

Prehranjevalne navad

RADIO SLOVENIJA 1, 22.06.2021, **INTELEKTA**, 10:10

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Ličinke mravlje, galebi, njorke, gosenice, plankton. Bi jih poskusili? Omenjeno hrano seveda dobimo samo v nekaterih delih sveta, pogosto tudi le v Michelinovih restavracijah, a če se osredinimo na Evropo bi morda v prihodnjih letih ali desetletjih pripravljali tudi meduze. Vas mika?

Dr. **ANA ROTTER** (mikrobiologinja, raziskovalka **Morske biološke postaje NIB** v Piranu)

Govorimo res o vrhunskih strokovnjakih, ki so nam pripravili nekaj idej kako bi lahko meduze jedli, recimo karpačo iz meduz, testenine z meduzami, recimo juhe z meduzami, meduze in kaviar, torej veliko različnih receptov, ki so igra ne samo okusov, ampak tudi barv.

Dr. **KATJA KLUN** (kemičarka, raziskovalka **Morske biološke postaje NIB** v Piranu)

Kako je to zanimivo kako lahko hitro se spremenijo naše prehranjevalne navade.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Nekaj receptov iz knjige Meduze po zahodnjaško, ki je izšla konec marca v angleščini našteje mikrobiologinja dr. **Ana Rotter**, o spremembah prehranjevalnih navad pa razmišlja kemičarka dr. **Katja Klun**. Obe sogovornici sta raziskovalki **Morske biološke postaje NIB** v Piranu. S projektom seveda želijo poiskati rešitev za okolje, a tu je v igri tudi trajnostno izkoriščanje virov. Bo to naše vodilo v prihodnosti in bomo tako priložnost dali tudi hrani, ki se nam zdi na videz nenavadna? Kulturolog prof. dr. Peter Stankovič z Ljubljanske fakultete za družbene vede, ter kulturni antropolog in etnolog prof. dr. Rajko Muršič s Filozofske fakultete v Ljubljani.

Prof. dr. **PETER STANKOVIČ** (kulturolog, Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani)

Na zahodu sodobni zahodni človek v bistvu je zelo ujet v ta, skratka diskurz zdravja, zdravega življenja. Tako, da v bistvu ja, hrana mislim, da tukaj zelo nekako je odvisna od tega in tudi te nove hrane, ki jih omenjate, po mojem je tudi dosti odvisno enostavno kako bodo umeščene v tem diskurzivnem okviru zdravstvenem.

Prof. dr. **RAJKO MURŠIČ** (kulturni antropolog in etnolog, Filozofska fakulteta Univerze v Ljubljani)

Jaz mislim, da je etika prva, prva je etičen premislek o tem kaj smemo, česa ne smemo, kaj je prav in kaj je narobe.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

In tu so še kuharski mojstri, ki nemalokrat tudi šokirajo z jedmi. A namen ni vedno šokirati, pravi cher Poul Andrias Ziska iz Michelinove restavracije na Ferskem otočju.

POUL ANDRIAS ZISKA (chef iz Michelinove restavracije na Ferskem otočju)

Mislim, da je pomembno razmišljati kaj je smiselno jesti v prostoru v katerem živiš. Zakaj bi bilo sramotno zame jesti meso kita, ki je v mojem primeru najbolj trajnostna stvar, ki jo lahko tu narediš. Navsezadnje to počnemo že stoletja.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Zakaj jemo, oziroma zakaj bomo jedli hrano, ki jo pogosto označimo za hrano prihodnosti? O tem v današnji Intelekti na Prvem, ki sem jo pripravila Tina Lamovšek. Kuharski mojster Poul Andrias Ziska vodi z dvema Michelinovima zvezdicama nagrajeno restavracijo **KOKS** na Ferskem otočju, ki zaradi odročnosti destinacije seveda pomembno prispeva k turističnemu obisku, saj velja za destinacijsko restavracijo kamor potujete torej z namenom. In kdor odide tja ve, da ga čaka izkušnja s hrano, ki je za večino neobičajna. Je to zato, da šokirajo ljudi? Je to umetnost? Je to del tradicije? Je navsezadnje to dandanes nuja?

POUL ANDRIAS ZISKA (chef iz Michelinove restavracije na Ferskem otočju)

Precej delamo z živimi, za katera večina ljudi meni, da niso običajna in jih najdete v trgovini z živili po vsem svetu in tukaj na Ferskem otočju imamo tradicijo priprave morskih ptic, fermentacije mesa in rib, imamo tradicijo uživanja kitov in veliko

