

Kam sa podeli všetky slovenské potraviny?

- CZ24 News | 5. července 2021



Čo môžete urobiť, aby ste skutočne znížili uhlíkovú stopu vašich raňajok, obedov a večere?

Vďaka filmu z čias Československa sa u nás udomácnil slovný zvrät – čo je doma, to sa počíta. Nahráva všetkým, ktorí radi zhŕňajú a odkladajú na horšie časy, pretože nikdy neviete, kedy danú vec využijete. Kedysi by sme mohli tento výrok aplikovať aj na našu potravinovú samostatnosť. V minulosti nás práca v záhrade neobťažovala, ale boli sme pyšní na vlastné papriky, paradajky či zemiaky. Čím menej vecí sme potrebovali z obchodu, tým bohatší sme sa cítili. Samozrejme, celý príbeh je komplikovanejší, no pointa zostáva. Mať na raňajky chlieb z Česka, maslo z Poľska, šunku z Rakúska či vajíčko z Maďarska stojí za zamyslenie.

Slováci - gazdovia a farmári

Porovnávať minulosť s prítomnosťou je vždy tanec na tenkom ľade a do istej miery je to nemožné, keďže sa zmenila klíma, politický režim, ale aj životný štýl ľudí. Je to obohacujúce a krásne, napriek tomu by sme mali bilancovať vždy, keď si na niečo spomenieme, pretože chyby z minulosti v nej môžeme nechať, no pozitíva dokážeme preniesť aj do dnešných dní. Aj keď nemá každý na záhrade sliepku, ktorá by mu dávala vajíčka a už dávno nie sme tými Slovákmi, ktorí majú po pracovnom dni hlinu za nechtami, existujú potraviny, ktoré hrdo reprezentujú Slovensko pred celým svetom a nikdy ich nikto nebude vedieť urobiť poctivejšie. Ktoré to sú?

„Mať na raňajky chlieb z Česka, maslo z Poľska, šunku z Rakúska či vajíčko z Maďarska stojí za zamyslenie.“

Ide o osemnásť tradičných produktov pre Slovenskú republiku, ktoré majú registrovanú ochrannú známku potravín v Európskej únii. Ak sa vám javí takáto známka ako nezmysel, tak vedzte, že vznikla preto, aby sa zachovala kvalita tradičných potravín a aby sa zabránilo zneužívaniu ich dobrého mena. Patrí sem slovenská bryndza, skalický trdelník, levický slad (určený pre výrobu piva), žitavská paprika (sladká, mletá paprika), klenovecký syrec, slovenská parenica, slovenský oštiepok, tekovský salámový syr, zázrivský korbáčik, zázrivské vojky (parený syr údený alebo neúdený tvaru nití), oravský korbáčik, bratislavský rožok (makovou alebo orechovou plnkou plnené rožteky), ovčí hrudkový syr – salašnícky, ovčí salašnícky údený syr, lovecká saláma, liptovská saláma, špekáčky a spišské párky.

Nie sme potravinovo samostatní

V skratke to znamená, že keby sa z nejakého dôvodu uzavreli hranice (čo sa nám po skúsenosti s pandemiou vírusu už nezdá také nemožné), neužili by sme sa. Nedostatky socialistického režimu sú nám všetkým známe, existuje ale aj niečo, z čoho by sme si mohli brať príklad. Zanechal po sebe v roku 1989 štát s 96 % potravinovou samostatnosťou. Produkty sme si vyrábali sami, neimportovali sme také množstvo zo zahraničia, ako je tomu dnes. A vy viete, že byť samostatným jedincom (v akejkoľvek oblasti), znamená slobodu. Pre porovnanie v súčasnosti pokrýva naša krajina potravinovú sebestačnosť okolo 40 % (v roku 2012 – 46 %, 2013 – 50 %, zdroj MPRV a Potravinová komora Slovenska). To znamená, že až 60 % produktov tvoria tie, ktoré odkúpime od zahraničných gazdov a farmárov.

