



**SLOVENIJA: Kako lahko dosežemo večjo samooskrbo?**

# Z nakupom lokalne hrane podpiramo slovenske kmete

Naša dežela je bila včasih samooskrbna - po dostopnih podatkih je bil v letih 1939 in 1940 njen vzhodni del kar 121- odstotno samooskrben, zahodni del pa 106-odstotno. Posočje in Istra pa sta bila 95-odstotno samooskrbna. Takrat je bila potrošnja resda skromnejša in se je izraziteje povečala šele po vojni. Ne glede na to lahko tudi danes dosežemo večjo samooskrbo.

K temu lahko pridomore vsak posameznik, če kupuje slovensko. Treba se je zavedati, da z nakupom lokalne hrane prispevamo tudi k preživetju družin na slovenskem podeželju.

Najbolj kakovostna hrana je hrana lokalnega izvora, zaradi krajsih transportnih poti pa je tudi bolj sveža in okusna. Z izbiro lokalnega podpiramo lokalno gospodarstvo, domačega kmeta in podeželje.

Pandemija koronavirusa nas je opomnila, kako pomembna je samooskrba s hrano, tudi na ravni države. Dostopnost domače,

lokalno pridelane hrane pa ni samo nujnost, temveč ima predvsem številne prednosti za potrošnika. Sadje in zelenjava z dolgotrajnim skladiščenjem in dolgim transportom izgubljajo hranilne vrednosti. Vitamin C se denimo v šestih dneh transporta in skladisčenja v živilih izniči, poudarjajo strokovnjaki.

Možno je torej, da bo hrana, za katero je jasno, da bo podvržena dolgemu transportu in skladisčenju, zaradi nujnih obsežnih agrotehničnih ukrepov pri njeni proizvodnji, manj kakovostna. Tudi z 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.

Kako varno in kako kakovostno hrano bomo uživali mi in naslednji rodrovi, bo odvisno predvsem od podpore, ki je bodo deležni slovenski pridelovalci in predelovalci hrane, in sicer tako podpore pristojnih organov kot tudi potrošnikov.

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. Izbera hrane iz naše okolice pa spodbuja tudi samooskrbo, ki je v teh časih še toliko bolj pomembna. (nn)



Sadje in zelenjava z dolgotrajnim skladiščenjem in dolgim transportom izgubljajo hranilne vrednosti.



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.



Dostopnost domače, lokalno pridelane hrane ni samo nujnost, temveč ima predvsem številne prednosti za potrošnika.

**ALI TRADICIJA IN LOKALNA KAKOVOST IZGINJATA IZ ZAVESTI POTROŠNIKA?**

*„Iskreno upam, da ne. V naši mlekarni se namreč vsak dan trudimo, da lahko uživate v izdelkih iz mleka krav, ki se pasejo izključno na okoliških hribih.“*

**Gorazd Levpušček**  
vodja proizvodnje, Mlekarna Planika

Zato v Mercatorju od slovenskih dobaviteljev odkupujemo kar **20.000 različnih izdelkov**, ki vas vsak dan čakajo na naših policah.

[mercator.si](http://mercator.si)