



Tema meseca decembra: **TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK**

Tradicionalni slovenski zajtrk zelo »super« prerašča v vseslovensko gibanje. Vsako leto tretji petek v mesecu novembru obeležujemo dan slovenske hrane, ki ga je Vlada RS razglasila leta 2012. Prav na ta dan poteka tudi projekt Tradicionalni slovenski zajtrk (letos je bil sedmi po vrsti).

Dan slovenske hrane izpostavlja pomen lokalne hrane, zato letošnji v ospredje postavlja pomen hrane v javnih zavodih iz lokalne bližine.

Izbrana kakovost in tradicionalni slovenski zajtrk



Slika 1: Slovenski tradicionalni zajtrk 2017¹

S pomočjo uvedbo novih oznak na našem trgu, sedaj lahko Tradicionalni slovenski zajtrk dopolnimo z živili slovenskih živilsko-predelovalnih podjetij, katera nam zagotavljajo visoko kakovost certificiranih proizvodov. Nakup le teh nam zagotavlja oznaka »izbrana kakovost« oz. »izbrana kakovost-Slovenija«, katere namen je povečati prepoznavnost slovenskih izdelkov. Izdelki z oznako »izbrana kakovost« so že prisotni na policah v maloprodaji. Pa tudi živila s slovenskih kmetij niso prisotna le na kmetijah in tržnicah, ampak jih lahko vsakodnevno kupujemo tudi v lokalnih trgovinah in supermarketih.

Certifikati izdelki so v celoti predelani v tisti državi, v kateri so tudi pridelani. Ta ukrep potrošnikom zagotavlja trajno svežino ter skrb za okolje s kratkimi potovalnimi razdaljami. Poleg mleka in mlečnih izdelkov z oznako izbrana kakovost, ki so na trg prišli v letu 2016, se po novem označuje tudi perutninsko in goveje meso, ki ustreza vsem določenim kriterijem.

¹ <http://www.o-ja.kr.edus.si/2017/11/13/tradicionalni-slovenski-zajtrk-2017/>



DRUŠTVO PRIJATELJEV AGRARNE EKONOMIKE

Lipovci 160, 9231 Beltinci

www.dpae.si

info@dpae.si

Za mleko in mlečne izdelke se za oznako »izbrana kakovost« predpisani natančno določeni ukrepi, ki se nanašajo na področja zdravstvenega varstva in dobrobit živil, kakovosti surovin in okolju prijazno pridelavo.

Natančno so predpisani pogoji za mikrobiološko kakovost in celoten postopek predelave. Za tradicionalni slovenski zajtrk lahko tako uporabimo mleko, jogurt in sire, kateri so predelani po tradicionalni slovenski metodi iz surovega mleka. Fermentirani izdelki pa so proizvedeni iz nehomogeniziranega mleka.

Za meso in mesne izdelki imamo natančno predpisane pogoje reje, predelave, kakovosti in porekla surovin, predpisani so tudi krmni obroki. Znak nam zagotavlja nadstandardno kakovost proizvodov ter popolno sledljivost.

V prihodnosti bodo z oznako »izbrana kakovost« označena tudi živila drugih skupin, in sicer sadja in zelenjave, poljedelstva, vinogradništva, medu in oljk.

Naš cilj je ustvariti bolj pristne odnose med javnimi zavodi in lokalnimi pridelovalci hrane, s tem pa povečati količine slovenske hrane predvsem v šolah in v vrtcih.²

Tudi v letu 2017 je Društvo prijateljev agrarne ekonomike (DPAE) posvečalo veliko pozornost spodbujanju in dvigovanju osveščenosti na področju varne hrane in prehranske samooskrbe med mladimi zato je že peto leto zapored v mesecu septembru izvedlo anketiranje po pomurskih osnovnih/srednjih šolah, in sicer na temo o zadovoljstvu s šolsko prehrano otrok in dijakov na pomurskih osnovnih in srednjih šolah. Število vseh učencev, ki so rešili anketo v letu 2017, je bilo 121, število vseh dijakov pa 135. Skupaj smo tako v letu 2017 anketirali 256 otrok/dijakov. Rezultati ankete bodo služili DPAE in anketiranim osnovnim in srednjim šolam kot ocena o zadovoljstvu s šolsko prehrano otrok v naši regiji, ter kakšne smernice uvesti v prihodnje, da bo kmetijstvo bolj cenjeno in prepoznavno v pomurskih osnovnih in srednjih šolah.³

Mojca Klemenčič, dipl. inž. agr. ekon.

² <http://tradicionalni-zajtrk.si/>

³ Vir: DPAE