

Kulinarika v osrednjeslovenski regiji

Projektna naloga
3.F Gimnazija Bežigrad
Ljubljana, 2016/17

Povzetek

V skladu z naslovom naloge smo se odločili da pobližje spoznamo situacijo kulinarike v povezavi s trajnostnim turizmom v Sloveniji. Odločili smo se, da sestavimo vprašanja na temo eko in bio kulinarike v osrednjeslovenski regiji ter naredili intervjuje z lastniki gostiln in hotelov, ki nudijo jedi in pijače iz ekološko pridelanih izdelkov. Opravili smo intervjuje v sodelovanju s hoteloma Slon in Park ter restavracijama Strelec in Barbarella. Spoznali smo kulinarične posebnosti, ki jih nudijo hoteli v osrednjeslovenski regiji. Hotela Slon in Park oba strmita k ekološki pridelavi hrane. Oba hotela se trudita pridobiti certifikate o ekološkosti in strmita k trajnostnem turizmu. Noben od restavracij Strelec in Barbarella ni povsem ekološka, k temu bolj strmi slednja, ki je veganska.

Tudi izven restavracij se v Sloveniji pojavlja vedno večja težnja po trajnostnem turizmu. Tovrstna oblika zmanjšuje negativne posledice nepremišljenega razvoja turizma. V sklopu tega je veliko slišati o prevozih, malo pa o restavracijah. Ena od možnosti za trajnostni razvoj turizma pri restavracijah, je da bi restavracije organizirale brezplačen ekološki skupinski prevoz na bolj oddaljene lokacije. Najbolj primeren za to bi bil kombi. Zelo pomembno pa je tudi, da se uporabi hrana, ki je pridelana na ekološki ali biološko neoporečen način in je porabljenih čim manj kemičnih sredstev, ki škodujejo naravi. Iz tega koncepta smo začeli z raziskovalnim delom, katero je zajemalo iskanje informacij in priprava oblikovane končne naloge. Za našo tradicionalno jed smo si izbrali kranjsko klobaso in pečenice z matevžem in repo. Prišli smo do mnogih zanimivih zaključkov o surovinah, katere so uporabljene za pripravo te hrane, prav tako o njihovi pripravi. Ker je za te produkte pomembno tudi to, da so pridelani ekološko, smo to v nalogi upoštevali. Izračunali smo tudi odtis ogljika in porabo fosilnega goriva, potrebnega da pride hrana od njive pa do trgovine. Poleg tega smo pripravili tudi V delu model od zemlje do krožnika. Odločili smo se narediti idealni model, kako bi lahko bila pot hrane od njenih začetkov v zemlji do krožnika čim bolj ekološka in sovpadala z načeli trajnostnega razvoja. Pogledali smo si pogoje, ki bi pogoja zadovoljevali, preračunali koliko približno bi to stalo, ter ali bi se za restavracije delovanje po takem modelu izplačalo.

Kazalo

1.	Idealni model: Od zemlje do krožnika	3
1.1	Zemlja – pridelava hrane	4
1.2	Prevoz – od kmetije do restavracije	4
1.3	Restavracija	5
1.4	Kuhinja in krožnik	6
1.5	Koliko bi vse to stalo?	6
1.6	Zakaj bi se to splačalo?	7
2.	Ekološka pridelava hrane	8
2.1	Splošno	8
2.2	Glavne značilnosti	8
2.3	Ekološka pridelava hrane v Sloveniji	9
2.4	Ekološki certifikat	10
2.5	Problemi onesnaženja	10
2.6	Pot od njive do krožnika	11
3.	Značilna hrana osrednjeslovenske regije	12
3.1	Kranjska klobasa	12
3.2	Pečenica	12
3.3	Krompir	13
3.4	Fižol	15
3.5	Repa	16
4.	Intervjuji z uslužbenci hotelov in restavracij	17
4.1	Intervju 1: Siniša Borić – Hotel Slon	17
4.2	Intervju 2: Enej Vitrih – Hotel Park	19
4.3	Povzetek intervjujev hotelov Slon in Park	20
4.4	Intervju 3: Barbara Radojlovič – Restavracija Barbarella	21
4.5	Intervju 4: Igor Jagodič – Restavracija Strelec	22
4.6	Povzetek intervjujev restavracij Barbarella in Strelec	24
5.	Prevoz do restavracij	25
6.	Zaključek	27
7.	Viri	28
7.1	Viri slik:	29
8.	Zahvale	30

1. Idealni model: Od zemlje do krožnika

Naša naloga je bila sestaviti idealni model poti hrane od zemlje do krožnika, pri čemer so vsi dejavniki povsem naravni, ekološki ter upoštevajo vsa načela trajnostnega razvoja. Da smo lahko vse to upoštevali, smo najprej morali razumeti kaj sploh je trajnostni razvoj in kako je z njim povezano ekološko kmetijstvo.

Trajnostni razvoj je zamisel o razvoju človeške družbe, pri katerem bi se izognili nevarnostim, ki jih povzroča

razvoj sodobne družbe - z izčrpavanjem naravnih virov in onesnaževanjem okolja. S trajnostnim razvojem naj bi se ohranjala tudi biološka raznovrstnost. Krovni pojem trajnostnega razvoja obsega še več vidikov, nenazadnje tudi možnosti razvoja vsakega človeka ali družbe, če ne škoduje drugim. Strategija trajnostnega razvoja obsega tri stebre:

- gospodarski razvoj,
- socialni razvoj in
- varstvo okolja.

Ekološko kmetovanje je eden izmed odgovorov na ekološke probleme sodobnega sveta. Razlogi za ekološko kmetovanje so predvsem želja po varni in zdravi hrani, varstvu okolja, skrbi za dobro počutje živali in spodbujanju biotske raznovrstnosti. Ekološko kmetijstvo se osredotoča na delo v "sožitju" z naravo in ne proti njej.

Tako smo sestavili model, ki zajema 4 glavne faze: zemljo, prevoz, restavracijo ter kuhinjo in krožnik. V nadaljevanju bo predstavljena vsaka faza posebej.



Slika 1 - Osrednjeslovenska regija

Vir:

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/1/1f/Central_Slovenia_Statistical_Region_in_Slovenia.svg/1280px-Central_Slovenia_Statistical_Region_in_Slovenia.svg.png



Slika 2 - Polje ajde

Vir:

http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/ekolosko_kmetovanje/

Predstavili bomo tudi okvirno ceno za izvedbo idealnega modela in zakaj bi se to splačalo. Vsak segment našega idealnega modela bomo tudi primerjali z realnostjo, torej ali je vse to sploh izvedljivo.

