



Državno tekmovanje za Zeleno pero 2019

11. april 2019

Šifra _____ **učenca** _____ /

dijaka: Gosenica

Šola: Škofijska klasična gimnazija

Občina: Ljubljana, Šentvid

Razred: 3. č

Žanr (intervju, komentar,...): Komentar

Viri (literatura, internet): <https://www.bodieko.si/kilometrina-nasih-kroznikov>,

<https://www.tus.si/tus-izdelki-splosna/slovensko-s-podezelja/>,

<https://www.nasasuperhrana.si/clanek/kupujmo-domace-in-podprimo-lokalno-gospodarstvo/>,

<https://novice.svet24.si/clanek/novice/slovenija/5555d3ee7d792/slovenija-se-segreva-hitreje-od-preostanka-sveta>,

http://www.trajnostnamobilnost.si/Portals/0/publikacije/ETM_publicacija_2016.pdf

Način raziskovanja (srečanje z deležniki, opazovanje, meritve,...): raziskovanje, življenjske izkušnje

Navodila organizatorja:

*dolžina prispevka: od 3.000 do 6.000 znakov (s presledki), pisava Comic Sans, velikost pisave 12

*zaželeno je uporaba fotografij, grafov ipd, obvezni pa podnapisi (navedba avtorjev, vsebine ipd)

*dokument pred oddajo poimenuj z: IME IN KRAJ ŠOLE, ŠIFRA TEKMOVALCA (podatke loči z vejico in ne uporabljaš šumnikov)

*prosimo, da forme dokumenta ne spreminjaš (postavitve teksta (npr. kolone) ipd niso pomembne pri ocenjevanju - ob kopiranju dokumenta za objavo pa nam lahko povzročijo veliko težav in dela)

Naslov: HRANA, KI NAM JE BLIZU

Besedilo:

Šla sem v kuhinjo, vzela tetrapak alpskega mleka in si skuhalo ovsene kosmiče, ki smo jih kupili v Lidlu. Za malico sem pojedla suhe marelice iz Turčije. Za kosilo smo imeli riž z azijsko sladko-kislo omako, zraven katere ne sme manjkati sojina omaka in argentinski arašidi. Ker sem popoldne želela nekaj sladkega, sem spila kozarec pomarančnega soka znanega avstrijskega podjetja Rauch. Zvečer sem se spretno izognila kuhanju in si privoščila kos kruha z filejem lososa s severa Atlantskega oceana.

2

Precej okusno, bi človek pomislil. Nekateri bi morda imeli kakšno pripombo glede zdravega načina prehranjevanja. Še redkejši pa bi na moje obroke gledali z ekološkega vidika. Tem bi bilo takoj jasno: Tu nekaj ni v redu.

NEGATIVEN VPLIV TRANSPORTA NA OKOLJE

Hrana prepotuje na stotine kilometrov, preden se znajde na naših krožnikih, kar nikakor ni sprejemljivo. Danes, v času mobilnosti, je ključnega pomena, da razmišljamo trajno. Pri hrani, ki prepotuje pol sveta, preden pride do nas, predstavlja velik problem transport in onesnaževanje okolja, ki ga s tem povzročamo. S prometom v ozračje izpustimo ogromne količine škodljivih delcev, ogljikovega dioksida in drugih toplogrednih plinov. Posledice niso nevarne le za naše zdravje, temeč tudi katastrofalne podnebne spremembe. Zaradi ogljičnega odtisa se segrevajo tako oceani kot celine, vplivi pa se kažejo tudi v Sloveniji. Direktor urada za meteorologijo Klemen Bergant opozarja: »Če se je v zadnjih 135 letih globalna temperatura zraka dvignila za 0,7 stopinje Celzija, na kontinentih pa za eno stopinjo, je bil ta trend v Sloveniji bistveno bolj intenziven. Samo v zadnjih 50 letih smo zabeležili dvig za 1,7 stopinje.« Ministrstvo za okolje in prostor, Agencija RS za okolje navaja, da so pri nas problematični zlasti delci, saj Slovenija sodi med z delci bolj onesnažene države Evropske unije.

