

Hrana prihodnosti

RADIO SLOVENIJA 1, 22.06.2021, **PROGRAM A1**, 15:14

LUCIJA FATUR (voditeljica)

Ravno prava ura morda za karpačo iz meduz, testenine z meduzami, juhe z meduzami, meduze in kaviar. Malo malice zdajle bi kar prav prišlo. Morda bomo te recepte, ki jih najdemo v knjigi Meduze po zahodnjaško, pri projektu je sodelovala tudi **Morska biološka postaja NIB Piran**, že v bližnji prihodnosti pripravljali v naših kuhinjah. S takšnim projektom iščejo tako rešitev za okolje. Kar pomislimo, koliko težav z meduzami imajo ribiči, navsezadnje pa tudi kopalci, kot tudi trajnostno izkoriščanje virov. Kot pravi raziskovalka na **Morski biološki postaji NIB** dr. **Ana Rotter**, pa bomo morali še malo pobrskati po morskih globinah za hrano, saj je naše vedenje o tem, od kod vse lahko črpamo hrano in kaj vse lahko spravimo na naše krožnike, zelo omejeno

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

Večina poslušalcev bo verjetno prvo in edino pomislila na ribe in školjke, vendar ni, naše morje in oceani ne ponujajo samo tega. Danes govorimo sicer o meduzah, so pa že nekaj let in 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 še precej neizkoriščeno in neuporabljeno, tako da v prihodnosti se lahko nadejamo še veliko takih in drugačnih receptov.

LUCIJA FATUR (voditeljica)

A v oddaji Intelakta nismo govorili zgolj o meduzah, temveč širše o jedeh, ki jih zaradi videza in okusa nismo vajeni ter jih sprva težko sprejememo, a bomo morda zaradi različnih dejavnikov tako razmišljanje tudi spremenili. Kaj želimo doseči s tako nenavadno hrano, smo raziskovali z biološkega, antropološkega, kulturološkega in gastronomskega vidika. Premajhna izobraženost o raznovrstnosti hrane in ozkoglednost pa sta med glavnimi razlogi, zakaj zavračamo hrano, ki je nismo vajeni, 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 podarimo 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 Coca-Colo. Zakaj bi poskusili nekaj novega, če lahko najdete svoje varno zatočišče v stvarih, 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.

LUCIJA FATUR (voditeljica)

Tako pravi torej kuharski mojster Poul Andrias Ziska s Ferskega otočja. Sicer pa vabljeni, da prisluhnete celotni oddaji Intelakta na spletni strani Prvega ali pa se naročite na podcast, v vaši aplikaciji poiščite Intelakta.