1.1 Zemlja – pridelava hrane

V našem idealnem modelu bi se morala restavracija povezati z okoliškimi kmetijami, kjer bi pridelovanje hrane potekalo na način ekološkega kmetijstva. Pomembno je da restavracija od okoliških kmetij ne bi kupovala samo osnovnih surovin kot so mleko, meso, sadje in zelenjava ampak tudi izdelke, ki se jih da narediti iz teh osnovnih surovin (jogurt, sir, marmelada,..), oziroma jih bi restavracija nato pridelala sama. V kolikor v domačem kraju ne bi bilo primernih kmetij bi jih restavracija poiskala čim bližje domačega kraja oziroma v domači državi. Restavracija bi se morala prilagoditi tudi glede menijev, saj bi v skladu z ekološkim načinom pridelovanja hrane ponujala le jedi, ki vsebujejo sezonska živila. Hrana bi se v našem idealnem modelu morala pridelovati na lokalni, BIO oziroma EKO kmetiji, kjer bi celotno pridelovanje moralo potekati naravno (brez škodljivih gnojil, pesticidov; kolobarjenje – morala bi imeti ekološki certifikat). Na kmetiji bi morali pridelati vse, kar je tam mogoče pridelati in kar bo restavracija kasneje uporabljala, torej tako vso zelenjavo (krompir, solato, paradižnik, žita...), kot meso (teletina, svinjina, perutnina...), ter vse ostale, za kuho potrebne surovine (mlečni izdelki, jajca...). Kmetija bi morala zaposlovati lokalno prebivalstvo (ljudi iz vasi, v kateri bi se nahajala) ali pa bi morala biti v lasti družine, ki bi tam tudi živela. Tako bi se količina izpušnih plinov, ki se porablja za prevoz delavcev na kmetije močno zmanjšala. Kmetija bi morala stremeti k čim večji uporabi obnovljivih virov energije, ki bi jo pridelali z vetrnimi, sončnimi in hidro elektrarnami in zmanjšanju izpušnih plinov. Kmetija bi delovala le na električne stroje, brez traktorjev in ostalih strojev, ki bi porabljali gorivo in s tem onesnaževali okolje.

1.2 Prevoz – od kmetije do restavracije

Pri prevozu surovin v restavracijo, smo za idealen model našli dve rešitvi. Prva je ta, da bi se zgoraj opisana kmetija nahajala neposredno zraven restavracije, kar bi pomenilo, da prevoz hrane pravzaprav ni potreben in se s tem močno zmanjša količina izpušnih plinov, ki jih prevozno sredstvo izpusti v ozračje. Tako bi šlo pravzaprav za nekakšno kmečko restavracijo, ki jih je že mogoče najti po Sloveniji, te se navadno pojavljajo izven mest. V primeru da v bližini restavracije ni kmetij, bi se morala izračunati najkrajša pot po kateri bi surovine lahko prišle od najbližjih pridelovalcev do restavracije. Poleg tega bi se moralo sestavine, ki niso hitro pokvarljive, kupovati na zalogo in jih s čim manjšim številom vozil prepeljati do restavracije (najbolje le z enim, ki bi porabilo zelo malo goriva in imelo majhne izpuhe ter bi tako pomagalo ohranjati okolje). Če bi restavracija stala sredi večjega mesta, na primer v centru Ljubljane, kaj takega ne bi bilo mogoče v nobenem primeru. Zato je tu na vrsto prišla druga rešitev, to je, da bi se restavracija povezala z 1 podružnično kmetijo, ki bi svoj celoten pridelek posvečala le tej restavraciji, ter služila od zaslužka restavracije (najbolje bi bilo, da bi bil lastnik restavracije hkrati tudi lastnik kmetije). Kmetija bi se nahajala na najbližjem možnem obdelovalnem prostoru, čisto na robu mesta, vso hrano bi v restavracijo dostavljali sezonsko (ob različnih letnih časih bi restavracija ponujala različne menije).

1.3 Restavracija



Slika 3 - Primer kmečke restavracije

Vir: <http://www.restavracijasonce.com/turisticna-kmetija/>

Restavracija bi morala biti na dostopnem mestu (na podeželju – nekje blizu vasi ali v mestu), ne nekje na samem, kamor bi samo za pot porabili veliko časa. Prav tako bi morala zaposlovati lokalno prebivalstvo (podeželje - ljudi iz vasi, mesto - ljudi iz bližine restavracije oziroma ljudi, ki živijo v tistem predelu mesta kjer se restavracija nahaja), tako da bi imeli vsi zaposleni možnost dostopa do restavracije z javnim prevozom, s kolesom ali peš, kar bi dodatno pripomoglo k trajnostnemu razvoju. Če bi se restavracija nahajala v mestu, ne bi smela imeti parkirišča, saj bi to prisililo njene goste, da bi se do nje pripeljali z javnim prevozom, prišli peš, ali pa bi avtomobile pustili na obrobju mesta in se nato na prej omenjena načina odpravili do restavracije. Restavracija bi morala imeti (strešni) vrt, na katerem bi lahko pridelovali zelišča in začimbe, ki morajo biti na krožniku sveže in jih kmetije po navadi ne pridelujejo ali jih ni mogoče shraniti. Restavracija bi morala biti dobro izolirana, da dodatno ogrevanje/hlajenje pozimi oziroma poleti ne bi bilo potrebno, ter bi del porabljene energije pridelovala sama s pomočjo sončnih celic. Pri gradnji novega objekta, bi se uporabilo naravne materiale. Restavracija bi morala imeti prisojno lego, saj bi le tako lahko bila samozadostna z energijo iz sončnih celic.

1.4 Kuhinja in krožnik



Slika 4 - Ekološki certifikati

Vir: <http://www.ekoloska-trgovina.si/stran/odlicnost-izdelkov-zagotovljena>

Kuhinja bi v idealnem tipu restavracije morala delovati čim bolj ekološko, uporabljala bi čim več naravnih materialov. Poraba plina in elektrike bi morala biti čim nižja, del energije zanjo bi restavracija, kot je bilo že zgoraj opisano pridelala sama. Gostje bi pri jedi uporabljali pribor in prtičke za večkratno uporabo oziroma bi jedi servirali na krožnikih, ki bi bili del jedi in bi se jih dalo zaužiti (na primer posode/podlage iz kruha, sira, ...). Za pomivanje posode in prtov bi uporabljali naravne detergente in čistila da ne bi obremenjevali okolja. V kuhinji bi morali biti zelo pozorni na pravilno ločevanje odpadkov. Hrana, ki bi ostala, se bi uporabljala za kompostiranje ali hranjenje živali. Hrano tik pred pretečenim rokom uporabe bi razdelili brezdomcem. Seveda je jasno, da bi v kuhinji potrebovali nekatere sestavine, ki jih restavracija sama ne bi mogla pridelati, vendar bi zato lahko jedi, za katere se te sestavine potrebuje, izločili iz jedilnika (pripravljali bi le tipične slovenske ali sodobne jedi iz popolnoma naravno pridelanih sestavin), tiste najnujnejše (sol in poper) bi restavracije kupile v lokalni trgovini, pri čemer bi pazile na to, da bi bile te sestavine ekološko označene ter pridelane v Sloveniji.

1.5 Koliko bi vse to stalo?

Ekološko pridelovanje hrane poteka na manjših kmetijah in v manjšem obsegu kot intenzivno pridelovanje, zato zahteva večjo oskrbo, več delovne sile, bolj je občutljivo na naravne spremembe in škodljivce, zaradi tega je pridelek manjši. Posledično so cene živil višje kot cene živil, pridelanih z intenzivnim kmetijstvom. To bi se poznalo tudi pri ceni menija v restavraciji. Za primer si lahko pogledamo restavraciji, ki prodajata hamburgerje in krompirček: prva (Hood Burger) poskuša delovati čim bolj ekološko in v skladu z načeli trajnostnega razvoja, medtem ko druga (McDonalds) uporablja najcenejše in najlažje (ne ekološko, pridelane v masivni produkciji le za njih) pridobljene sestavine.

