

## **Iz dneva v teden slovenske hrane z »Recepti z okusi Slovenije«**

**Stanovske organizacije čebelarjev, kmetov in zadrug vas z »Recepti z okusi Slovenije« vabimo, da podprete našo pobudo za obeleževanje tedna slovenske hrane.**

**Ljubljana, 7. novembra 2023 – Z željo spodbuditi odgovorno prehransko verigo od njive do krožnika smo stanovske organizacije čebelarjev, kmetov in njihovih zadrug pred letom dni, 16. 11. 2022, na Vlado Republike Slovenije naslovile pobudo, da dan slovenske hrane preraste v teden slovenske hrane. Posameznike, ustanove in medije z brošuro Teden slovenske hrane vabimo, da našo pobudo podprete. V tednu, ko obeležujemo dan slovenske hrane (13.–19. november 2023), vas z »Recepti z okusi Slovenije« spodbujamo, da tradicionalne slovenske jedi iz lokalnih sestavin s ponosom umestite v osrčje jedilnikov – tako v javnih ustanovah, gostinskih obratih kot v toplini vašega doma. Naj vsak grižljaj odseva bogastvo in raznolikost slovenskih polj in vrtov, travnikov, pašnikov, trajnih nasadov ter gozdov. Ker lahko samo s skupnim sodelovanjem krepimo slovensko podeželje in gospodarstvo, ohranjamo slikovito krajino in biotsko raznovrstnost ter zidamo zdravo prihodnost vseh nas.**

Tradicionalni slovenski zajtrk in dan slovenske hrane sta v več kot desetletju obeleževanja presešla pričakovanja sodelujočih. Z željo spodbuditi odgovorno prehransko verigo od njive do krožnika smo stanovske organizacije čebelarjev, kmetov in zadrug pred letom dni na Vlado Republike Slovenije naslovile pobudo, da dan slovenske hrane preraste v teden slovenske hrane. Potekal bi vsak tretji teden v novembru, z vrhuncem v petek, ko bi utečeno obeleževali Tradicionalni slovenski zajtrk. V tednu slovenske hrane bi vzgojno-izobraževalne, zdravstvene, socialnovarstvene in druge javne ustanove na svoje jedilnike uvrstile lokalne pridelke, jedi iz lokalno pridelanih sestavin ter živila slovenskega porekla. S spremljajočimi aktivnostmi bi v javnih ustanovah in gospodinjstvih spodbujali izbiro pridelkov in živil slovenskega porekla, zdrav življenjski slog, odgovoren odnos do hrane, pridobivanje znanja o pripravi jedi, kulturo prehranjevanja ter ohranjanje bogate slovenske kulinarične dediščine. Cilj projekta je povezati vse deležnike v trajnostno in odgovorno lokalno prehransko verigo od njive do krožnika za dobrobit vseh generacij – tako danes kot v prihodnosti.

Stanovske organizacije čebelarjev, kmetov in njihovih zadrug vas z **»Recepti z okusi Slovenije«** vabimo, da podprete našo pobudo za obeleževanje tedna slovenske hrane. V tednu, ko obeležujemo dan slovenske hrane (13.–19. november 2023), tradicionalne slovenske jedi iz lokalnih sestavin s ponosom umestite v osrčje jedilnikov – tako v javnih ustanovah, gostinskih obratih kot v toplini vašega doma. Naj vsak grižljaj odseva bogastvo in raznolikost slovenskih polj in vrtov, sadovnjakov, vinogradov, travnikov, pašnikov ter gozdov. Tudi ostale dnevne obroke, kot so zajtrk, večerja in malica – le-te pripravite iz pridelkov in živil slovenskega porekla. V toplini doma specite kruh in ga za zajtrk uživajte v krogu najdražjih – namazanega z maslom in medom, ob skodelici mleka ter sočnem jabolku. Zvrhana skleda sveže zelenjave naj spremlja vaš vsakdan.

Pridelke in živila slovenskega porekla poiščite pri čebelarjih, kmetih in njihovih zadrugah. Na trgovinski polici bodite pozorni na oznako »poreklo Slovenija« in oznako »izbrana kakovost – Slovenija«, ki zagotavljata slovensko pridelavo in predelavo, kakovost izdelkov ter redno kontrolo.

**Vabimo vas, da brošuro v elektronski obliki in/ali povezavo do brošure (<https://zzs.si/aktualno/novice/iz-dneva-v-teden-slovenske-hrane-z-recepti-z-okusi-slovenije>) objavite na svojih spletnih straneh in družbenih omrežjih. Brošuro za objavo v elektronski obliki, skupaj s slikovnim gradivom, vam pošiljamo s tem sporočilom.**

**Stanovske organizacije, pobudnice:**

Čebelarska zveza Slovenije; Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije; Zadružna zveza Slovenije; Sindikat kmetov Slovenije; Zveza slovenske podeželske mladine; Zveza kmetov Slovenije; Konzorcij evropsko zaščitene živilskih pridelkov in izdelkov; Zveza sadjarskih društev Slovenije; Ekoci – eko civilna iniciativa Slovenije, Združenje za trajnostno prihodnost; Gibanje Oskrbimo Slovenijo – Štafeta semen; gibanje Rajski vrt.

**Dodatne informacije:** Alenka Marjetič Žnider, vodja Oddelka za kmetijstvo, gozdarstvo in zadružništvo pri Zadružni zvezi Slovenije, [alenka.marjetic.znider@zzs.si](mailto:alenka.marjetic.znider@zzs.si) .