teh stvari je zame nekaj povsem običajnega, za ljudi, ki niso s Ferskega otočja pa jih uporabljamo nekoliko drugače kot so navajeni. Ko se pogovarjamo o prihodnosti čutim, da obstaja pritisk, saj gre vse nekako v eno smer, to je, da moramo biti bolj osredinjeni na prehrano na osnovi rastlin in da moramo piščanca nadomestiti s tofujem, govedino z drugo zelenjavo in podobnimi stvarmi. Vse to je popolnoma v redu in nimam nič proti temu premiku, ampak mislim, da je pomembneje, da razmišljate o tem kaj je smiselno jesti v prostoru v katerem ste. Zakaj bi bilo zame sramotno jesti recimo kita, ki je verjetno najbolj trajnostna stvar, ki jo lahko naredim. To počnemo na Ferskem otočju že stoletja. Torej pomislimo kaj je smiselno jesti na določenem območju, ne pa, da določimo en standard za ves svet, ki pravi, da bi morali jesti več rastlinske prehrane. O tem sem prepričan, da velja za večino krajev na svetu, da bi bilo to dobro za nas. Lani sem bil na obisku na Grenlandiji in tam jedo veliko tjujnjev. Po mnenju večine ljudi pa je sramotno ubiti tjujnja, ker je tako srčkan in ker je skoraj videti kot pes. Ga ne smeš jesti. Toda to počnejo že od nekdaj in to je način preživetja zanje. To moramo sprejeti, da dokler se stvari delajo na human način in so trajnostne, bi morali biti bolj odprti za take stvari in ne jesti samo korenja. Ljudje, ki pridejo v našo restavracijo vedo zakaj gre. Morda ne vedo natančno kaj bodo jedli, vendar so odprtega duha, tako da jedi nikoli ne pošljejo nazaj v kuhinjo. Kuhamo pa tudi na način, da ne poskušamo skriti nobenih okusov. Smo zelo iskreni. Morda poskusimo najti pravo ravnovesje. Recimo, da imamo jed s fermentiranimi jagnečimi črevesji, ki so res močnega okusa, vendar skušamo v kombinaciji s krompirjem, ki je precej nevtralnega okusa uravnotežiti stvari in za večino ljudi to deluje. Zato mislimo, da je naša hrana lahko zahtevna, toda zaradi načina kuhanja ne bomo postregli ničesar, za kar se nam ne zdi, da je v resnici dobrega okusa. Nočemo ustvarjati jedi samo zato, da bi bile zanimive, da bi bile provokativne. To mora biti hrana, ki ima dober okus.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Živimo na planetu, ki ima omejene vire, prebivalstvo pa narašča. Zaradi tehnologije in znanja smo še daleč od kakšne krize, da ne bi mogli nahraniti svetovnega prebivalstva, meni kulturni antropolog in etnolog dr. Rajko Muršič. Imamo pa političen problem pravi in sicer neenakomerno porazdelitev hrane. Nekateri imajo dobesedno vse, drugi nič.

Prof. dr. **RAJKO MURŠIČ** (kulturni antropolog in etnolog, Filozofska fakulteta Univerze v Ljubljani)

Za uporabo hrane je pa tako, tisto bazično, bazične snovi, ki jih potrebujemo, najbolj temeljne snovi z ogljikovimi hidrati, beljakovinami in pa maščobami, bomo pridobivali še naprej, veliko glavnino na enak način kot danes ne. Živali nastopajo v človeški prehrani na dva načina. Eden kot predelovalci določenih snovi, ki jih potem mi uporabljamo, pač mleko in mlečni izdelki so najbolj tipičen primer, na drugi strani pa tudi kot primarna surovina za prehrano, kar se bo pa v prihodnosti prav gotovo spremenilo, zato ker prihajamo v obdobju, ko se ljudje zaradi različnih predvsem etičnih razlogov seveda ne bodo s tem pretirano strinjali. To kar ste omenjali zdaj meduze, ličinke in tako naprej, je vse nekje na eni meji. V bistvu imamo več problemov s predsodki, ki smo do zdaj imeli do tovrstne hrane, zaradi tega, ker je zelo težko presoditi katera je varna in katera od teh hran ni varna, so pa staroselskega ljudstva uporabljala zelo različne ličinke v zelo različnih okoliščinah, tudi popolnoma nepredelane, skratka surove, tako da te prakse so stare ne. Če povem zelo po domače, bom pa vseeno rekel antropološko, pomeni, da so ljudje vedno uporabljali hrano, ki so jo preizkušali in če se je dobro obnesla je ostala na jedilniku, če se ni dobro obnesla je pač niso uporabljali ne. Ti predsodki se razvijajo potem sekundarno, predvsem v zvezi s tistimi sestavinami, ki bi lahko bile problematične ali pa jih ne znaš predela na pravi način. Nujno pa je seveda, da iščemo nove načine prehranjevanja, nove načine shranjevanja hrane, nove kombinacije in te so pa seveda kulturne. To pomeni, da nekdo mora pripraviti hrano na ustrezen način, ljudem pa se mora enostavno zbuditi občutek, da je to dobro, da je kvalitetno narejeno.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

V začetku maja je Evropska komisija dala pozitivno mnenje k uvrstitvi posušenih ličink velikega mokaarja med nova živila. To pomeni, da jih je zakonodajno odobrila kot primerne za prehrano. Lahko bodo kot prigrizek ali sestavni del drugih živil. Nič novega, v zadnjih letih smo slišali strokovnjake, da so žuželke uporaben vir beljakovin. Je pa bila v Sloveniji že pred leti podjetniška pobuda o pridelavi mokaarjev za prehranske potrebe, med drugim tudi v obliki beljakovinske ploščice, v kateri je bil kot glavni vir proteinov dodan mlet prah iz insektov mokaarjev. Zaradi omejitev v slovenski zakonodaji so se zato preusmerili v izdelavo gnojil iz iztrebkov ličink, a danes lahko pri nas spet najdemo butično farmo s tovrstnim prigrizki. Mogoče pa se vam bodo zdele bolj apetit vzbujajoča hrana meduze. V okviru projekta Go jelly, ki ga vodi nacionalni raziskovalni svet iz Rima, je v angleščini izšla, na slovenski prevod še čakamo, knjiga Meduze po zahodnjaško. Pri tem projektu sodeluje tudi **Morska biološka postaja NIB Piran**, s katere sta moji sogovornici.

Dr. **ANA ROTTER** (mikrobiologinja, raziskovalka **Morske biološke postaje NIB** v Piranu)

Rotter Ana, raziskovalka na **Morski biološki postaji Nacionalni inštitut za biologijo**.

Dr. **KATJA KLUN** (kemičarka, raziskovalka **Morske biološke postaje NIB** v Piranu)

Klub Katja, tudi raziskovalka na [Nacionalnem inštitutu za biologijo](#).

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Meduze ne spravljajo v slabo voljo samo kopalcev, temveč tudi ribiče. Tudi v našem morju in v morju Tržaškega zaliva se je pojavilo zelo veliko klobučnjakov. Do ene tone se jih lahko zaplete v ribiške mreže. Ali s takimi projekti, kot je kuharska knjiga, težave spreminjamo v rešitev? Dr. [Ana Rotter](#).