Primer:

Hood Burger	McDonalds
Klasični burger = 4.5€	Big Mac = 2.1€

Hood krompirček = 2.5€	Pommes frites – veliki = 1.7€
------------------------	-------------------------------

Iz zgornjega primera vidimo, da bi bila cena vsaj dvakrat višja. Vsekakor dražja, vendar kvalitetnejša živila omogočajo rast in razvoj domačega gospodarstva.



Slika 5 - Slovenski Hood Burger deluje v skladu z načeli trajnostnega razvoja

Vir: <http://www.hoodburger.si/>

1.6 Zakaj bi se to splačalo?

Ljudje danes bolj kot kadarkoli prej iščejo restavracije, ki bi jim ponujale jedilnike s čim bolj ekološko in naravno pridelanimi sestavinami, saj je v današnjem času to velika redkost. Poleg tega ima ekološka pridelava hrane še mnoge druge prednosti, kot na primer:

- Družbeni vidik: povezovanje okoličanov.
- Gospodarski vidik: možnost zaposlovanja domačega prebivalstva. Dobra hrana je v zadnjem času atrakcija, ki privabi veliko ljudi in prinaša zaslužek → priliv denarja v domače gospodarstvo.
- Domače kmetijstvo: kupovanje živil od domačega kmeta podpira lokalne pridelovalce in je pomembno za njihov nadaljnji razvoj ter s tem povezano obnovo domačega gospodarstva.
- Ekološki vidik: delavci živijo v okolici kmetij, zato ni velikega onesnaževanja okolja. Domača hrana je bolj zdrava in kakovostna.

2. Ekološka pridelava hrane

2.1 Splošno

Ekološko kmetijstvo je način trajnostnega kmetovanja, ki pridobiva vse večji pomen v slovenskem in svetovnem kmetijskem prostoru. Osredotoča se namreč na delo v sožitju z naravo in ne proti njej, vpliva na trajnostno gospodarjenje z neobnovljivimi naravnimi viri, in je eden izmed odgovorov na ekološke probleme sodobnega sveta. V zadnjem času se vse bolj kažejo napake ter pomanjkljivosti intenzivnega poljedelstva in živinoreje, ki prevladuje v razvitem svetu. Intenzivno kmetovanje povzroča različne ekološke probleme, kot so na primer onesnaževanje zraka, tal, rek in morij zaradi uporabe prevelikih količin pesticidov in mineralnih gnojil. Kemikalije, ki jih najdemo v umetnih gnojilih, so tako prisotne tudi v kmetijskih pridelkih. Problem prevelike uporabe kemičnih sredstev je prisoten tudi v intenzivni živinoreji, pri kateri poizkušajo pri živalih čim prej doseči velik prirast mesa z uporabo različnih hormonskih in kemičnih dodatkov, ki z mesno in mlečno prehrano preidejo tudi v človeško telo. Hrana, pridelana z intenzivno obliko kmetijstva, je poleg tega tudi biološko siromašna. Vsebuje manj vitaminov, mineralov in mikroelementov, kot jih človek potrebuje.

V nasprotju z intenzivnim kmetijstvom ekološko kmetovanje zagotavlja pridelavo visoko kakovostne in varne hrane, ki ima visoko prehransko vrednost ter visoko vsebnost vitaminov, mineralov in antioksidantov. Uporaba lahko topnih mineralnih gnojil, pesticidov, gensko spremenjenih organizmov ter različnih regulatorjev rasti je pri ekološkem načinu kmetovanja prepovedana, zato v živilih, pridelanih s to vrsto kmetijstva, ni ostankov teh snovi. Poleg tega se v ekološkem kmetijstvu celostno dopolnjujeta rastlinska pridelava in reja živali, s tem pa je zagotovljeno sledenje naravnim metodam in kroženju snovi v naravi. V sistemu ekološkega kmetovanja je prisoten tudi strog in stalen nadzor nad pridelavo in predelavo pridelkov *od njive do krožnika*, kar potrošnikom, ki se odločijo za ekološko pridelano živila, zagotavlja veliko varnost kupljenih pridelkov in izdelkov.

2.2 Glavne značilnosti

Ekološko kmetovanje se od intenzivnega močno razlikuje glede na načine pridobivanja hrane, ravnanje z naravo, uporabo kemičnih sredstev ter upoštevanje dobrobiti živali. Ekološki kmetje pri svojem delu namreč upoštevajo naravne zakonitosti. Ekološki kmet mora imeti veliko razumevanja in znanja za pravilno kmetovanje po ekoloških smernicah. Kako sme ekološki kmet kmetovati, natančno določa *Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil*.

Osnovne prepovedi v ekološkem kmetovanju so:

- uporaba kemično sintetičnih sredstev za varstvo rastlin,
- uporaba razkuženega semena,
- uporaba lahko topnih mineralnih gnojil,
- uporaba sintetičnih dodatkov v krmilih,
- uporaba surovin živalskega izvora v krmilih in gnojilih,
- uporaba gensko spremenjenih organizmov in
- preventivno zdravljenje živali s kemoterapevtiki (antibiotiki, kokcidiostatiki...).

Ekološko kmetijstvo pa ne pomeni le prepovedi uporabe kemično sintetičnih pesticidov in umetnih mineralnih gnojil v proizvodnji hrane. Cilji ekološkega kmetijstva so široko zastavljeni v smislu pridelave zdravih živil, varstva energije in surovin, zaščite naravnih življenjskih virov (tla, voda, zrak), minimalne obremenitve okolja, aktivnega varovanja okolja ter biološke raznovrstnosti, živalim ustrezne reje in zagotavljanja delovnih mest v kmetijstvu.

Ekološko kmetijstvo daje velik poudarek skrbi za ohranjanje ali celo povečevanje rodovitnosti tal s povečevanjem količine humusa in z uporabo organskih gnojil kot na primer hlevski gnoj in kompost. Rastline se v ekološki pridelavi varujejo s kolobarjenjem, primerno obdelavo tal in izborom odpornejših sort.

Pri ekološki živinoreji je pomembno, da kmetje upoštevajo potrebe živali ter prispevajo k njihovem dobrem počutju in zdravju. Pomembno je, da število živali ni večje kot dovoljuje površina kmetije. To pomeni največ dve glavi živine na hektar zemlje, saj je kmet povsem odvisen od lastne pridelave krme. Živalim je treba zagotoviti gibanje na pašnikih vsaj sto osemdeset dni na leto, določeni pa so tudi minimalni standardi glede hlevskih površin. Obstaja tudi veliko standardov in prepovedi glede krmljenja živali. Prepovedano je krmljenje s krvno in kostno moko ter z vsemi drugimi krmami živalskega porekla. Ekološki kmetje pri krmljenju prav tako ne smejo uporabljati hormonov, antibiotikov ali pomirjeval pred zakolom. Vsa ta pravila prispevajo h kakovostni prireji mesa, mleka in jajc.