KILOMETRINA NAŠIH KROŽNIKOV

Eden izmed vzrokov za takšno stanje je tudi naša izbira hrane in število kilometrov, ki jih prepotuje na poti do nas. Na podnebne spremembe torej s svojimi odločitvami odloča vsak posameznik. Zanimivo, a zaskrbljujoče dejstvo je, da hrana, ki jo pojemo, prepotuje več kot pa mi sami. Tri devetošolke iz Ormoža so leta 2016 naredile raziskavo Kilometrini naših krožnikov. Med drugim so ugotovile, da

povprečno slovensko kosilo prepotuje okoli 400 km, preden se znajde na naših krožnikih. Izvedele so tudi, da je 71 % izdelkov, ki jih zaužijemo, pripotovalo izven meja naše države.



Do takšnega ravnanja verjetno pride zato, ker ljudje pri nakupovanju najprej gledamo na ceno izdelka in šele nato na ostale lastnosti. Priznam, tudi meni je včasih bolj pomembno, koliko denarja bom namenila, kot pa, za kaj. Vendar prof. dr. Jernej Turk, predstojnik Katedre za agrarno ekonomiko in razvoj podeželja ter predsednik Društva agrarnih ekonomistov Slovenije, pravi: »Resda večina slovenskih kupcev pogleda najprej na ceno proizvoda ali izdelka, v ospredje pa še vedno postavljamo izvor pridelka in ob konkurenčnih oz. primerljivih cenah, če je le mogoče, izberemo lokalno pridelan proizvod.«

MISLI GLOBALNO, DELUJ LOKALNO

Torej nam je pomembno, da kupujemo slovensko hrano. Ljudje si želimo in tudi potrebujemo spremembe. Idealno bi bilo, če bi vsak imel doma svoj vrtiček, nekaj sadnih dreves in kakšno kozo za mleko. Tako bi imel vsak večino potrebnih živil na doseg roke. Takšen način življenja imajo le redki srečnejši, ravno oni pa pomembno prispevajo k naši družbi. Prepričana sem, da ima večina izmed nas, Slovencev, možnost kupiti živila od lokalnih pridelovalcev. Z malo truda tudi mi gotovo lahko najdemo kmeta, pri katerem si lahko priskrbimo sveže mleko in jajca, od časa do časa pa tudi kaj domačega mesa.

Korak proti trajnostnemu gospodarstvu in zmanjšanju onesnaževanja okolja s transportom hrane so že naredile nekatere trgovine. Na trgovskih policah ni težko najti izdelkov z oznakami kot so Izbrana slovenska kakovost, Slovenija, moja dežela ali Slovensko, s podeželja. V Tušu Slovenija pravijo: »V želji, da se izognemo nepotrebni embalaži, ki bi nastala v procesu logistike, imamo z izbranimi preverjenimi pridelovalci, ki pridelujejo za Tuš, večino najbolj iskanih artiklov, kot so krompir, čebula, fižol, česen, zelje, peteršilj, drobnjak ipd. dogovorjeno, da jih pridelovalci takoj, ko so pridelki pobrani, na kmetiji zapakirajo v izbrano embalažo Slovensko, s podeželja, kar na kmetiji ali v najbližji kmetijski zadrugi ter jih v čim krajšem času dostavijo v trgovine. S tem



Slika 1: Oznaka Izbrana kakovost Slovenija

zagotavljamo izboljšano, kakovost slovenskih pridelkov in skrajšanje transportnih poti.« Izbira lokalnih produktov torej danes ne bi smela biti težava, saj slovenske izdelke najdemo tudi na policah nam ljubih trgovin.



DEL PROBLEMA ALI DEL REŠITVE

Dejstvo je, da ljudje moramo jesti, da preživimo. Večkrat na dan zaužijemo hrano, ki pa lahko pride do nas iz različnih krajev. Odločitev vsakega posameznika je, od kod bo njegov obrok. Lahko nam je vseeno in še naprej zanemarjamo pomen naših odločitev za okolje, lahko pa damo prednost izdelkom iz naše bližine in s svojim načinom življenja pomagamo blažiti podnebne spremembe. Vsak dan se nam ponujajo priložnosti za odgovorno ravnanje, izkoristimo jih.

Zato bom šla v kuhinjo, vzela mleko vaškega kmeta Toneta in si skuhala ovsene kosmiče, ki jih bomo kupili v Rotarjevem mlinu. Za malico bom pojedla jabolko, v trgovini je pisalo, da je iz Štajerske. Za kosilo bomo imeli krompirjeve croke z marelicami, ki so poleti zrasle na našem vrtu. Ko si bom želela nečesa sladkega, bom popila kozarec soka iz stričevega grozdja. Zvečer se bom spretno izognila kuhanju in si privoščila kos domačega kruha s salamo, ki nam jo je ob prejšnjih kolinah podaril sosedov Franci.