Dr. [ANA ROTTER](#) (mikrobiologinja, raziskovalka [Morske biološke postaje NIB](#) v Piranu)

Knjiga Meduze po zahodnjaško je del projekta imenovanega Go jelly. Sicer v projektu primarno želimo iskati rešitve za onesnaževanje z mikroplastiko, vendar pa del v smer trajnostnega izkoriščanja virov in krožnega gospodarstva nikoli ni ta, da se išče samo eno rešitev za en problem, ampak se skuša iz nečesa kar bi sicer predstavljalo odpad, narediti še nove izdelke. V tem primeru smo tudi, poskušamo med drugim tudi iskati nove načine, nove vire prehrane, tako za živali kot za ljudi in ravno kuharska knjiga Meduze po zahodnjaško je rezultat dolgoletnih, dolgoletnega dela in raziskav italijanskih kolegov, ki nam prvič predstavijo v Evropi nabor receptov, možnih receptov, ki bo, s katerimi bomo mogoče nekoč kuhali. Moram pa omeniti to, da meduze v Evropi še vedno veljajo kot novo živilo, novo živilo pa je tisto, ki ga pred 15. majem 1997 na naših krožnikih ni bilo, na naših krožnikih Evropejcev, to mislim, to je definicija novega živila in zato vse kar prihaja kasneje, kar se prvič pojavi kot alternativna ideja za prehrano kasneje, je podvrženo bolj ali manj hudim administrativnim oviram. Pri meduzah veljajo ta pravila, preden bodo sploh možne kot možna njihova prisotnost na jedilnikih, je najprej bilo potrebno preveriti katere pravne zadeve moramo mi izpolniti, ali so mikrobiološko neoporečne ali so sploh okusne, ali ohranja svoje prehranske lastnosti, preden smo mi sploh šli na to, da bi poskusili narediti recepte prilagojene na tako imenovan zahodni okus.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

K izdelavi receptov so povabili italijanske chefe in azijsko šefinjo, ovenčane tudi z Michelinovimi zvezdicami.

Dr. [ANA ROTTER](#) (mikrobiologinja, raziskovalka [Morske biološke postaje NIB](#) v Piranu)

Tako, da govorimo res o vrhunskih strokovnjakih, ki so nam pripravili nekaj idej kako bi lahko meduze jedli. Recimo karpačo iz meduz, testenine z meduzami, recimo juhe z meduzami, meduze in kaviar, torej veliko različnih receptov, ki so igra ne samo okusov, ampak tudi barv, ker meduze na krožniku, sploh ko so okrašene z ostalim sadjem in zelenjavo, so tudi prijetne za oko, ne samo za želodec.

Prof. dr. **PETER STANKOVIČ** (kulturolog, Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani)

Jaz sem kulturolog, meni je vse v redu. Očitno gredo stvari v to smer in jaz nimam nobenih, kakšnih nekih hudih težav s tem, tudi sam kuham zelo raznolike zadeve, sicer po eden drugen ključu ne, skratka iz različnih krajev celega sveta, ampak ne vem v splošem se mi zdi kakršnokoli širjenje prehrabnih horizontov dobro.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Kulturolog Peter Stankovič tako pozitivno sprejema novice o novih, morda prihodnjih prehranskih usmeritvah, pri motivu, ki bi prevladovali pri tem, zakaj bi se sploh odločili poskusiti nenavadno hrano, pa ne prevladujeta samo okoljski aktivizem in okoljska etika.

Prof. dr. **PETER STANKOVIČ** (kulturolog, Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani)

Drug vidik je v bistvu dober, se pravi kako naj rečem, moramo tudi razumeti čisto tako kulturološko, se pravi v bistvu živimo v enem takem obdobju, v času, dobi izkustev. Se prav v bistvu, kot da je v bistvu smisel življenja čim več stvari probat, čim več destinacij prepotovati, čim več probat raznih teh unih praks možnosti, gor dol levo desno, tako da v bistvu tudi tukaj, hrana pač je nekako ta tekst, se pravi da lahko je ena izmed teh ne, skratka izkustev, novih zanimivih. Se pravi to je ena stvar, zdaj spet tretja stvar je v bistvu neki kar je, ja malo govorimo ne, ko govorimo o sodobnih časih nekateri v bistvu na nek način, da smo, skratka živimo v časih, ki jih zaznamuje kultura ekstremnega. Se prav v bistvu zelo so a veste, skratka ekstremi skoki, ekstremna, skratka športi, ekstremne počitnice, te robne, robne prakse so postale zelo aktualne, zanimive ne, skratka zdaj zanimivo vprašanje je zakaj se to dogaja. Nek nemški sociolog Georg Simmel je že pred stotimi leti razmišljal o tem in je razmišljal o tem, hoja v hribe je ekstremna zadeva. Zakaj bi sploh šel v hribe, če lahko leži doma. To se je takrat začelo, planinarjenje in tako naprej. Negova teza je bila pač to, da živimo v bistvu, skratka kapitalizem, skratka marketing, promocije, skratka glasen glasen sistem je to ne, se prav reklame, akcije, ne vem svetlobni napisi, skratka fleši, skratka borimo za pozornost. Vsak nas trka na telefonu, na televiziji, skratka z enim sporočili in tako naprej. Se pravi v bistvu blazno smo, človek nikoli v zgodovini ni bil niti slučajno tako zelo bombardiran z

različnimi temi informacije, nagovori in tako naprej. No in Simmel pravi, skratka kako lahko tudi sodobni človek na nek način shendla, je v bistvu preprosto to, da tako razvije nekaj kar je on imenoval (manjka beseda), se pravi neka drža, nezainteresiranosti. Skratka hočem reči ratamo neobčutljivi na te vse impulze, ratamo ja neobčutljivi, preprosto ne. Skratka kar v bistvu v praksi pomeni, da morajo ti impulzi biti zmeraj bolj ekstremni in v bistvu iz tega lahko torej potegnemo skratka ja, danes živimo dejansko v neki potem dobi ekstremov, kjer te neke normalne prakse v bistvu povedi več več nič, če niso ekstremi, če niso vrhunci.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Hkrati je Peter Stankovič zadržan pri napovedi, da bodo ličinke, gosenice, meduze, kobilice in podobno na našem vsakdanjem krožniku.