2.3 Ekološka pridelava hrane v Sloveniji

Povpraševanje po ekološko pridelanih živilih se je zaradi vedno večje občutljivosti potrošnikov na zdravstvena, okolje-varstvena vprašanja ter vprašanja glede zaščite živali, močno povečalo. Prve kontrolirane ekološke kmetije so se v Sloveniji pojavile leta 1998, od takrat pa njihovo število iz leta v leto narašča. Delež ekološko obdelanih površin v Sloveniji danes dosega 3 odstotke vseh kmetijskih površin. Kmetje pa zaradi vabljenih subvencij namesto ekološke hrane raje pridelujejo ekološko travo, zato ekološka hrana, ki je pridelana v Sloveniji, predstavlja le 0,2-odstotni delež v skupni ponudbi hrane, ki je na voljo potrošnikom.

Pri ekološkem kmetovanju so večini kmetov pomembnejše subvencije kot pa pridelovanje hrane. Glede na poročilo o stanju slovenskega kmetijstva je bilo v letu 2012 v ekološki nadzor vključenih nekaj manj kot 2700 kmetij oziroma 3,6 odstotka vseh slovenskih kmetij. Na tem vzorcu je vidno, da

je slovenska politika spodbujanja ekološkega kmetijstva ekonomsko vprašljiva. 2700 ekoloških kmetij je obdelovalo 7,2 odstotka vseh kmetijskih zemljišč v uporabi, a so zagotavljale le nekaj desetink odstotka hrane za slovensko tržišče. Plačila za ukrep ekološkega kmetovanja so namreč v prvi vrsti namenjena varstvu okolja in niso vezana na proizvodnjo, česar pa evropska zakonodaja ne dovoljuje. Torej pri ekološkem kmetovanju na Slovenskem ni pomembna količina pridelane hrane, temveč upoštevanje pravil. Pomembne tržne presežke ustvarja le deset odstotkov vseh slovenskih ekoloških kmetov, zato proizvodnje ekološko pridelane hrane v Sloveniji skorajda ni. Ostali ekološki kmetje pretežno živijo od subvencij, ne pa od prodajanja ekoloških pridelkov in živil.

2.4 Ekološki certifikat

Kmetijski pridelek ali živilo je mogoče označiti kot ekološko, če je zanj izdan ekološki certifikat. To je uradni dokument, ki z veljavnimi predpisi za ekološko kmetijstvo potrjuje skladnost pridelave, predelave, pakiranja, skladiščenja in transporta ekoloških pridelkov, živil in krmil. Je rezultat kontrole in certificiranja zapisnikov o kmetiji, izda pa ga certifikacijski organ. Vsebuje različne podatke o pridelovalcu, kmetiji oziroma pridelovalnem obratu ter pridelkih. Pri prodaji pridelkov in živil z oznako *ekološki*, mora biti certifikat na vpogled pri prodajalcu.

Prehod v ekološko kmetovanje je postopen, saj je potrebno celotno kmetijsko gospodarstvo in zemljo pripraviti na ekološko pridelavo ter jo očistiti vseh škodljivih snovi. Za pridobitev certifikata sheme kakovosti ekološka pridelava potrebuje kmetija običajno dve ali tri leta. V tem vmesnem času je kmetija v preusmeritvi iz intenzivnega v ekološko kmetijstvo. Preusmeritev se začne po prijavi v kontrolo in certificiranje ekološkega kmetovanja, podpisu pogodbe ter opravljenem uvodnem tečaju o ekološkem kmetovanju, ki je priporočljiv. Poleg tega je zaželeno tudi, da se kmetija včlani v združenje za ekološko kmetovanje. Obdobje preusmeritve traja najmanj dve leti, za trajne nasade pa tri leta. Obdobje preusmeritve se lahko v določenih primerih tudi podaljša, vendar navadno ne traja več kot pet let. V primeru uporabe katerega koli nedovoljenega sredstva, po tem ko je bila pogodba o kontroli in certificiranju že podpisana, preusmeritev traja od datuma zadnje uporabe nedovoljenega sredstva. Določitev statusa pridelka je odvisna od tega, v katerem obdobju vegetacije se je pridelovalec vključil v sistem kontrole.

2.5 Problemi onesnaženja

Čeprav je eden od večjih ciljev ekološkega kmetijstva zaščita naravnih življenjskih virov (voda, tla in zrak), celo takšna oblika kmetovanja vpliva na onesnaženost okolja. Ekološko kmetijstvo prsti sicer ne onesnažuje z umetnimi gnojili, pesticidi in drugimi kemikalijami, vseeno pa se moramo zavedati, da tudi takšno kmetovanje ni popolnoma neškodljivo.

Eno od povzročiteljev izčrpanja tal je monokulturno kmetijstvo, ne glede na to, ali gre za intenzivno ali ekološko pridelavo. Za monokulturno kmetijstvo je značilna pridelava ene kulturne rastline ali reja ene vrste živali na prostranih zemljiščih. Tak način kmetovanja med drugim uporablja ogromno količino strupov, ki svoj namen dosežejo le v dveh odstotkih. Še en problematičen način kmetovanja je živinoreja, tudi če je ekološka. Zaradi povečane potrebe po novih poljedelskih in živinorejskih zemljiščih sežigamo in izsekavamo gozdove, kar je tudi velik ekološki problem. *Svetovna organizacija*

za prehrano in kmetijstvo pri *Združenih narodih* je v svoji študiji leta 2006 ugotovila, da 70 odstotkov izkrčenega amazonskega pragozda uporabljamo za pašnike, in da večino preostalih 30 odstotkov izkoriščamo za pridelavo krme. Vse to ima močne vplive na okolje, kajti zaradi njegove spremembe prihaja do poplav, suš, izumrtja rastlinskih ter živalskih vrst pa tudi preseljevanja ljudi.

2.6 Pot od njive do krožnika

V svetu so se sicer razširili različni modeli partnerskega kmetovanja, ki pa imajo skupne značilnosti, in sicer spodbujajo lokalnost ter trajnostno in etično potrošništvo s posebnim poudarkom na solidarnosti do manjših kmetov, ki kmetujejo brez sintetičnih gnojil in škropiv. Kmet se pred setveno sezono pogovori s potrošniki o njihovih željah, nato zaseje površino in pridelke ekološko pridelava.

Pridelki, ki so zrasli na dogovorjeni površini, se tedensko razdelijo med potrošnike, ki lahko med seboj živila tudi zamenjujejo. Tako je kupec natančno seznanjen s tem, kdo zanj prideluje hrano, kje in na kakšen način, transportna pot od njive do krožnika pa je zelo kratka.

