

24. april, SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

Letos 24. aprila že petič obeležujemo **Slovenski dan brez zavržene hrane**. Leta 2021 je Vlada Republike Slovenije določila ta dan za prelomnico v ozaveščanju vseh prebivalcev Slovenije glede velikih količin zavržene hrane. Upamo, da bo letos rezultat še boljši kot pretekla leta.



<https://www.nasasuperhrana.si/app/uploads/2025/04/spostujmo-hrano-spostujmo-planet-2.webp>



https://www.nasasuperhrana.si/app/uploads/2025/04/Kreativa TEKSTI_2-2048x1434.png

Izgube hrane in odpadna hrana ogrožajo trajnost naših prehranskih sistemov. Ko hrano izgubimo (je ne porabimo v času uporabnosti) in jo zavržemo, gredo v nič tudi vsi viri, ki smo jih uporabili za njeno proizvodnjo:

- **voda**, ki napaja polja in živino v hlevih in je vse bolj dragocena,
- **zemljišče** za pridelavo zavrženih pridelkov bi lahko uporabili za pridelavo drugih rastlin,
- **zemlja** na poljih se osiromaši, ko rastline porabljajo hranilne snovi,
- **energija** se porablja v obliki goriva za traktorje in tovornjake ter v obliki elektrike za pridelavo in predelavo živil,
- **delovna sila** na vseh stopnjah pridelave in predelave živil
- in **kapital**, ki smo ga porabili za vse naštet.

Izgube hrane in odpadna hrana lahko tudi negativno vplivajo na prehransko varnost in razpoložljivost hrane ter prispevajo k zvišanju cen hrane.

Naši prehranski sistemi so lahko odporni le, če so trajnostni. Zato moramo sprejeti celostne pristope, s katerimi bomo zmanjšali izgube hrane in odpadno hrano. Ukrepati je treba tako na lokalni, nacionalni in globalni ravni, da bi kar najbolj izkoristili hrano, ki jo proizvedemo.

Preden zavržemo hrano se moramo spomniti, kdo vse je bil vpleten v različne dejavnosti, da se je lahko znašla na naši mizi ali na krožniku. Nato pa se moramo potruditi, da pojemo vse kar smo si vzeli. Naslednjič bomo pa že vedeli, kakšna je za nas primerna količina.

po prispevku Zavoda RS za šolstvo
in spletne strani Naša super hrana
priredil Matej Pangerl