

## **Ali sploh vemo, kaj jemo?**

### **Naša požrešnost bo uničila naše zdravje in naravo**

V torek, 21. 1. 2014, je Osnovno šolo Domžale obiskal gospod Anton Komat. Jezi ga dejstvo, da oblast in politiki javnosti zakrivajo oči pred resnicami, ki bi le tej lahko škodile. Na primer škodljivi dejavniki iz okolja, predvsem pa škodljiva pridelava hrane. Z njim smo se imeli priložnost sestati učenci, ki tekmujejo na tekmovanju zeleno pero ter učenci izbirnih predmetov okoljska vzgoja in genetika. Zastavljali smo mu vprašanja, na katera smo dobili zanimive, včasih pričakovane, včasih pa nepričakovane odgovore. Skupaj z našo skupino raziskovalcev pa smo si ogledali tudi film Hrana, d. d. , v katerem smo grozno pridelavo hrane lahko videli tudi na lastne oči.

#### **Kdo je Anton Komat?**

Gospod Komat pravi, da je že od otroštva odraščal ob naravi. Najprej na Glinščici pod Rožnikom, ko pa je bil star šest let, so se preselili na rob Ljubljanskega barja. Že od malih nog si je želel postati raziskovalec. Po končani maturi se je kljub zanimanju za različna naravoslovna področja odločil za študij medicine. Ta njegovih pričakovanj ni izpolnila, zato jo je opustil. Kasneje se je odločil za študij geologije. Zelo je razgledan na veliko področjih v naravoslovju. Od leta 1992, ko se je odločil za samozaposlitev v svobodnem poklicu, je pisec, aktivist, publicist in predavatelj. Predvsem pa se ukvarja s kakovostjo hrane, ki jo ljudje uživamo ter s tem, kako to vpliva na nas in na naslednje generacije.

#### **Zakaj se je vse spremenilo?**

Še v otroštvu naših staršev so ljudje ponavadi jedli doma pridelano, neškropljeno hrano. Kako to, da se je danes vse spremenilo? S pomočjo gospoda Komata smo ugotovili, da so z industrijsko revolucijo postopoma ljudje tudi hrano začeli spreminjati v veliko industrijo. Ljudje danes gledamo na to, kako čim več in čim hitreje zaslužiti. Ta naša pohlepnost in težnja po denarju je prešla tudi na pridelavo hrane. Ljudje so ugotovili, da lahko pridelava hrane predstavlja ogromen zaslužek, kar so tudi izkoristili. To je terjalo svoj davek in pustilo ter še vedno pušča negativne posledice na okolju ter človeškem zdravju.

#### **Ne zatiskajmo si oči pred resnico**

Ker so ljudje želeli pridelati čim več in čim hitreje, so se odločili ustvariti monokulturne nasade. To pomeni gojenje ene same rastline na velikem območju. Posledica tega je, da so iztrebili vse druge rastline, posekali vse manjše gozdičke in v kanal spremenili vse reke, ki so motile širitev tega velikega monokulturnega nasada. Monokulturni nasad pa ima še eno slabost. Škodljivcem omogoča lažje razmnoževanje na izbrani rastlini. Zato so ljudje morali najti rešitev in začeli so uporabljati škropiva, ki so za te škodljivce smrtno nevarna.

Ljudje danes mislimo, da brez hrane, kot so banane ali ananas, ki je ne moramo pridelati na našem ozemlju, ne moremo živeti. To je velik mit, ki se je v naše možgane naselil, ko so

Ljudje začeli uvažati hrano iz tujine. Dokaj hitro pa so ljudje ugotovili, da se hrana, preden pride do cilja, pokvari, a so tudi za to težavo našli rešitev, ki se je spet nahajala v raznih strupenih škropivih, ki hrani podaljšajo rok trajanja.

Tako je hrana, ki jo danes kupimo v trgovini, lahko polna različnih strupov. Kako pa ti strupi vplivajo na človeka? Načeloma za človeka niso smrtno nevarni in če bomo vase vnesli takšno sadje, niti ne bomo čutili, da je polno strupov. Če pa smo tem strupom nenehno izpostavljeni, lahko pride do okvar v našem telesu. Na primer pri pretiranem stiku z insekticidi lahko pride tudi do poškodb v možganskih centrih. Pri otrocih lahko to povzroči hiperaktivnost in težjo zbranost, pri odraslih pa ravno obratno – zaspanost. Zelo nevaren aditiv, ki se nahaja v kar 60 % vseh živil, je glutamat oz. glutaminat (E621). Ta aditiv povzroča zasvojenost in nastanek sladkorne bolezni tipa 2.

Kako pa je pridelano meso, ki ga najdemo shranjenega v polivinilastih folijah in kartonastih škatlah na policah trgovin? Velike tovarne so kupile kmetije in jih spremenile v prave tovarne. Tam kmetje gojijo ogromno število živali, ki se gnetejo v majhnem hlevu, nikoli ne vidijo svetlobe in so hranjene s posebnimi snovmi, ki jim omogočajo hitrejšo rast in tudi hitrejšo smrt. Živali, ki umrejo ali pa celo še žive živali, pošljejo v tovarne, kjer z njimi ravnajo kot s stvarmi brez čustev. Tam jih vse skupaj zmeljejo v enem stroju. Nekatere živali izmed teh so okužene, zato zraven njih zmeljejo še antibiotike, na katere pa so danes bakterije postale odporne.

Pri človeku lahko zaradi takega mesa pride tudi do okužb. Vsako leto se ogromno otrok pa tudi odraslih zaradi takšnega mesa okuži s salmonelo ali bakterijo imenovano E.coli, ki je v večini primerov za človeka lahko smrtonosna.

V tovarnah pa za majhen zaslužek trdo garajo izkoriščeni delavci, ki se zaradi nehumanih in nehigienskih pogojev, v katerih delajo, zlahka lahko okužijo.

### **Ali je bio res bio?**

Zelo pogosto in zanimivo vprašanje, ki si ga ljudje danes zastavljamo, je, ali lahko zaupamo oznakam za bio hrano. Odgovor je, ne, ne moremo. Če na nekaterih bananah piše, da so bio, so bile res lahko proizvedene brez škodljivih škropiv. Vendar, ali so jih vzgojili v Sloveniji? Ne. Zato, da so prišle v Slovenijo, so morale prepotovati kar nekaj kilometrov. Bodimo realni, da ne bi zdržale lepe in še užitne do Slovenije, če ne bi uporabili škropiv, ki bi jim to omogočala. Ljudje ne moramo zaupati vsaki stvari, na kateri je napisano bio.

### **Kako pomagati?**

Kako bi zagotovili boljšo prihodnost pridelavi hrane? Preden se začnemo ukvarjati z drugimi, je najprej treba pomesti pred svojim pragom. Najprej moramo poskrbeti, da bomo mi tisti, ki bomo, namesto da bi hrano kupovali v velikih živilskih nakupovalnih centrih, šli in hrano kupili na tržnici, pri sadjarju ali mesarju, ki mu lahko zaupamo ali pa jo celo pridelalisci doma. Ko se bo vsak posameznik zavedal, da mora to narediti, bomo lahko vsi skupaj izboljšali pridelavo hrane in s tem na področju hrane zagotovili boljšo prihodnost tudi naslednjim generacijam.

**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.