Máme mlieko, nemáme oleje

Tých 40 %, ktoré si dokážeme pre naše obyvateľstvo produkovať sami, tvorí najmä mlieko, múka a nápoje. Nemáme však absolútne pokrytú výrobu tukov či olejov. Pokiaľ si porovnáme porovnateľné, a teda našu V4 (Česko, Slovensko, Poľsko, Maďarsko), máme najvyšší podiel importu tovarov a služieb – 90 %. Toto číslo predstavuje nielen tovary, ale aj služby, ktoré sem musíme doviesť a je najvyššie zo spomínanej V4. Slovenská akadémia vied uvádza, že napríklad v Rakúsku je toto číslo pod 50 %. Máme čo zlepšovať!

Čo s tým môžem urobiť JA?

Tiež si kladiete túto otázku? Trápi vás stav, ktorý ste si práve prečítali, ale máte pocit, že o všetkom rozhoduje vláda bez vás? Nie je to tak. Hoci je potravinová mašinéria obrovská, trhové hospodárstvo funguje na princípe ponuky a dopytu. Akú objednávku budete požadovať, takú vám obchodníci zabezpečia, v opačnom prípade by nič nezarobili, čo by bolo aj pre nich kontraproduktívne.

Agropodnikanie a stav družstiev má v rukách vláda, to, ktoré potraviny budeme kupovať a zvyšovať po nich dopyt a objednávku, je čisto na nás. Kupujte slovenské produkty, píšete spoločnostiam e-maily a žiadajte vyšší podiel slovenských produktov v regáloch vášho obchodu. Prieskum agentúry GfK Slovensko uvádza, že najviac slovenských potravín ponúkali domáce obchodné siete COOP Jednota a CBA, na opačnej strane rebríčka skončil diskontný reťazec Lidl. Majte pri ďalšom nákupe na mysli, že nikdy v histórii sa na Slovensko nedovážalo toľko potravín ako v súčasnosti.

„To, ktoré potraviny budeme kupovať a zvyšovať po nich dopyt a objednávku, je čisto na

nás.“

Nezruinuje to moju peňaženku?

Rozhodujúcim faktorom pri nákupe je často cena. Nemci patria medzi národy, ktoré uprednostňujú kvalitu pred cenou, pretože vedia, že strava môže byť liek aj jed. Čo ušetrí na strave, minú neskôr na liekoch. Na Slovensku máme dostatok kvalitného mlieka, aj tak však kupujeme poľské či iné – rozhodujúce je, že stojí o dvadsať centov menej. Spýtali sme sa jednej spoločnosti, ktorá sa zaoberá spracovaním surového kravského mlieka, výrobou a distribúciou mliečnych produktov na to, čo to pre nich znamená, ak spotrebiteľ (vy) uprednostní zahraničné mlieko pred tým slovenským.

„Slovenský farmár dnes môže predať svoje mlieko spracovateľovi za 26 centov a dostane dotáciu od štátu približne 5 centov. Jeho náklady sú minimálne na úrovni 36 centov, takže je v strate. Mliekareň je nútená ponúknuť za mlieko 26 centov, lebo obchodné reťazce, ktoré diktujú trhovú cenu potravín, chcú od neho odkúpiť balené, spracované a dopravené mlieko za 27 centov. Mliekareň je pod tlakom, lebo každý deň prichádzajú stotisíce litrov mlieka, veď kravám nemôžete nakázať, aby ‚zastavili dodávku‘. Denne produkuje čistú stratu, pri takomto predaji nie sú pokryté ani jej prvotné výrobné náklady.

