

Spoštujem hrano – sad narave, časa in človeških rok



Slika 1 Ustvarjeno z ChatGPT

Kljub temu, da več kot 820 milijonov ljudi nima dovolj hrane, človeštvo letno zavrže kar 17 % proizvedene hrane.

Podatki Statističnega urada Republike Slovenije kažejo realnost naše dobe. Med vsemi podatki najdemo tudi tega, da smo v letu 2023 zavržli povprečno 78 kg hrane na prebivalca. Surovi statistični podatek se nekoliko omili z dejstvom, da je bilo po ocenah strokovnjakov užitnega dela zavržene hrane 29 kg oziroma 37 % skupne količine, preostalih 49 kg ali 63 % pa je predstavljal neužitni del, kot so olupki, kosti, koščice, jajčne lupine in podobne snovi, ki jih ni mogoče uporabiti za prehrano ljudi. Največ hrane se je zavržlo v gospodinjstvih (44 %), sledile so dejavnosti, povezane z gostinstvom in strežbo hrane (34 %). Logično je, da pride do izgub v postopkih priprave pridelkov – med pobiranjem, transportom, skladiščenjem in maloprodajo. Tu uradni podatek kaže 14 % izgub.

Leta 2023 smo v Sloveniji zavržli 164.803 ton hrane – podatek, ki nas ne more pustiti ravnodušnih.

Katere probleme smo si nakopali v zadnjih desetletjih s takšnim ravnanjem?

Zavedati se moramo, da proizvodnja hrane in živil izrablja dragocene vire, kot so tla, voda, zrak, energija in gorivo. Te vire izgubljam (tla – pozidava), jih onesnažujemo (voda – odpadne vode) ali pa postajajo vedno dražji (goriva – vojne; energija – dajatve, gradnja kapacitet).

Tla so naš nenadomestljivi vir, temelj vsega, zato jih moramo čuvati za prihodnje generacije. V nobenem primeru jih ne smemo uničevati ali preobremenjevati. Skrb za rodovitnost tal je temelj, katerega se kmetje dobro zavedajo. Z ekonomskega vidika kmet nima stroška le s pridelavo hrane, ampak tudi z vzdrževanjem rodovitnosti tal.

Voda v Sloveniji na splošno še ne predstavlja velikega problema, vendar se vsako leto soočamo sušnimi obdobji in območji z bolj propustnimi tlemi, kjer je namakanje nujno potrebno. Namakanje je postalo temeljni ukrep za doseganje stabilnih in kakovostnih pridelkov. Posegamo po specialni namakalni opre, razporejeni od vodnega vira do vsake rastline, kar seboj potegne stroške obratovanja.



Slika 2 © ISTOCKPHOTO.COM / WWF-CANADA

Energenti postajajo dostopni le z velikimi vlaganji v elektrarne vseh vrst; tekoči energenti pa so oddaljen vir, ki je podvržen razmeram v mednarodnem okolju. Vsak dan številni kmetje in delavci v verigi preskrbe s hrano porabljajo svoj čas, da nam hrano pripravijo. V vsakem kilogramu hrane, ki se na koncu znajde na našem domu, je tako združeno vse prej opisano. Dodatno bi lahko razpravljali o vseh postopkih, prevozi in energiji – od hranil za rastline, prevozov krme za živali pa vse do sodobne opreme in gradenj, ki so v verigi preskrbe s hrano potrebni.

Če nam hrana ostane neporabljena, se pokvari in jo zavržemo, to pomeni, da smo zavrgli trud mnogih, stroške vseh vrst, vplive na vire in porabljeno energijo v vseh mogočih oblikah. Torej nismo izgubili le vrednosti, ki smo jo plačali za ta kilogram hrane, ampak še mnogo več.



Slika 3: <https://www.regionalobala.si/novica/ponovno-onesnazevanje-vode-kljub-stevilnim-opozorilom-se-ni-nic-spremenilo-foto>

Če človeštvo zavrže 17 % hrane, bi jo lahko toliko manj pridelali – prihranili bi vire, zmanjšali posredne vplive na okolje (prevoze), nam pa pravzaprav ne bi nič manjkalo. Celo prihranili bi. Vse to je povezano tudi z emisijami toplogrednih plinov in zmanjševanjem biotske raznovrstnosti. Zato pridelane hrane ne smemo izgubljati ali zapravljati po nepotrebnem. Zavedati se moramo širše slike.

24. april – slovenski dan brez zavržene hrane

Letos smo že petič zaznamovali slovenski dan brez zavržene hrane. Pomembno je spodbuditi vse nas k zmanjševanju količine odpadne hrane. Takrat so novico na spletni strani Kmetijsko-gozdarske zbornice pospremili z besedilom, ki pove vse:

»Slovenski dan brez zavržene hrane naj bo opomnik, da ima vsaka pridelana bučka, vsak krompir in vsak liter mleka svojo vrednost. Naj konča tam, kjer je namenjena – v želodcu in ne v smeteh.«



Slika 4 <https://podjetje.lidl.si/pressreleases/2024/hranozavest-2024?startdate=&enddate=&search=hranozavest>

UPPG postaja aktivna na tem področju

Ustanova Petra Pavla Glavarja bo v okviru naslednjega cikla predavanj *Znanje za zdravje* ozaveščala o samooskrbi in zmanjšanju zavržene hrane. Posvetili se bomo pametnemu nakupovanju, rokom uporabnosti, shranjevanju živil, rotiranju živil, sestavi obrokov, varčni praznični kuhinji in še čemu.

Spremljajte naše prihodnje tematske članke ter vabila na različna brezplačna predavanja in delavnice.

Za UPPG: Anton Jagodic