Prof. dr. **PETER STANKOVIČ** (kulturolog, Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani)

Jaz mislim, da to ne bo postalo mainstream, tako rečemo, ravno zaradi tega, ker v bistvu ljudje smo v hrani mogoče celo najbolj konzervativnih. Mi načelno radi probamo, radi imamo, skratka gremo v kitajsko restavracijo in tako naprej, ampak v bistvu to kar v bistvu v praksi jemo, to kar redno skratka si kuhamo in tako naprej ne, so načelno stvari, ki smo zelo zelo navajeni na njih. Tako, da hočem reči, mislim, da se te prehranjevali vzorci v resnici počasi spreminjajo, oziroma, če se spreminjajo se spreminjajo na ta način, imamo zdaj fast food, skratka v tem smislu, da nimamo več kosila ob 12 doma, ampak nekje ha hitro poješ. Bolj skratka sama ta praksa v prehranjevanju v bistvu kot to kaj ješ.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Premajhna izobraženost o raznovrstnosti hrane in ozkoglednost sta med glavnimi razlogi zakaj zavračamo hrano, ki je nismo navajeni, meni kuharski mojster Poul Andrias Ziska s Ferskega otočja. Smo torej zadržani pri novih neznanih okusih in ali s tem ko neko hrano označimo za normalno, nekaterim podamo negativno, nekaterim pa pozitivno konotacijo?

POUL ANDRIAS ZISKA (chef iz Michelinove restavracije na Ferskem otočju)

Ja v veliki meri ja. Mislim, da premalo vemo kaj je normalno jesti na različnih koncih sveta. Ker imamo velike franšize, ne glede na to kam greste, lahko vedno dobite hamburger in kokakolo. Zakaj bi poskusili nekaj novega, če lahko najdete svoje varno zatočišče v stvareh, ki jih poznate. Torej, ja mislim, da smo pri tem zelo omejeni, strpnost pa je še bolj omejena. To občutimo na Ferskem otočju in na Grenlandiji, ter v mnogih delih sveta, kjer smo prisiljeni živeti od morja, prisiljeni živeti od živali, ki jih ima večina za ljubke. Čutimo, da se veliko ljudi poskuša dejansko vmešavati, ker ne razumejo nujnosti teh stvari, zato bi rad, da bi ljudje pogledali stvari globlje, si ogledali kaj je trajnostno, kaj je smiselno v naši lokalni skupnosti, namesto, da bi poskušali, da bi vsi na svetu jedli enake stvari in imeli enak standard za normalno prehrano po vsem svetu. Tega se pravzaprav nekoliko bojim, ker obstaja velik pritisk na države, ki počnejo stvari, ki jih nekatere druge države nimajo za v navednicah normalne. Moramo se ozreti naokoli in spet najti smisel v tem kar jemo. Kriteriji, da nekaj jemo morda ne veljajo za nekoga, ki živi na Japonskem, Danskem.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Naše vedenje o tem od kod vse lahko črpamo hrano in kaj se lahko spravimo na naše krožnike je zelo omejeno. **Ana Rotter** se strinja, da bomo morali še malo pobrskati po morskih globinah za ideje.

Dr. **ANA ROTTER** (mikrobiologinja, raziskovalka **Morske biološke postaje NIB** v Piranu)

Večina poslušalcev bo verjetno prvo in edino pomislila na ribe in školjke, vendar naše morje in oceani ne ponuja samo tega, danes govorimo sicer v meduzah, so pa že nekaj let kot alternativni vir prehrane prisotne tudi alge, makro alge, morske trave. Zaradi svojih pozitivnih učinkov na naše zdravje, oziroma zdravstveno blagostanje in mislim, da bomo z leti, ne samo hrano, ampak tudi dodatke k prehrani iskali vedno bolj pogosto v morju, ker je predvsem še precej neizkoriščeno in neuporabljeno, tako da v prihodnosti se lahko nadejamo še veliko takih in drugačnih receptov.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Vsaka hrana ima pomene in izraze. V posamezni kulturi se potem uvršča v podsistem pomenov. Treba je poznati kontekste. Chef Poul Andrias Ziska je dejal, da čeprav je bil samo od otroštva navajen jedi, ki vključujejo kita ali morske ptice, to ne pomeni, da je zato naklonjen avtomatično močnim okusom. Različnosti okusov se je pravzaprav učil v kuhinji. Vodila ga je želja po spoznavanju. Načeloma smo, tako kulturolog Peter Stankovič, glede hrane zelo konservativni.

Prof. dr. **PETER STANKOVIČ** (kulturolog, Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani)