3. Značilna hrana osrednjeslovenske regije

3.1 Kranjska klobasa

Kranjska klobasa je poltrajni mesni proizvod iz svinjine, trde (bele) slanine, nitritne soli, mletega ali strtega popra in posušenega česna. Ima zaščito geografske označbe, ki je ena od shem kakovosti, s katero so zaščiteni kmetijski pridelki in živila v Sloveniji in celotni evropski skupnosti. Certificirani proizvajalci kranjskih klobas so Celjske mesnine, Mesarstvo Blatnik, Košaki TMI, Kras, Mesarija Arvaj, Mesarija Mlinarič, Mesarstvo Čadež, Mesarstvo Kodila, Mesarstvo Oblak, Mesarstvo Podobnik, Mesnine dežele Kranjske, Meso Kamnik, Panvita Mir. Geografsko območje pridelave Kranjske klobase predstavlja območje znotraj Slovenije, ki leži na obrobju Alp in Jadranskega morja, na zahodu meji na Italijo, na S države poteka meja z Avstrijo, na jugu se razteza do meje s Hrvaško, na vzhodu se na stežaj odpira proti Panonski kotlini - vse do meje z Madžarsko. Kranjska klobasa je poznana tudi izven naših meja, proti severu v Avstriji in Nemčiji kot Krainerwurst ter proti jugovzhodu v novonastalih državah bivše Jugoslavije. Poznana je tudi na drugih kontinentih (kransky sausage - v Ameriki, Kanadi, Avstraliji in Argentini). Vendar je »kranjska« klobasa na prej omenjenih področjih različna, tako po izboru surovin kot tudi po dodanih začimbah in stopnji prekajevanja ter nenazadnje po senzorični kakovosti.

Izdelava kranjske klobase se začne z izbiro mesa. To je dobro ohlajeno prašičje meso visoke kakovostne kategorije (75-80%) ter trda oz. bela slanina (20-25%). Temu so nato lahko dodani nitritna sol oz. kuhinjska sol (NaCl), če je BIO, zmlet črn poper ter dehidriran česen in voda (5-10% teže). Kakršni koli drugačni dodatki niso dovoljeni. Ta nadev se nato polni v tanka čreva, ki jih posušijo nato pa prekadijo. Temu sledita pasterizacija ter procesna kontrola. Nato je klobasa zapakirana in se skladišči. Na koncu je Kranjska klobasa težka 200-250 g, kemično pa mora biti sestavljena iz vsaj 17 % beljakovin ter največ 29 % maščobe.

Pri izdelavi ene Kranjske klobase se torej porabi okoli 230 g mesa slovenskega izvora, česen, črn poper, nitritna sol, kuhinjska sol ter voda.

3.2 Pečenica

Pečenica je nemška vrsta klobase. Ta vrsta klobase vsebuje 15% mesnega testa ter 55% svinjskega mesa in odrezkov. Je rahlo prekajena, precej dolga in bele barve. Delajo jo iz svinjine ali teletine, slanine, mleka in nasekljane čebule. Začinjena je s precej soli in popra ter muškarnim oreščkom.

Prva dokumentacija pečenice je iz leta 1313 iz nemškega mesta Nuremberg. Nuremberg je še vedno center pridelovanja te jedi.

Pečenice variirajo od regije do regije, nekateri viri pa pravijo, da je pečenic preko 40 različnih vrst. Največ jih izvira iz Frankovske regije (severna Bavarska), njene severne sosede



Slika 6 – Pečenice

Vir:

<https://en.wikipedia.org/wiki/Bratwurst>

Thuringije in bližnjih regij. Največkrat je postrežena z belim kruhom in gorčico. Velikokrat jo spremljata tudi kisl zelje in krompirjeva solata. V Nemčiji je zelo priljubljena, že pred časom pa se je s trgovci in popotniki razširila tudi v Slovenijo, kjer je postala tako domača jed kot nekakšna tradicionalna specialiteta.

Pri nas zanesljivo slovenske pečenice prodaja mesnica Anton iz Kamnika. 480g pečenic v Mercatorju stane 3,39€. Pečenice obdela pri 75°C, hranjene pa naj bi bile pri -4°C, za kar se porablja veliko električne energije. Mesar Anton ima tudi številne medalje AGRA in druge, kar pomeni, da imajo njegovi izdelki visoko kakovost, so domači...

Nahajajo se na Korenovi cesti 9, v Kamniku. To pomeni, do Mercatorjev v Ljubljani prepotujejo 20 km in tako tovornjak porabi okoli 6 litrov goriva (20km x 0,3l goriva/km).

3.3 Krompir

Krompír (znanstveno ime *Solanum tuberosum*) je trajnica iz družine razhudnikovk, znana predvsem po gomoljih, ki se uporabljajo tudi kot živilo iz skupine povrtnin v prehrani ljudi. Beseda »krompir« se nanaša tako na užitne gomolje, kot na celo rastlino. Danes je četrta najpomembnejša kulturna rastlina po količini pridelane hrane na svetu in bistven del kuhinje številnih kultur.



Slika 7 – Gomolji krompirja

Izvira iz območja Andov v Južni Ameriki, divji sorodniki krompirja uspevajo po vsej celini do Združenih

Vir: <http://clanki.kupimprodam.si/krompir-tecna-in-prebavljiva-hrana/>

držav Amerike na severu. Sodeč po genetskih lastnostih je bil udomačen pred približno 7000 do 10000 leti, na jugu današnjega Peruja in skrajnem severozahodu Bolivije.[2]

V Evropo ga je prvi prinesel Krištof Kolumb, kasneje pa tudi drugi raziskovalci, ki so raziskovali svet in nova ozemlja. Krompir je bil prinesen v Evropo iz Južne Amerike, nekje iz območja Čila in Peruja. V notranjost se je širil postopoma iz kolonialnih držav Evrope, ki ležijo ob Atlantskem oceanu. Na slovensko ozemlje je prišel v času Habsburške monarhije, v času vladavine cesarice Marija Terezija, ki je želela izboljšati prehrano prebivalstva. Kmetje so se sprva upirali sajenju te poljščine, kasneje pa so jo sprejeli in posvojili za vsakoletno pridelavo. Danes poznamo preko 3000 sort krompirja, bele, rumene, rožnate, rdeče barve ter vodene in mokaste strukture. Barva krompirja pravzaprav nima nobene vloge pri prehrabeni vrednosti krompirja, ima pa bistveno vlogo pri tem, za katere jedi je primerna neka sorta krompirja.

Krompir vsebuje veliko vode - skoraj 80 %, 17,5 % ogljikovih hidratov, 2 % beljakovin in 0,1 % lipidov. Večino vsebnosti ogljikovih hidratov predstavlja škrob. Od mineralnih snovi vsebuje največ kalija (421 mg na 100 g) in fosforja (57 mg na 100 g), od vitaminov pa vitamin C (19,7 mg na 100 g).

Krompir za prehrano se mora najprej pravilno prebrati, osušiti, pustiti odležati v temnem prostoru, nakar se izloči vse gomolje z znaki gnilobe, okužb s škodljivci in fizičnimi poškodbami, šele nato se ga skladišči za ozimnico v primerno temnem prostoru. Sončna svetloba povzroči v krompirju kopičenje zelo nevarnega alkaloida – solanina, ki je strupen. Takšen krompir postane pod kožico zelen, kar je posledica nastanka klorofila. Že en srednje velik zelen krompir v 1 kg krompirja je dovolj za zastrupitev s solaninom.