Každý pohár mlieka, čo vypijete, dotujú minimálne 12 centami slovenskí farmári a mliekarne. Skúste v rakúskych obchodoch kúpiť slovenské mlieko. Nekúpíte. V našich reťazcoch bežne nájdete zahraničné mlieko. Skúste kúpiť v Nemecku krabicu mlieka za 29 centov. Nekúpíte. Naozaj by ste nekupovali slovenské mlieko za 45 centov, aby ste zachránili slovenské kravy? Nenájde sa tých 15 centov navyše na liter mlieka vo svete, kde jedna SMS-ka stojí 6 centov?“, dodávajú s povzdychom, že slovenský produkt spoznáte aj pri pohľade na jeho čiarový kód. Začína číslami 858.

EKO potravina je lokálna a sezónna

Ak chcete kvalitnú potravinu, malo by vás zaujímať nielen to, či je lokálna, ale aj, či je sezónna. Pokiaľ konzumujete niečo, čoho sezóna práve nie je, míňate zdroje. Dnes sa už nemusíte trápiť ako Maruška z rozprávky O dvanástich mesiacikoch, keď hľadala v zime jahody. Každá naša túžba po jahodách na Orave v zime stojí túto planétu plytvanie zdrojov navyše, napríklad spotrebujeme oveľa viac vody. Pre naše telo i planétu je najzdravšie, ak konzumujeme tie potraviny, ktorých sezóna je práve v danom období a regióne. Na Slovensku je jeseň sezóna kapusty, vtedy by sme ju mali aj konzumovať, presne tak ako je koniec školského roka časom čerešní. Nie je to december. Myslieť sezónne znamená, že budete viac spolupracovať s prírodou a budete absolútne rešpektovať jej cykly.

„Skúste v rakúskych obchodoch kúpiť slovenské mlieko. Nekúpíte. Skúste kúpiť v Nemecku krabicu mlieka za 29 centov. Nekúpíte.“

Prečo nestačí lokálnosť?

Miestne stravovanie je základnou zásadou trvalo udržateľného poľnohospodárstva. Ak kupujete lokálne produkty, ušetríte emisie, ktoré by vznikli z kamióna, ktorým sa k vám prepravujú pomaranče. Nákup lokálnych potravín pre záchranu planéty má však zmysel, keď ide o sezónny produkt, ktorý putuje rovno na trh, bez dlhého skladovania. Hoci je doprava tak isto v tejto rovnici podstatná, nezabúdajme, že emisie sa uvoľňujú vo fáze výroby, vo fáze skladovania aj vo fáze likvidácie. Čo sa týka ekológie, rozhodujúci je preto celý životný cyklus produktu. Zhruba 80 % populácie nie je schopných vyprodukovať si všetky potraviny a musí sa tak, či onak, spoliehať na

obchod. My sme kúpna sila, ktorá rozhoduje, preto nakupujme s rozvahou.

Rozuzlenie

Produkcia potravín je zodpovedná za jednu štvrtinu emisií skleníkových plynov na svete. Možno vás zaskočíme tým, že nejde len o to, či jete mäso od slovenského farmára namiesto brazílskeho. Ide o to, či mäso vôbec budete konzumovať. Existujú obrovské rozdiely v emisiách skleníkových plynov rôznych potravín. Pri produkcii kilogramu hovädzieho mäsa sa emituje 60 kilogramov skleníkových plynov, kým kilogram hrášku emituje iba 1 kilogram skleníkových plynov. Celkovo majú živočíšne potraviny tendenciu mať vyššiu uhlíkovú stopu ako rastlinné. Nechceme vás preobliekať na vegetariánov, ale ak vás zaujíma stav planéty, obmedzte konzumáciu mäsa čo najviac.

Rastlinná strava tromfne lokálne potraviny

Či už si kúpite mäso od slovenského farmára, alebo toho z opačného kontinentu, nie je to miesto, ktoré by spôsobovalo uhlíkovú stopu vašej večere, ale skutočnosť, že ide o hovädzie mäso. V štúdiu uverejnenej v Environmental Science & Technology Christopher Weber a Scott Matthews (2008) skúmali výber potravín v domácnostiach v USA a ich vplyv na klímu. Z ich analýzy vyplynulo, že nahradenie produktov z hovädzieho a mliečneho priemyslu raz do týždňa kuracím mäsom, rybami, vajcami alebo rastlinnou alternatívou znižuje emisie skleníkových plynov viac ako nákup všetkého jedla z lokálnych zdrojov. Nie je teda dôležité len to, ODKIAL jete, ale aj ČO jete.