Tu je težko reči, kjer je tu meja, ampak biološko, se pravi hrana, s katero smo zrasli, na katero smo navajali, nam bo zelo verjeten težko si, ne poznam nobenega primera, a veste, da mu ne bo všeč potem, ko bo starejši. Tako, da v bistvu to je pač tako, zdaj koliko se to spreminja. Dobro seveda se ornk danes sploh zahod je postal tak multi kultura, veliko teh kratka manjšin, pripadnikov drugih kultur, ki odpirajo svoje skratka in tako naprej. Potem pride do te kulture komunikacije, zdaj Slovenija tukaj, dobro kot vemo kot vemo v bistvu ni glih neki, hočem reči nismo v nekem evropskem merilu izrazita mono kultura, se pravi v bistvu nimamo nekih, dobro so bili ti iz bivše Jugoslavije ne, dober neka komunikacija je bila, veliko je bilo verjetno prevzetega, recimo čevapčiči so že skoraj slovenska nacionalna hrana na pikniku. Težko si predstavljam brez tega ali pa ne vem sarme ali pa filane paprike. Skratka neki potem postane standard, se vključuje, ampak kot rečeno, mislim da ja mogoče smo tukaj malo zadaj, skratka da v bistvu te komunikacije ali pa te odprtosti tukaj neke ni. Kot rečeno, dobro tu od Balkana je nekaj prišlo, potem postane standard, se vključuje, ampak kot rečeno mislim, da ja mogoče smo tukaj malo zadaj, skratka da v bistvu te komunikacije ali pa te odprtosti tukaj neke ni. Kot rečeno, dobro tu je od Balkana nekaj prišlo, druga stvar je pa tudi mogoče zanimiva, čisto tako, je pa v bistvu ta univerzalen appeal italijanske hrane v resnici, se pravi makaroni, špageti, pizza, skratka to je super atraktivno povsod in tudi recimo v Sloveniji. Mi smo recimo pred časom delali neko raziskavo v Fužinah, kjer nas je zanimalo zdaj v bistvu kakšna je komunikacija ta kulinarčna med Slovenci pa priseljenci, skratka iz drugih jugoslovanskih republik, bivših jugoslovanskih republik, se pravi koliko zdaj Slovenci prevzemajo od njih in koliko imigranti prevzemajo od Slovencev. Kar smo ugotovili, da v bistvu tako ja nekaj je, ampak v bistvu basicly vsi največ kuharjo, skratka špagete pa pizze. Skratka tako, da v bistvu so ta neka taka hecna razmerja.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Torej smo kot si želimo biti, ker to je neka podzvrsti turista, popotnika ratala vsi fudi, torej da potuješ z namenom gastronomije.

Prof. dr. **PETER STANKOVIČ** (kulturolog, Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani)

Ja, to gre precej v to smer. Mogoče v Sloveniji celo amlo manj kot je drugje. Čistko tako, da mislim da tukaj so ti prehranjevalni standardi dost jasni tudi če kej družga. Skratka jaz temu rečem slovenska sveta trojica, ko se kombinira. Skratka v bistvu meso, krompir, solata. Skratka če nekaj v tej kombinaciji manjka, je že takoj neki čudnga. Jaz rad kuham tako iz celega sveta, recimo kuham nekaj iz itajske ampak hoče žena še zeleno solato zraven.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

In kdor bo rekel meduze da bi poskusil ni šans, ličinke ni šans. V Razmislek primer, ki ga podata dr **Katja Klun** in dr Rajko Muršič o jedi za katero si pred 20 leti nismo predstavljali, da bo danes na naših krožnikih. Suši.

Dr. **KATJA KLUN** (kemičarka, raziskovalka **Morske biološke postaje NIB** v Piranu)

Kako je to zanimivo, kako lahko hitro se spremenijo naše prehranjevalne navade in da si tega recimo dandanes tko vsaj jaz osebno zelo želim, jaz suši ko sem bila majhna, najstnica pa še mlajša pa nisem slišala kaj dosti o temu. Mogoče samo po kakšnih risankah japonskih. Tukaj je zelo zanimivo kako neki trendi lahko spremenijo naše prehranjevalne navade in mislim, da sama že potreba po zagotavljanju svetovne produkcije hrane bo nekako tudi usmerjala trg in navade naše, ker kokr sem brala statistiko je mislim, da prognoza do leta 2050, da bo nekje okrog 10 milijard ljudi na svetu tako, da bo res nujno, nujno, potrebno najti nove vire prehrane. Ali bodo jo to kot naravni vir ali kot gojene ali po kakšni drugi obliki bo potrebno najti neke alternative vsekakor, ker drugače po vsej verjetnosti ne bomo zmožni takih produkcij. Tako, da vsekakor so to in ozaveščanje ljudi že od malega, sej tukaj tudi izobraževanja otrok recimo od malega, to je lahko na krožniku, recimo to ena zadeva in druga pa seveda so neki lahko trendi, ampak predvsem ozaveščanje, nekje ponujanje na krožniku ljudem, ki se bojo v času verjetno lahko jim približala tudi meduza na krožniku, tako kot v bistvu v Aziji na Kitajskem poznajo to je že tisočletja in jo zelo cenijo, so pripravljene tudi več plačat za krožnik z meduzo, kot recimo karkoli drugega, recimo. Tako, da mislim da je tukaj prihodnost vsekakor, ker meduze so tu.

Prof. dr. **RAJKO MURŠIČ** (kulturni antropolog in etnolog, Filozofska fakulteta Univerze v Ljubljani)

Ne dvomim, da bodo naši kakšno čarobno formulo za to, ne. Vam bom dal en tak krasen primer za to, kar sem prej povedal, suši japonski je tipičen primer hrane, ki so je naredil na podlagi premisleka o tem, da imamo ogromno alg, ki jih ne uporabljamo v vsakdanji prehrani, kako alge spraviti na krožnik. In suši je idealna kombinacija alge plus riž plus še nekaj morskih sadežev ali pa zelenjave ali pa česarkoli in je postal svetovna uspešnica, kot tak. Nekaj podobnega bodo zelo verjetno razvili tudi ta način. Ampak ponavljam pa dve stvari. Mi se nov okus moramo privaditi, ko so začeli uvajati krompir ob koncu 18. stoletja ga ljudje niso znali ne pridelovat, predelovati niti uživati in je trajalo desetletja so se temu privadili in ko je postal del vsakdanje opreme, si sploh življenje več ne znamo predstavljat brez njega, ne. Jaz sem recimo dovolj star, da se spomnim, da od picerij ni bilo nekoč pri nas in prve pice, ki smo jedli so se nam zdele grozne.