Slika 8 - Pečen krompir

Vir: <http://okusno.je/recept/pecen-krompir-v-pecici>

1. Zgodnje sorte krompirja z rumenim mesom; Riviera, Adora, Vesna, Primula in Arinda
2. Zgodnje sorte krompirja z belim mesom; Kresnik, Jana, Marisbard in Ulster sceptre
3. Pozne sorte krompirja z rumenim mesom; Sane
4. Pozne sorte krompirja z belim mesom; Bright, Carlingford, Romano, Pšata, Bistra in Cvetnik

Pri pripravi krompirja moramo paziti na več stvari. Vedno kupujmo krompir v papirnati embalaži! To ni pomembno le zaradi varovanja okolja, ampak tudi zaradi našega zdravja. V plastičnih vrečkah namreč izhlapeva veliko manj vode, zato lahko začne krompir hitro plesniti in se prej pokvari. Pred pripravo preverimo ali je lupina na večih mestih drugače obarvana. V tem primeru obvezno izločimo obarvan krompir, saj že vsebuje strupen solanin. Poganjki oziroma roza-modri cvetovi, ki rastejo iz krompirja so pravzaprav plodovi, ki so zaradi velike vsebnosti strupa zdravju škodljivi. Ta mesta zato izrežemo in odstranimo. Da preprečimo potemnitev, damo olupljen krompir v mrzlo vodo, vendar ga ne pustimo v njej predolgo, ker lahko s tem izgubi dragocen vitamin C.

Krompir v prehrani uporablja kot priloga glavni jedi, najdemo pa ga tudi v solatah. Lahko ga pečemo, kuhamo ali pražimo. Po značilnostih krompirja tudi spoznamo, za katero vrsto priprave je najbolj primeren. Čvrste sorte s tanko lupino vsebujejo veliko vlage in malo škroba. Ker pri kuhanju ohranijo čvrsto zgradbo, so nadvse primerne za gratiniranje, pečenje in solate. Srednje čvrste sorte najpogosteje pripravljamo kot prilogo k jedem z omakami. Gomolji mokastega krompirja pa vsebujejo veliko škroba in se med kuhanjem zelo zmehčajo, zato so nadvse primerni za pireje in juhe.

3.4 Fižol

Fižol (znanstveno ime *Phaseolus*) je domače ime za rod rastlin iz družine metuljnic (*Fabaceae*) in njihova velika semena, ki se uporabljajo kot hrana ali krma.



Slika 9 - Fižol v strokih

Domovina fižola je Južna Amerika. Pred dawnimi leti so ga že Indijanci sadili skupaj s koruzo, bučami in konopljo. Uživali so zelenega in posušenega, pa tudi fižolovi listi so bili priljubljeni. V Evropi se prvič omenja leta 1542, Slovenci pa smo ga začeli gojiti v 17. stoletju. Legenda pravi, da se je veliki puščavnik sv. Simon na smrtni postelji zaradi lakote, ki je vladala, odrekel mesu in si za poslednjo jed zaželel krožnik fižola. V srednjem veku so fižolu rekli meso ubogih. V zvezi s fižolom so imeli v Prekmurju in v Beli Krajini kar precej navad in običajev. Fižol, kuhan na mleku ali na vodi in nezabeljen, je bil včasih postna jed.

Vir:

http://www.bambino.si/modules/uploader/uploads/news/pictures_news/crop1/fizol.jpg

Fižol je danes nenadomestljiva skupina zelenjave. Med povrtninami ima suho fižolovo zrnje visoko energijsko vrednost, saj 100 g vsebuje 335 kalorij. To vrednost predstavljajo ogljikovi hidrati, ki zavzemajo 55 odstotkov od vseh sestavin v zrnju. Lupina suhega zrna je celulozna in težje prebavljiva. Z rednim uživanjem fižolovih jedi telo bogatimo s fosforjem, magnezijem, kalcijem, železom in kalijem. Ker vsebuje fižol malo natrija in veliko kalija, učinkuje diuretično. Vsebuje tudi vitamine iz B skupine, karotin in vitamin C ter vitamin D.



Slika 10 - Sorte fižola

Vir:

[http://www.doces.si/images/categories/fizol\[1\].jpg](http://www.doces.si/images/categories/fizol[1].jpg)

V zgodovini je pravzaprav že bil visoko cenjen, potem pa so se pomembni izbranci visokega sloja, kot je bila denimo Katarina Medičejska, odločili, da je fižol kmečka hrana, ki ni dovolj elegantna in posebna za njihov. Zamenjali so ga z danes še vedno neizkoreninjenim trendom predelane hrane.

Od tod še zdaj znan rek, da je fižol meso ubogih, ki pa ne velja več, odkar strokovnjaki domnevajo, da živalske beljakovine povzročajo številne bolezni. Nekaj časa so fižolu očitali, da nima tako popolne beljakovinske sestave kot meso. Resda mu za to manjkata dve aminokislini, vendar ju ni težko nadomestiti, če fižol kombiniramo s hrano, ki ju vsebuje, denimo z žitom. Tako lahko fižolovo omako polijete čez kuskus, še novejša dognanja pa kažejo, da sploh ni nujno, da to kombinacijo zaužijemo znotraj istega obroka – dovolj je, če vse aminokisliline zaužijemo v istem dnevu.

K slovesu fižola, češ da ni prefinjeno živilo, so zagotovo prispevale težave, ki jih občasno povzročajo. Mnogi trdijo, da izginejo, če stročnice uživamo redno in v manjših količinah. Čeprav obstajajo številne vrste fižola, prav vse, od sivčka do belega ali črnega fižola, kuhamo na zelo podobno, le čas prilagodimo velikosti zrnja. Vedno najprej odstranimo vse nenavadno oblikovana, razbarvana in polomljena zrna. V zrnju tudi ne sme biti nobenih, še tako majhnih luknjic, saj pomenijo našim očem nevidne "stanovalce".

Fižol vsebuje cink, železo, baker, magnezij, fosfor, kalcij, kalij, mangan in selen ter vitamine iz skupine B. Folati znižujejo raven homocisteina, katerega kopičenje na stenah žil povzroča tveganje za nastanek bolezni srca in ožilja. Fižolove vlaknine pomagajo izločati slab holesterol iz telesa. Fižol vsebuje celo snovi, ki preprečujejo nastanek nekaterih oblik raka. Na krvni sladkor dobro vpliva njegov nizek glikemični indeks, zelo koristen je tudi za ljudi z visokim krvnim tlakom (z izjemo fižola iz pločevinke).

Fižol kupljen na Kmetiji pr'Grogcu stane kilogram 5 evrov in za prevoz porabi prbl. $25 \text{ km} * 0,4 \text{ l/km} = 10 \text{ l goriva}$.

3.5 Repa

Repa (znanstveno ime Brassica rapa) je vrsta zelenjave, ki izvira iz severnega dela srednje Evrope. Ima modro sive liste, ki objemajo steblo, rumene cvetove rahlih grozdih in luske plodove. Gojimo več vrst repe v dveh oblikovnih skupinah. Repa je lahko podolgovate ali okrogle oblike, po barvi pa ločimo belo, rumeno in svetlo rjavo. Najpomembnejši vrsti repe sta poletna in strniščna. V splošnem vsebuje na 100g repe, 92g vode, 2g beljakovin, 0,3g maščobe, 3g ogljikovih hidratov ter manjše količine natrija, kalija, fosforja, magnezija, železa, kalcija in vitaminov B1, B2 in C.

