

Dan slovenske hrane - vsak tretji petek v novembru



DAN SLOVENSKE HRANE

KAKOVOST NAM JE BLIZU

18. november 2016

vsak 3. petek v novembru

Hrana iz bližine ni samo kakovostnejša...

- je tudi okusnejša in hranljivejša, ker je zaužita v času dozorelosti;
- je prepotovala manj kilometrov, pri tem pa je bilo uporabljeno manj embalaže;
- zagotavlja delovna mesta v vaši bližini;
- prispeva k izboljšanju kakovosti življenja na podeželju.

100% SLOVENSKI SAJTRIN

DÖBER TEK Slovenija

100% SLOVENSKA PROJEKCIJA SLOVENSKEGA PODEŽELJA

www.slovenska-kakovost.si

www.slovenski-sajtrin.si

www.dobertek.si

www.slovenskoprojekt.si

Vlada Republike Slovenije je na 33. redni seji, 11. 10. 2012, sprejela sklep o razglasitvi dneva slovenske hrane, ki je objavljen v [Uradnem listu RS, št. 77/12](#). Obeležili ga bomo vsak tretji petek v novembru. S tem praznikom bomo v Sloveniji pridelani hrani dali pomemben pečat.

Glavni cilj oziroma namen razglasitve takšnega dne je podpora slovenskim pridelovalcem in predelovalcem hrane ter spodbujanje zavedanja in pomena domače samooskrbe, ohranjanje čistega, zdravega okolja, ohranjanje podeželja, seznanjanje mladih s postopki pridelave in predelave hrane in spodbujanje zanimanja za dejavnosti na kmetijskem področju.

Organizacija za prehrano in kmetijstvo pri Organizaciji združenih narodov (OZN) je 16. oktober izbrala za svetovni dan hrane v spomin na 16. oktober 1945, ko je bila v OZN ustanovljena Svetovna organizacija za hrano in kmetijstvo. Glavni namen svetovnega dneva hrane je opozarjanje, da po svetu živi veliko ljudi, ki trpijo za pomanjkanjem hrane.

Leta 2005 je Organizacija za prehrano in kmetijstvo ob svetovnem dnevu hrane opozorila svet na pomembnost medsebojnega sodelovanja držav pri razvoju in ohranjanju kmetijstva ter zagotavljanju trajnostne oskrbe s hrano, pri čemer glede na razvoj globalne trgovine poudarja pomen lokalno pridelane hrane.

Zadostna lokalna pridelava, predelava in poraba hrane je pomembna predvsem zaradi:

- urejenosti in obdelanosti podeželja;
- ohranjanja delovnih mest na podeželju;
- varovanja okolja (dolgi transporti živil, prispevajo k povečani porabi fosilnih goriv, hrupu in onesnaženju zraka, povečani uporabi embalaže in dodajanju konzervansov živilom);
- izboljšanja zdravja prebivalstva kot posledica uživanja s stališča prehranske vrednosti kakovostnejše hrane (višja hranilna vrednost, višja vsebnost vitaminov) in trajnejšega zagotavljanja virov živil ter posledično manjše možnosti deficita določenih mikrohranil v prehrani;
- zagotavljanja državne varnosti za obdobje ekonomskih kriz;
- zmanjšanja odvisnosti od zunanje trgovine, kar je pomembno predvsem v času motene oskrbe (pričakovano večje nihanje cen kot posledica globalizacije in nadaljnje liberalizacije na področju kmetijstva, večjega in spremenjenega povpraševanja, gibanja cen energentov, pogostejših ekstremnih vremenskih pojavov in s tem povezanih letin ter zalog, večje rabe

surovin v proizvodnji biogoriv, surovine predstavljajo tudi potencialno donosne naložbe na mednarodnih finančnih trgih...);

- zmanjšanja revščine in družbene neenakosti.

Iz zdravstvenega vidika se priporoča uživanje sezonske hrane iz lokalnega okolja, saj je takšna hrana običajno bolj dozorela in ima višjo biološko (hranilno) vrednost. Z daljšanjem verige od pridelovalca do potrošnika se drastično zmanjša vsebnost različnih vitaminov, ki so za naše telo izrednega pomena. Možno je torej, da bo hrana, za katero je jasno, da bo podvržena dolgemu transportu in skladiščenju, zaradi nujnih obsežnih agrotehničnih ukrepov pri njeni proizvodnji, manj kakovostna. Pri živilih domačega izvora, zaradi bližine pridelave ni potrebno uporabljati konzervansov, zato so sicer lahko manj obstojna, vendar pa prepoznavna po bogatem in tradicionalnem okusu.

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

Projekt Tradicionalni slovenski zajtrk je nastal na pobudo Čebelarске zveze Slovenije, vključila pa so se tudi ministrstva za zdravje, šolstvo in kmetijstvo, Inštitut za varovanje zdravja RS (IVZ) ter druge organizacije.

Osnovni cilj projekta je izobraževati, obveščati in ozaveščati šolajočo se mladino in tudi širšo javnost o pomenu zajtrka v okviru prehranjevalnih navad, pomenu lokalno pridelanih živil slovenskega izvora, pomenu kmetijske dejavnosti za širše okolje in pomenu čebelarstva za kmetijsko pridelavo, gospodarske dejavnosti in širšega okoljskega pomena. Pomemben poudarek bo tudi na splošnem ozaveščanju mladine o pomenu zdravega načina življenja, vključno s pomenom gibanja in izvajanja športnih aktivnosti.

Prvič se je projekt izvedel 18. novembra 2011 in je potekal tudi v naslednjih letih. Na ta dan bodo otroci v osnovnih šolah in vrtcih zajtrkovali izključno slovensko hrano. Primarni proizvajalci in podjetja živilsko-predelovalne industrije pa bodo za zajtrk podarila osnovna živila.

Več o projektu najdete na spletni strani projekta: <http://www.tradicionalni-zajtrk.si/>