Ena najbolj groznih, grozna hrane. Kako ljudje lahko kaj takšnega jedo . Ker nisi navajen, ker ne veš na kakšen način naj bi jedel in ne znaš uživati v tem. Ko se naučiš in ko prideš kot se reče temu po domače na okus, se pa zadeva popolnoma spremeni. Danes si življenje brez pice ne znamo več predstavljati, ne in govori samo v obdobju 50 let nič več. Podobno bo s tem. Določene stvari bodo zagotovo prišle v prehrano, v splošno prehrano in bodo ljudem všeč. Določene stvari pač ne. Ampak vse pa zahtevajo svoj čas, pri tem ne bo pomagala propaganda, ampak čista preprosta iznajdljivost in želja po spremembi.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Jima z očmi, to je res, a to ni dovolj, meni Rajko Muršič.

RAJKO MURŠIČ (Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, Filozofska fakulteta **UL**)

Nisem pa prepričan, da so samo oči tiste s katerimi jemo. Zdaj prehranjevanje je dejansko družbena in tudi več čutna izkušnja . Družbena je v tem smislu, da zelo redko kdaj jemo sami, to pomeni, da si hrano delimo z drugim ali pa vsaj izkušnjo prehranjevanja, kar je tu in tam lahko precej neprijetno. V glavnem nam je pa zelo prijetno, da uživamo hrano z drugimi ljudmi in tudi uporabljamo izraz uživamo hrano in vsi skupaj se bomo počasi privadili seveda novih določenih okusov, več čutno pa pogovorim zato, ker takoj ko okusiš hrano v ustih se ti zgodijo tudi drugi čuti. Torej seveda pogled na krožnikih je že sam sebi neka posebna atrakcija, ampak veš da se ga boš lotil in da na koncu se bo zadeva spremenila . Ampak hkrati smo pozorni tudi navzven konec koncev hrane in ob prezračevanju imamo zelo dosti zvočne izkušnje, ki je izrazito notranja, deloma seveda tudi zunanja in jo zelo, zelo reguliramo. To recimo kako jedo juho na Japonskem, je nekaj popolnoma drugega od tega kako jmu uživamo juho tukaj. Zvočno govori, se moraš privaditi temu. In tudi otip ohranja, mehko, trdno, prožno itd. ne . Tudi, če tipamo hrano z vilicami, noži in pa žlico, jo še vedno tipamo. Tudi če je to posredno. Tako to je celotna izkušnja. In ta celovita izkušnja družbena in individualna hkrati, notranja in zunanja hkrati, govorim s telesnega vidika je precej več kot zgolj zadovoljevanje naših fizioloških potreb, ne. To je dejansko kulturno početje skupaj z drugimi ljudmi, ki nam ustvarja neko smiselno celoto.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

In še kulturološki vidik prehranjevanja. Hrana kot je že ugotavljal nosi konotacijo in o temi je Peter Stankovič pisal v članku Burek, ja bitte. Tam omenja, da je citiram, francoski sociolog Pierre Bourdieu v svojem delu že leta 1979 zelo prepričljivo pokazal, da so pri hrani prav tako kot njena prehranska funkcija pomembni tudi različni pomeni, ki jih ta nosi, ko bomo šli denimo na večerjo z dekletom, ki nam ugaja si bomo tako zelo verjetno ob jedi naročili vino in to ne zato, ker bi ravno ta izbira v tem trenutku nujno najbolj ugodno prijala našemu želodcu. Temveč enostavno zato, ker vino pomeni rafiniranost uglajenost, okus in podobno. Konec citata. Lahko to povežemo s posebno hrano kot so meduze in žuželke, Peter Stankovič.

Prof. dr. **PETER STANKOVIČ** (kulturolog, Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani)

Vsaka hrana pomeni, tako kot vsaka kulturna praksa, vsaka kulturna stvar. Hrana je celo stvar, ki v bistvu je kulturnimi artefakti, med najbolj ekspresivnimi . Hrana ima močen pomen. Zelo izrazit, v bistvu potica v Sloveniji. Skratka ni zdaj samo neka hrana, ampak je močen označevalec neke domačnosti, prijetnosti, družine itd. medtem ko neka druga recimo torta, ki vsaj toliko dobra . Skratka ne nosi teh konotacije, mi jemo v veliki meri, vsak pri sebi si misli, da je zaradi tega ker mu je nekaj dober, v veliki meri jemo zaradi tega, ker ko jemo nas asociiramo. Pri potic domačnost, tradicijo, mir, neko povezanost itd. V bistvu , ja, hrane v bistvu nosijo močne znake, zelo izrazite. Tako, da v bistvu tem smislu je tudi pomemben recimo potem ta nova ekstremna hrana. Skratka v bistvu je v tem smislu zanimiva, ker ti s tem neki označuješ, ti neki poveš, skratka simboliziraš. Mogoče spet v tem smislu, živo v svetu kjer je treba vedno bolj glasno uveljavljat svojo drugačnost, v tem smislu je potem to dober način.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Ali o kakšnih konkratnih kulturnih referencah in pripadništvu potem lahko govorimo, ko govorimo o meduzah, gosenicah , golobih, vse kar lahko jemo?

Prof. dr. **PETER STANKOVIČ** (kulturolog, Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani)

Ja ne več je to v pripadništvih . Bolj bi rekel v identitetah, se pravi kako sami sebe opredelimo, kako sami sebe razumemo, kako sami sebe komuniciramo na vzven in v bistvu recimo s takimi hranami v bistvu mi komuniciramo , skratka smo odprti, da smo turistični, da smo zanimivi, ne. Skratka da smo nezakompleksani , se prav v bistvu nek tak označujemo eno tako, ja, kot rečeno odprtost, neobremenjenost, avanturizem , zanimivost. To so stvari v končni fazi, ki so atraktivni.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

O vizualnem vidiku prehranjevanja smo že nekaj rekli, pa vendar še to. Živimo v dobi, ki živi na družbenih omrežjih in ki skorajda zaznamuje vsak naš korak. Pri tem pa šteje vsak všeček, ki ga prejme. Fotografije hrane tu niso nobena izjema, še več, med bolj priljubljenimi motivi. Sploh na Instagramu. Vemo, da se ljudje odpravijo na točno določeno ulico, klif, znamenitost in tako naprej samo zato, da se tam fotografirajo in objavijo posnetek na družbenem omrežju. Je pri hrani vpliv Instagrama zanemarljiv ali pa vseeno lahko koga prepriča, da se odloči pokusiti nenavadno hrano samo zato, da se s tem pohvali na Instagramu, Peter Stankovič?