## Priloga: Podrobnejša pojasnila k pobudi

V Republiki Sloveniji je v okviru tudi zelenega javnega naročanja živil najnižja cena še zmeraj poglaviten dejavnik izbora dobaviteljev. Pri naročilih ni upoštevano, da: sestavine pogosto prihajajo tako iz držav Evropske unije kot tretjih držav, kjer je dovoljena uporaba bistveno večjega nabora aktivnih snovi za varstvo rastlin in skladiščenje pridelkov kot v Sloveniji; je ob transportu potrebna uporaba sredstev za podaljšanje obstojnosti kmetijskih pridelkov; so pri shemah kakovosti (npr. ekološka pridelava) zahteve za pridelavo s stališča dovoljene uporabe aktivnih snovi za varstvo rastlin ohlapnejše kot v Sloveniji; se pri industrijski reji živali uporabljajo antibiotiki v večjih količinah kot v Sloveniji ... Ti pridelki in živila, ki do obroka naših otrok in ostalih ranljivih skupin prepotujejo stotine, celo tisoče kilometrov, so pogosto podvrženi tudi zamrzovanju in odtaljevanju ter so pogosto pridelani in predelani v pogojih, ki niso enakovredni standardom varstva delavcev v Republiki Sloveniji in v pogojih industrijskega kmetijstva z velikim prispevkom k biotski ter habitatni eroziji tako na lokalni kot globalni ravni ... Predno ti kmetijski pridelki in živila prepotujejo pot do krožnikov varovancev v slovenskih javnih ustanovah, globalno prispevajo k večji porabi energije, ki v pretežni meri še zmeraj temelji na fosilnih gorivih.

V okolju, kjer je cenovna konkurenčnost edino merilo, slovenski kmetje ne morejo konkurirati cenam kmetijskih pridelkov, ki prihajajo iz pogojev pridelave, kjer so okoljski, socialni, zdravstveni in nenazadnje človeški (npr. podcenjeno delo migrantov, krčenje naravnega okolja prvotnih prebivalcev) standardi bistveno nižji kot v Sloveniji. V pogojih takšne cenovne konkurenčnosti tudi niso upoštevani prihodnji stroški povezani s podnebnimi spremembami tako na lokalni kot globalni ravni.

Na drugi strani imamo v Republiki Sloveniji ohranjeno v pretežni meri diverzificirano kmetovanje, ki temelji na družinskih kmetijah, ki so zagotovilo trajnosti, tako s stališča kroženja hranil, ohranjanja pestrosti ekosistemov, vitalnosti, slikovitosti in socialne varnosti podeželja. Struktura slovenskega kmetijstva je predvsem posledica naravnih dejavnikov ter tudi zgodovinskega družbeno-političnega okolja v katerem se je razvijalo. Tovrstno kmetovanje ni generator samo zelenih delovnih mest na kmetijah, temveč tudi v drugih trajnostnih gospodarskih panogah, npr. trajnostni turizem, storitvene dejavnosti na podeželju, živilsko predelovalna dejavnost ... Dolgoročno torej vpliva tudi na zmanjševanje revščine in družbene neenakosti. Prispeva pa tudi k ohranjanju bogate slovenske kulturne dediščine.

Žal do danes ti pričakovani pozitivni učinki prehrane, ki temelji na lokalno pridelanih kmetijskih pridelkih, na družbo in lokalno gospodarstvo še niso bili ovrednoteni in priznani. Prav tako še niso bili ovrednoteni morebitni pozitivni prihodnji učinki na zdravje:

- vpliv na dolgoročno zmanjševanje obremenjenosti družbe z nenalezljivimi kroničnimi boleznimi in na zmanjšanje prihodnjih javnih izdatkov za zdravstveno in socialno blagajno (dozorelost lokalnega sadja in zelenjave je ob pobiranju optimalnejša, zaradi kratke verige dobave tako s stališča dolžine poti kot števila posrednikov ni potrebe po predčasnem pobiranju in tretiranju s sredstvi za podaljšanje svežine; verjetnost je večja, da bosta lokalno pridelana zelenjava in sadje vsebovala večje količine antioksidantov v primerjavi z živili, ki so bila transportirana in skladiščena daljši čas; verjetnost je večja, da pri zelenjavi in sadju pri daljši verigi od pridelovalca do potrošnika pade vsebnost vitamina C, prav tako da se zmanjšajo vrednosti vitaminov A, B in E);
- ugoden vpliv povečanja lokalno pridelanih živil v prehrani na zagotavljanje virov živil in zmanjšanje možnosti pomanjkanja mikrohranil.

Kljub nedavni izkušnji globalne zdravstvene krize, trenutnim nestabilnim geopolitičnim razmeram in podnebnim spremembam, ki imajo vpliv na globalno pridelavo, nikoli ni bil ovrednoten in tudi z

učinkovitimi ukrepi prepoznan pomen ohranjanja čim večje stopnje prehranske suverenosti, ki temelji na lokalni pridelavi, predelavi in distribuciji. Z ohranjeno lastno kmetijsko pridelavo namreč zmanjšujemo odvisnost od zunanje trgovine, kar je pomembno predvsem v času motene oskrbe zaradi: nihanja cen, ki so posledica: gibanja cen energentov in vhodnih surovin pri kmetijski pridelavi, ekstremnih vremenskih pojavov in s tem povezanih letin ter zalog, špekulacij s surovinami, ki so potencialne naložbe na mednarodnih finančnih trgih, zapiranja nacionalnih meja za trgovanje s kmetijskimi pridelki zaradi zagotavljanja lastne prehranske varnosti ...