

HRANA IN ČLOVEK V SOŽITJU

Slovenija je dežela, ki ima najmanjšo kvadrato rodovitne zemlje in največjo kvadrato supermarketov na prebivalca v Evropi (Komat, 2011). Zakaj pa ne bi zemljo, na kateri stojijo supermarketi, porabili za več polj, njiv itd. Tudi s samooskrbo s hrano smo globoko na dnu evropske lestvice, kar pomeni, da si ne pridelamo veliko hrane zase in jo moramo zato uvažati iz drugih držav, kot so Španija, Nemčija, Brazilija in Francija.

SLOVENIJA – DRŽAVA V KRIZI S SAMOOSKRBO

Anton Komat je raziskovalec, publicist in aktivist, ki nas je obiskal na naši šoli in nam pripovedoval o trajnostni pridelavi hrane. V enem izmed intervjujev meni, da je zaradi uvažanja hrane iz drugih držav vedno več ljudi debelih in obolelih z rakom na želodcu. Takšne bolezni nastanejo, ker jemo hrano, v kateri so bakterije in razne druge strupene snovi, ki nam škodujejo (Komat, 2011). Za takšne bolezni lahko poskrbimo sami, tako da skrbimo, kakšno hrano jemo, od kod prihaja hrana, ali je bio ali vsebuje pesticide. Gospod Komat nam je razlagal, da so bili pesticidi razviti iz bojnih plinov, namenjenih ubijanju ljudi. »Predpisane količine, ki ubijajo škodljivce, sicer ne ubijajo ljudi, pač pa dolgotrajna izpostavljenost pesticidom povzroča vrsto obolenj,« je povedal g. Komat, ki meni, da za številne pesticide ni varnih količin za človeka. Predvsem gre za tiste pesticide, ki so hormonski motilci ali pa mutagene snovi, ki povzročajo rakava in druga degenerativna obolenja.

BIO HRANA – KAKO JO PREPOZNATI

Biološka hrana je hrana, ki je pridelana naravno. To pomeni, da se v njej ne smejo skrivati pesticidi, nitrati in različni herbicidi; skratka nobena izmed kemičnih substanc, ki so dodane rastlinam. Oznaka BIO je lahko dodana vsakemu proizvodu, ki ustreza minimalnim zahtevam Evropske unije. Pri prodaji pridelkov in živil z označbo »ekološki« mora biti pri prodajalcu na vpogled certifikat. Ekološka živila lahko kupimo na samih kmetijah ali na posebnih ekotržnicah po vseh večji mestih v državi. Specializirane trgovine z ekocertifikatom svoje izdelke prodajajo v trgovinah in na spletu, določene artikle iz bio ponudbe pa lahko dobimo tudi v večjih trgovskih centrih po Sloveniji. Tudi film Food, Inc. pripoveduje o zgodbah, ko se Amerika ne more odpovedati »umazani hrani« in pridelovalcem, ki vse to pridelujejo. To je sramotno, kajti lahko bi pomislili, kako zdrava je hrana, ki jo pridelajo pridelovalci na svoje roke.

PASTI INDUSTRIJSKO PRIDELANE HRANE

V šoli smo si ogledali film z naslovom FOOD, Inc. (<http://topdocumentaryfilms.com/food-inc/>, 3. 2. 2014). Film govori o tem, kako predvsem v Ameriki pridelujejo hrano. Kokoši je v enem »balonu« po več tisoč, kar pomeni, da kokoši hodijo po svojih lastnih iztrebkih, so debele, ker jih hranijo s tekočino, v kateri so snovi, zaradi katerih živali zrastejo prej kot običajno. Kokoši pa v sebi nosijo tudi antibiotike za preventivo pred okužbami, kar jih preventivno zaščiti pred infekcijami, ki so jim izpostavljene zaradi hrane in teme. Le še malo je domačih pridelovalcev. Film nas opozori, da če ne bomo spremenili pridelave hrane, se usmerili bolj v samooskrbo in jo povečali, grozi tudi naši državi, da bo v prihodnosti sama morala večino hrane naročati od industrijskih pridelovalcev. Obenem nam postavi tudi vprašanje, ali se to tudi pri nas že dogaja, pa nam tega nihče ne pove. To vprašanje je izpostavil tudi g. Komat, ko je rekel, da se je odločil za pot okoljevarstvenika, ker je hotel vedeti, ali nam drugi lažejo, kaj se dogaja s hrano.

ŠOLSKI EKODAN IN TRADICIONALNI ZAJTRK

Da bi učence in tudi starše opozorila na pomen zdrave prehrane, je naša šola letos prvič organizirala EKODAN z naslovom ZDRAVJE IN DOBRO POČUTJE, tretjič pa je postregla s slovenskim tradicionalnim zajtrkom. Slovenski tradicionalni zajtrk sestavljajo kruh, maslo, med, mleko in jabolka. Medtem ko smo jedli, smo se pogovarjali o tradicionalnem zajtrku. Prednosti takšnega zajtrka so domača pridelava, hrana ni škropljena in ne prepotuje na stotine kilometrov. S tem zajtrkom smo spoznali, da tudi Slovenija pridelava kakovostno in svežo hrano.

Takšen zajtrk bi morali organizirati večkrat, kajti s tem bi se naučili, kako pomembna je lokalna pridelava hrane za tako majhno državo, kot je Slovenija. Slovenija ima rodovitna tla, ki bi jih lahko pogosteje »naselili« s semeni, ki so za Slovenijo značilna, kot so buče, ječmen, koruza, povrtnine, krompir, fižol ... Zajtrk sponzorira Ministrstvo za kmetijstvo in okolje. Zajtrk mi je bil všeč, ker je bilo vse sveže in ni prepotovalo na stotine kilometrov. Ta dan je bil zame zelo poučen, saj sem se naučil, kako pomembna je domača pridelava.

Tudi sam vem, kako dobro je, če ne škropiš zelenjave, saj moji stari starši pridelujejo zdravo hrano. Mislím, da se ljudje ne zavedamo, kaj delamo, da uničujemo samega sebe in predvsem okolje. **Če bomo onesnaževali okolje s tako velikimi tovarnami, kot je bilo predstavljeno v filmu Food, Inc., ne bomo mogli v naslednjih šolskih letih jesti slovenskega tradicionalnega zajtrka.**



www.deloindom.si, 3. 2. 2014



www.examiner.com, 3. 2. 2014

VIRI:

- <http://www.osdomzale.si/index.php/component/content/article/9-neuvrsceni/206-ekodan-os-domzale-zdravje-in-dobro-pocutje>, 3.2.2014

- <http://topdocumentaryfilms.com/food-inc/>, 3. 2. 2014, **internet in razni članki**

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

- (Komat, A. Premaknite se, sicer vas bodo premikali drugi (objavljeno 15. 11. 2011)

<http://www.primorske.si/Priloge/Sobota/Premaknite-se-sicer-vas-bodo-premikali-drugi.aspx>
(uporabljeno 3. 2. 2014).

- www.deloindom.si (uporaba, 3. 2. 2014)

- 24ur.com (uporaba, 3. 2. 2014)

- www.examiner.com (uporaba 3. 2. 2014)