Prof. dr. **PETER STANKOVIČ** (kulturolog, Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani)

Instagram na nek način strukturira naš vsakdanjik. Lahko spodbudi neke te nove prakse v smislu, če jih potem šeramo ampak tukaj sta vedno dve plati. Lahko samo 1 prodamo. Pa to pošferamo, pa potem tega ne vključimo v svoj vsakdanji jedilnik. Tako, da hočem reč, mislim da samo po sebi ta istagramabilnost novih hrane ne pomeni nujno skratka globokih teh sprememb.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Fotografija jedi, ki jo je pripravil to je vrat njorke v tempuri s črnim česnom bi nam zagotovo prinesla vršičke.

Prof. dr. **PETER STANKOVIČ** (kulturolog, Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani)

POUL ANDRIAS ZISKA (chef iz Michelinove restavracije na Ferskem otočju)

Da vendar vam bo prinesel tudi veliko sovraštva, da lahko je koristno, če veste kako pravilno uporabljati družbena omrežja. Lahko pa deluje tudi ravno nasprotno, ker gre tu za ljudi, ki so vedno proti nečemu. To pa naredi največ hrupa na družbenih omrežjih, vsaj to je moja izkušnja. Na to vprašanje je težko odgovoriti, ker veste tudi kdo so vaši sledilci, običajno vseeno targetirate ljudi, ki ste jim všeč, zato lahko pri družbenih omrežjih deluje v obe smeri. Toda vsaj po mojih izkušnjah da če ste proti nečemu, ljudje ponavadi ustvarijo veliko hrupa okoli zanje sporne teme in ustvarjajo veliko publicitete o tej temi. Zato mislim, da družbena omrežja ne prispevajo k ozaveščanju o pomembnosti raznolikosti hrane.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Nove generacije chefov morda čutijo pritisk, da morajo navdih in živila črpati s svoje okolice, iz svojega okolja. Ne pozabimo na razrast tako imenovane kultura odpovedi, gre za družbeni fenomen, ki ljudem pod okriljem družbenih omrežij v roke polaga velikansko moč, da so rabelj nepremišljenih in politično nekorektnih izjav in potez, da javno sramotijo in dajejo košarice.

POUL ANDRIAS ZISKA (chef iz Michelinove restavracije na Ferskem otočju)

Zagotovo obstaja pritisk, ja. Mislim da obstaja pritisk ne le na kuharje, ampak tudi na katerokoli vrsto podjetja da se zavedate da morajo biti okoljsko odgovorni, trajnostni ali družbeno odgovorni. To je danes velika odgovornost in verjamem, da bo morala v prihodnosti ne le restavracija, ampak tudi katerokoli podjetje določene velikosti izpolnjevati nekatere merila, ko gre za trajnost in okolje. Ja, ljudje čutijo pritisk, vendar mislim, da je to dobro. Mislim, da če imate tak občutek pritiska, da ste bolj motivirani. Da greste v to smer, ki pa je tudi prava smer. S tem ne rečem, da nekaterih stvari ne moramo uvoziti iz drugih krajev, ni treba da smo hiper lokalni. Kot ste omenili morda januarja ni treba imeti sladice z jagodami.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Družbena omrežja, oglaševanje in podobno v nas ustvarijo občutek, da nenehno nekaj zamujamo, Rajko Muršič.

RAJKO MURŠIČ (Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, Filozofska fakulteta **UL**)

To zna bit en del tega problema, zdaj bom malo drugače povedal, če prej govoril o politiki bom zdaj povedal o družbenem sistemu, to je kapitalizem. Kapitalizem temelji na tem, da ti enostavno človeku prodaš nekaj kar ti hočeš prodat, ne glede na to a mora on to kupiti ali ne in v prehrani bo zadeva ista oziroma je že ista. So določeni deli prehrane, ki smo jih odkrili v zadnjih nekaj desetletjih. Recimo avokado je tak tipičen primerne, ker se zdi da je to idealno živilo, ali pa soja, ne če dam samo ta 2 primera. Dejansko gledamo s čisto nutricionističnega zornega kota so to idealna živila, ki jih potrebujemo, ličinke in podobne reči sodijo zelo blizu temu, ne. Niso tako idealne ampak so zelo kvalitetna hrana, če tako rečem nutricionistično. Probleme je pa v tem, da takoj ko nekdo zavoha dobiček, ki ga lahko iz tega vleče seveda to potegne za seboj neznosno uničevanje ljudi in pa okolja. V čisto vsakem primeru. Tako da tudi ta izhod recimo, ki ga zdaj iščemo na nek način lahko pripelje do tega, da bomo zopet naredili mono kulturne proizvodnje v katerih bomo zato, da bomo dobili