Sveža mlada repa se lahko uporablja od meseca julija do septembra, kot kislina pa vse leto. V Sloveniji je zelo priljubljena povrtnina, največkrat pa jo pripravljajo kot kislino repo, ki je nepogrešljiva v zimskih jedilnikih in pomemben sestavni del številnih tradicionalnih slovenskih jedi.

Repo posejemo v vrstah, med katerimi mora biti 30 do 45 centimetrov, med repami samimi pa le 5 centimetrov. Vrsta repe, dolga 1,5m naj bi zadostovala eni osebi. Ob repo lahko posejemo ognjič, žametnico, grah, fižol, špinačo in solato, bližina križnic pa ji škoduje. Križnice so na primer zelje, ohrovt, cvetača, brokoli, brstični ohrovt, listnati ohrovt, koleraba, redkev, redkvica, hren in drugi. Čas za setev repe je v juliju in avgustu. Nekateri jo sejejo že v juniju, vendar je bolj običajno sejanje v drugi polovici poletja. Tla je potrebno pred setvijo prekopati ali vsaj prerahljati. Repe ne smemo gnojiti z organskimi gnojili in paziti moramo na to, da so tla med vegetacijo vlažna, saj bodo v nasprotnem primeru gomolji trdi. Raste še pri temperaturah nekaj nad ničlo, zato je pomembno, da je ne pulimo prehitro. Po navadi to počnemo v mesecu novembru, vendar je odvisno tudi od vremena. Shranjujemo jo v vlažnih in hladnih kletih, nekaj korenov pa lahko tudi posadimo v lonce in jih v zimskem času uporabljamo tudi kot mlade in okusne liste.

Zelo pogosto je kisanje repe. Repo je potrebno naribati, položiti v plastične ali lesene posode, dodati 1-2% soli ter jo potlačiti, da se na površini pojavi voda. Za kisanje je potrebnih okrog 15°C in pa repa mora biti obtežena.

4. Intervjuji z uslužbenci hotelov in restavracij

Z raziskovanjem teme o ekološki kulinariki v osrednjeslovenski regiji smo spoznali številne kulinarčne posebnosti, ki jih nudijo v hotelih in restavracijah v Ljubljani. Poleg tega smo sklepali, da v omenjenem območju temeljijo k uporabi ekološko pridelane hrane in tako dolgoročno stremijo k trajnostnemu turizmu. Odločili smo se, da to področje še bolj natančno raziščemo in s tem prikažemo trenutno situacijo v Sloveniji.

4.1 Intervju 1: Siniša Borić – Hotel Slon



Slika 11 - Hotel Slon

Vir: <http://www.hotelslon.com/about-the-hotel/about-the-hotel.htm>

1. Se lahko na kratko predstavite?

Hotel Slon je eden najboljših hotelov v Ljubljani. Trenutno ima štiri zvezdice, a bo pridobil še peto. Restavracija Hotela Slon spada med najboljših 5 restavracij v Ljubljani.

2. Ali bi se opredelili kot ekološke?

Deloma ja, deloma ne. Ekološko pridelana hrana predstavlja približno 70% naše ponudbe. To število še povišujemo.

3. Kdaj ste se začeli ukvarjati z ekološko pripravo jedi in zakaj?

Z ekološko pripravo jedi smo se bolj začeli ukvarjati pred enim letom, ko sem prevzel vodstvo kuhinje.

4. Na kakšen način zagotavljate strankam kakovost samih sestavin?

Uporabljamo vsakodnevno sveže sestavine, če stranka želi pokažemo deklaracijo o poreklu živila.

5. Imate kakšne posebej izoblikovane jedilnike oz. jedi za stranke s posebnimi dietami npr. brez glutena, laktoze, vegani...

Trenutno ne, kmalu pa. Pripravljamo veganski meni, ki ne bo vseboval laktoze in glutena. Strankam omogočamo tudi prilagajanje menijev.

6. Ali pri nakupu živil poslujete s slovenskimi kmeti? Koliko časa že sodelujete s slovenskimi kmeti?

Okoli 95% sestavin je slovenskih. Sodelujemo že eno leto. Pred tem je bilo veliko sestavin iz sosednjih držav.

7. Se vam zdi da vas uporaba ekoloških izdelkov omejuje pri raznolikosti ponudbe?

Ne, razviti se da zelo veliko različnih jedi. Seveda smo pri tem odvisni od vremena in drugih pogojev.

8. Uporabljate kakšno eko tehnologijo (varčne luči, luči k se same ugašajo, sončne celice)?

Imamo varčne luči, prostori so klimatizirani.

9. Komu ekološkost več pomeni: Slovencem ali tujcem?

Več pomeni tujcem, Slovenci so bolj skeptični.

10. Kakšni so vaši cilji za prihodnost?

Spraviti delež organskih živil na 100%, povečati sodelovanje s strankami, se še bolj povezati z okoliškimi kmeti.

11. Imate kakšen certifikat o ekološkosti, se vam zdijo kriteriji za pridobitev strogi?

Za enkrat še nimamo certifikata, želimo si ga pridobiti, kriteriji so kar strogi.



4.2 Intervju 2: Enej Vitrih – Hotel Park

1. Kdaj ste se začeli ukvarjati z ekološko pripravo jedi in zakaj?

Z ekološko pripravo jedi smo se začeli ukvarjati že leta 2008, še bolj pa leta 2015, s pridobitvijo Travelife certifikata.

2. Kako je nov naziv (eko/bio) vplival na promocijo?

Ljudje bolj zaupajo podjetju in seveda tudi hrani, ki jo pripravljamo. Več se tudi piše o nas in smo na splošno prepoznani kot 'zeleni' hotel.

3. Se vam zdi, da vas uporaba ekoloških izdelkov omejuje pri raznolikosti ponudbe?

Niti ne, je pa seveda več planiranja in tudi stroški so večji. Pri nas se pojavlja težava pri nabavi, saj moramo pridobiti dovolj ekoloških izdelkov, da v visoki sezoni (samo na zajtrku) nahranimo več kot 350 gostov na dan.

4. Na kakšen način zagotavljate strankam kakovost samih sestavin?

Sproti spremljamo svežino sestavin, nabavljamo od certificiranih proizvajalcev in seveda spremljamo, da nam vsakič dostavijo isto kvalitetne sestavine.

Slika 12 - Hrana v Hotelu Park

Vir: http://www.hotelpark.si/si_restavracija,126.html

5. Imate kakšne posebej izoblikovane jedilnike oz. jedi za stranke s posebnimi dietami npr. brez glutena, laktoze, vegani...

Prav posebej nimamo izoblikovanih jedilnikov, razen pri dnevnih kosilih. So pa naši natakarji deležni izobraževanj na to temo in lahko potem suvereno ponudijo gostom, kar želijo.

