ki hoče delovati ekološko. Jezen je tudi, ker so dovolili, da smo postali tako odvisni od uvažanja tuje hrane. "Morali bi uživati sezonsko, lokalno hrano, na katero smo biološko prilagojeni."

Aditivi – strupi za telo

Močno nasprotuje tudi aditivom, ki so dodani hrani. Za primer E621 (mononatrijev glutat), ki ga dodajajo konzervam in pašteti, povzroča uničenje trebušne slinavke, kar je glavni razlog za nastanek diabetesa tipa 2, ter povzroča odvisnost, označili so ga za izredno nevarnega. Podobno je z aspartamom, ki je umetno sladilo.



G. Komat je zaskrbljen tudi zaradi škropljenja s pesticidi (-cid pomeni ubijalec). Pesticidi so živčni strupi, ki povzročajo poškodbe možganov, herbicidi pa tako pri otrocih kot pri odraslih povzročajo levkemijo.



Vsak nakup šteje

Sedaj pa, kaj lahko naredimo? Vsakič, ko greš v trgovino, se zabeleži, kakšno hrano kupiš, ali je to meso iz proste reje ali iz industrijskih napajališč ali je to GSO ali ne. Verjemite ali ne, trgovine upoštevajo to in prodajajo izdelke temu primerne. Torej v večji meri kot kupujemo naravne izdelke, večja je ponudba le-teh. Zato kupujmo hrano, ki delavce, živali in okolje spoštuje. Izberite hrano, ki je v sezoni; taka, ki je ne gojijo v rastlinjakih ali pa jo pripeljejo npr. iz Afrike. Izberite organsko hrano. Berite nalepke, saj imajo izdelki v Sloveniji certifikat, če so eko ali bio, označeno pa je tudi, če so to gensko spremenjeni organizmi. Kupujte slovensko hrano, to spodbuja naše gospodarstvo, je bolj ekološko in noben delavec ni izkoriščen na tak ali drugačen način. Kupujte na tržnici, kjer je zagotovljeno biološko pridelano, poleg tega pa ti je omogočen osebni stik. Lahko si celo naredite vrt, četudi majhen. Namesto obiska restavracije s hitro hrano, ki je mastna, polna raznih aditivov, si sami skuhajte kosilo in ga pojedite s svojo družino.



ali



SVET LAHKO SPREMENIŠ Z VSAKIM UGRIZOM – TVOJA IZBIRA JE ALI NA BOLJE ALI NA SLABŠE.

VIRI

<http://www.takepart.com/foodinc>, 3.2.2014,

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

Viri slik:http://www.ninamvseeno.org/zdravje/e/iskanje_aditivi.aspx?id=E621, 3.2.2014,

http://www.dolenjskolist.si/media/objave/slike/v/novice/2012/11/15/slovenski_zaitrk.jpg,

3.2.2014, http://www.mko.gov.si/uploads/pics/MK_zdrava_hrana_715x250.gif, 3.2.2014,

http://www.takepart.com/sites/default/files/styles/tp_gallery_slide/public/food-

[inc.jpeg?itok=2qGilAVv](http://www.takepart.com/sites/default/files/styles/tp_gallery_slide/public/food-inc.jpeg?itok=2qGilAVv), 3.2.2014,

http://www.takepart.com/sites/default/files/styles/tp_gallery_slide/public/dv1357046.jpg?i

[tok=lkjavliV](http://www.takepart.com/sites/default/files/styles/tp_gallery_slide/public/dv1357046.jpg?itok=lkjavliV), 3.2.2014,

http://www.osvoboditev-zivali.org/prispevki/pic222_1.jpg, 3.2.2014,

<http://www.healthysplit.com/site/images/aditivi.jpg>, 3.2.2014,

<http://www.visitljubljana.com/file/466167/trznica-3.jpg>, 3.2.2014,

http://www.geatv.si/geatvstara/e_files/novice/pesticidi%202a.jpg, 3.2.2014,

<http://www.poslovniforum.hr/poljoprivreda/poljoslike/prskanje5444.jpg>, 3.2.2014.