neko hranljivo, ki bo kvalitetno morali uničiti in kup drugih reči, da bomo prišli lahko do tega . Torej sedaj ne govorim samo o kmetijskih zemljiščih, ki jih uničujejo zaradi pridelave avokada recimo v Mehiki ali pa soje praktično povsod po svetu. Govorimo o celotnih verige v katerih potem pridemo do tega, da nekje v tej verigi moramo najt zastonsko ali pa čim nižje plačano delovno silo, ki nam bo poskrbela za, bom rekel, dobrobit tistih, ki to verigo pravzaprav vodijo in dokler smo v kapitalizmu, nam tehnika pridelave hrane, znanje ki ga dobimo s tem še manj kot tisto čemur rečemo kulinarika v tistem najžlahtnejšem pomenu besede ne bo pomagala, zaradi tega ker nekateri bodo še naprej živeli v izobilju ali pa v še večji izobilju, drugi bodo živeli v revščini , pa še večji revščini. Dokler tega problema ne rešimo, je skoraj popolnoma vseeno katere vrste hrane uvajamo, ker bomo vedno pod kapitalizmom nujno povzročili ekološko in seveda tudi demografske katastrofe.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Smo tudi pod vplivom živilske industrije, ki nam določa najnovejše modne težnje predvsem pa prodaja posamezna živila kot nekaj več. Spomnimo se kakšen bo je doživela oznaka superhrana, superživila, spet v kontekstu nenavadne hrane. Bomo dozretnejši zanjo, če bo drugače komunicira, na primer meduza kot superživilo, Peter Stankovič?

Prof. dr. **PETER STANKOVIČ** (kulturolog, Fakulteta za družbene vede Univerze v Ljubljani)

En tak izrazit mega diskurz , ki strukturira naš odnos do krade na zahodu danes je v bistvu zdravje, se prav recimo to se nam zdi zelo samoumevno, to je zdravo, dejmo to prakticirati. Ampak ne vem včasih ni bilo v srednjem veku, ni zdaj uno a bo zdaj, a je to zdaj un merjasec , ki ga boš pojedel ali je to zdravo ali ni zdravo, vprašanje je bilo ali je dober ali ni dober. To so ti diskurzi, ki so nam zelo samoumevni in na zahodu sodobni zahodni človek v bistvu je zelo ujeti v ta skratka diskurz zdravja, zdravega življenja. V bistvu ja, hrana v bistvu mislim tle zelo na kak je odvisna od tega in tudi te nove hrane, ki jih omenjate je dost odvisno enostavno kako bojo umeščene v ta okvir zdravstvenem, mogoče bolj kot a je zanimivo ali ni zanimivo, ali je v ekološko ali ni ekološko, bolj ali je zdravo ali ni zdravo, to je vprašanje, ki bo na prvem mestu. Ker smo kot rečeno kultura izrazito obsedena z zdravjem.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

O tem kako je stvar prezentirana dr **Katja Klun**, iz **morske biološke postaje Piran**.

Dr. **KATJA KLUN** (kemičarka, raziskovalka **Morske biološke postaje NIB** v Piranu)

Vsekakor , ampak dejansko še vedno moramo tukaj, sledit trendom je ena stvar, ampak tudi slediti strokovnjakom kaj seveda tudi zagotavlja, da neka hrana v redu za nas in je dovolj hranljiva in zagotavlja nek zdrav načina prehrane in v neki smeri meduze dejmo reči, da so tukaj zdrav način lahko neke prihodnosti prehranjevanja, ker je namreč če pogledamo meduzo kot tako, je to, večinoma je sestavljena iz same vode, več kot 25 % je meduza iz vode, preostanek pa je sol in organska snov. Organska snov pa večinoma . To so beljakovine . So zelo nizkokalorične in tukaj bo zelo, zelo pomembna priprava teh meduz in je tukaj tudi zahtevna priprava teh meduz, po eni strani v prehranske namene, ravno zaradi tega kar se tako vodnate, in kako ohraniti njihov lep izgled in da so aktivna še vedno za prehrano. Tako, da tukaj v tej knjigi je tudi to predstavljeno, kako bi to zelo lepo tudi na krožnik zgledalo in da še vedno hranljivo in tudi v bistvu iz vidika zdravstvenega preverjeno , da je to še vedno užitno.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

In vi ste tudi že preizkusili meduzo, vaša ocena?

Dr. **KATJA KLUN** (kemičarka, raziskovalka **Morske biološke postaje NIB** v Piranu)

Smo jo, ampak moram povedati iskreno, da tisto azijsko. Tako, da to zahodnjaško nisem še, ampak dejmo reči, da mi je bila tudi tista všeč, ker je taka hrustljava kot kislo zelje, zelo na grobo, povedano.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

Kako kuharski mojster razume vlogo šefa pri spodbujanju ljudi, da popustijo nekaj novega predvsem pa drugačnega tega česar so navajeni?

POUL ANDRIAS ZISKA (chef iz Michelinove restavracije na Ferskem otočju)

Tako, da o tem govorimo in opozarjamo in delujemo trajnostno, ter poskušamo biti čim bolj pošteni in pokažemo od kod prihajamo in pokažemo na najboljši način kako se prehranjujemo na otočju, ampak tudi večina restavracij z Michelinovo

Trajanje: 35:00

9 / 9

zvezdico je precej ekskluzivnih. In v restavraciji z zvezdnico ni veliko ljudi. Ampak kar lahko storimo je, da uporabimo svoj glas, spodbujamo trajnost in spodbujamo vse kar se nam zdi prav in izobražujemo ljudi o redkih hrani, ki bi jo lahko pokušali.

TINA LAMOVŠEK (voditeljica)

V oddaji so svoja razmišljanja o hrani, ki je morda neobičajna včasih še kako nujna, če želimo slediti trajnostni smeri podali, raziskovalki **morske biološke postaje NIP** v Piranu dr Ana Rotar in dr **Katja Klun**, kulturolog dr Peter Stankovič, kulturni antropolog in etnolog dr Rajko Muršič in kuharski mojster . Ki vodi zvezdicama nagrajeno restavracijo **KOKS** na Ferskem otočju . Oddajo smo oblikovali glasbeni urednik Rudi Pančur, tonski mojster Jernej Boc, napovedovalec Bernard Stramič in novinarka Tina Lamovšek. Hvala za pozornost.