„Nechceme vás preobliekať na vegetariánov, ale ak vás zaujíma stav planéty, obmedzte konzumáciu mäsa čo najviac.“

Pomáhate vašej krajine rásť

Je to jednoduché. Ak kupujete slovenské produkty, podporujete slovenských podnikateľov a slovenskú ekonomiku. Peniaze zostávajú v našej krajine a dávajú prácu našim obyvateľom. Pokojne si doprajte na večeru čínsku kuchyňu, ale nezabudnite zablúdiť aj do slovenskej koliby, kde sú grilované oštiepky či halušky s bryndzou. Miestne stravovanie tiež podporuje hospodárstvo zmysluplným spôsobom. Keďže my ako spotrebitelia máme možnosť robiť dôležité rozhodnutia o tom, kde míňame a ako míňame svoje peniaze, finančná podpora miestnych podnikov buduje našu kultúru a pomáha posilniť naše hospodárstvo.

Princíp podpory slovenských produktov nekončí podporou bryndze. Naši poľnohospodári majú čoraz ťažšie upútať vašu pozornosť, pretože je u nás stále viac veľkých korporácií a celosvetových značiek. A síce aj tieto firmy vytvárajú pracovné miesta pre ľudí, sú zrejme v iných mestách, štátoch a dokonca krajinách. Máme radi rôznorodosť, globalizáciu a ochutnávanie nových jedál. No, kupovať si paradajky od farmára, ktorý býva päťdesiat kilometrov od vás, má nezameniteľné čaro.

Zaujíma vás kvalita potravín?

Rozobrali sme cenu, sezónnosť, druh potravín a tiež miesto, odkiaľ ich kupujeme. Ale čo taká nutričná hodnota produktov? Podiel živín si dokážete sami skontrolovať vďaka etikete na produkte.

Tie zo zahraničia a špeciálne s nálepkou bio sú na tom nepochybne dobre. Majú však hendikep oproti tým našim. Lokálne potraviny sú jednoznačne čerstvejšie, môžu byť dlhšie na rastline a zrieť. Keďže sa nemusia prepravovať, nie sú zmrazené a zabalené v plastových nádobách na jedno použitie, čo výrazne znižuje ich dopad na životné prostredie. Dáva to zmysel, však?

„Ak kupujete slovenské produkty, podporujete slovenských podnikateľov a slovenskú ekonomiku. Peniaze zostávajú v našej krajine a dávajú prácu našim obyvateľom.“

Keď nie Slovensko, tak Taliansko!

Viete, čo hovoria zahraniční svetoví šéfkuchári? Vraj ak túžime po kuchyni, v ktorej používajú najkvalitnejšie potraviny na celom svete, máme vstúpiť do tej talianskej. Spomenuli aj Francúzsko, no Taliansko je pre nich krajinou číslo jeden z tých, ktoré majú najlepšie jedlo na svete. Všeobecne platí, že všetky ich pokrmy pochádzajú z paradajok, chleba a tiež z olivového oleja. Skutočným tajomstvom kuchyne nie je prepracovaný postup prípravy, je to skôr o kvalite výrobkov. Talianske jedlo sa skladá zo syra, olivového oleja a z kávy. Espresso a pizza, dá sa im niečo vytknúť? Talianski kuchári sú pri príprave potravín mimoriadne precízni. Vyberajú najkvalitnejšie ingrediencie a olivový olej sa používa pri varení úplne bežne.

Autor: Zuzana Vrecková

Zdroj: zelenydennik