6. Kolikšen delež izdelkov, ki jih uporabljate za pripravo jedi, prihaja iz Slovenije oziroma od slovenskih kmetov?

Odkvisno od sezone ampak načeloma 85% odstotkov surovin oziroma izdelkov. V 2017 seveda stremimo k povečanju tega odstotka.

7. Vaš hotel je nosilec značke Slovenia Green, nam lahko poveste kaj to predstavlja, kako strogi se vam zdijo pogoji za pridobitev?

Slovenia Green Accomodation pridobijo nastanitveni objekti na podlagi vsaj enega trajnostnega certifikata. Mi smo ga dobili na podlagi Travelife Gold certifikata, ki ga je precej težko pridobiti.

8. Uporabljate kakšno eko tehnologijo (varčne luči, luči k se same ugašajo, sončne celice)?

Trenutno uporabljamo varčne LED luči s senzorji za samo ugašanje, perlatorje na pipah, varčne klimatske naprave, ekološki zbiralec maščob v kuhinji ipd. Sončne celice bomo letos namestili na streho, saj jih bomo uporabljali za črpalko za vodo.

9. Zakaj ste se odločili za trajnostni turizem? (Prednosti in slabosti)

Zato ker nam je mar. To je etos Hotela Park, po katerem želimo da nas vsi prepoznajo. V prvi vrsti nam ni vseeno za naše zaposlene: če je osebje zadovoljno, prenašamo takšno energijo tudi na goste. Seveda so potem v igri tudi prihranki, ki se se pokažejo po začetni investiciji. Slabosti ni, delamo dobro za okolje in za ljudi.

10. Komu ekološkost več pomeni: Slovincem ali tujcem?

Trenutno slovincem, saj smo zelo vpeti v to zgodbo. Klientela hotela Park je precej mešana, tako, da težko določimo kdo je prišel zakaj k nam. Se pa pojavlja vedno več gostov, ki pridejo k nam izključno zaradi naše "zelene zgodbe".

11. Kakšni so cilji za prihodnost? (Nove pridobitve, prihodnost hotelskega turizma)

V letu 2017 gledamo naprej, Ljubljana je še vedno zelena, mi pa smo že takoj januarja začeli s prenovo preostalih sob v hotelu, tako, da bomo sedaj imeli kar 121 prenovljenih Superior sob, na začetku februarja smo organizirali Dneve Indijske kuhinje, marca bo na vrsti prenova strehe in zeliščnega vrta, medse bomo sprejeli dve novi čebelji družini, poleti bomo ponovno zagnali dobrodelno akcijo DOBRO-DELANO in seveda še naprej razvijali zeleno zgodbo hotela v sodelovanju z našimi zaposlenimi, našimi gosti in seveda s sosedi.

4.3 Povzetek intervjujev hotelov Slon in Park

Tako hotel Park kot Slon veljata za dva izmed najboljših hotelov v Ljubljani. Ugotovili smo, da oba hotela stremita k ekološki pridelavi hrane, oba hotela uporabljata varčne luči in varčne klimatske naprave. Hotel Park pa bo v letošnjem letu na streho hotela postavil tudi sončne celice. Hotel Slon si v prihodnosti želi pridobiti certifikate o ekološkosti, saj menijo da to pripomore k še dodatni promociji hotela in gostom daje še dodatno zaupanje v njihovo poslovanje. V hotelu Park so zelo ponosni na Slovenija green oznako, vendar menijo, da so pogoji za pridobitev zelo strogi. Tako hotel Slon kot Park si v prihodnosti želita še bolj ekološko delovanje in stremita h trajnostnem turizmu.

4.4 Intervju 3: Barbara Radojlovič – Restavracija Barbarella

1. Na kakšen način zagotavljate strankam kakovost samih sestavin?



Slika 13 - Hrana v restavraciji Barbarella

Vir: <http://www.barbarella.si/galerija>

S tem, da dobro poznamo sestavine in se vedno prepričamo, da bi tudi sami doma uporabljali takšne sestavine in pripomočke, sami tudi nabereмо in izberemo vsako sestavino posamično.

2. Ali ste morda povezani in sodelujete s katerim koli podjetjem oz. zvezo s katero se posvetujete, dodatno izobražujete o prehrani in tako dobite pomoč pri zagotavljanju kakovosti?

Ne, v bistvu sami poiščemo predavanja in se jih potem udeležujemo, različne seminarje in projekte v tujini; tako se torej izobražujemo, nismo pa ravno povezani z nobenim dejanskim podjetjem.

Inspiracijo, recepte in nasvete pa seveda, kakor večina restavracij/okrepčevalnic s sodobno hrano 21. stoletja, v današnjem času neposredno dobivamo iz interneta, tujine in potovanj, kjer se vedno znova srečujemo z različnimi novimi kulinaricnimi doživetji.

3. Imate morda kakšne posebej izoblikovane jedilnike oz. jedi za stranke s posebnimi dietami npr. brez glutena, laktoze, vegani ...

Vsa prehrana v ponudbi je namenjena veganom, torej je avtomatsko tudi vegetarijanska, brez laktoze, jajc in ostalih živalskih produktov.

4. Ali se vam zdi, da jed, ki je prilagojena posebnim dietam, izgubi na okusu?

Ne, sami delamo predvsem na okusih in njihovem razvijanju, zato je težko da bi hrana izgubila na okusu. V ponudbi sem prepričana, da bi prav vsakdo našel nekaj okusnega. Nudimo vse od alternativnih 'cheeseburgerjev' pa do vseh možnih tortic in slaščic. Treba je biti pozoren, kakor tudi pri povsem običajni kulinariki, samo da veganstvo zahteva še obvladovanje drugih in morda sodobnejših tehnik. Predvsem, ko enkrat razumeš sestavine in se naučiš kako jih kombinirati, nič ne izgubi na okusu, hrana je za moj okus le še kanček boljša (smeh).

5. Na kakšen način skrbite za okolje v vaši okrepčevalnici?

Večinoma uporabljamo lahko razgradljivo embalažo in seveda vse odpadke ločujemo.

6. Ali pri nakupu živil poslušate s slovenskimi kmeti? (Nam lahko zaupate nekaj imen kmetij s katerimi poslušate?)

Ja, imamo kar pester nabor živil, nekaj torej pri slovenskih, nekaj pa tudi pri uvoznikih. Moram reči, da na žalost nimamo le enega slovenskega dobavitelja, zato je treba kombinirati, da dobimo vse potrebno za pripravo naših jedi.

7. Kako je naziv (eko/bio) vplival na promocijo okrepčevalnice?

Pri nas zaenkrat restavracija iskreno še ni povsem eko in bio, zdi pa se mi, da vseeno delamo premalo na tem področju. Žal tudi nimamo možnosti, da bi povsem vse sestavine dobavljali eko ali bio, saj ni na voljo dovolj grosističnih dobaviteljev, ki bi nas lahko s slednjim oskrbovali. Seveda je večina naših sestavin ekološkega porekla, vendar na žalost še ne povsem v celoti.

8. Ali nudite ekološka vina? Iz kje jih dobavljate?

V naši okrepčevalnici ne nudimo alkohola, saj bi bilo to v nasprotju z našimi načeli. Lahko se samo posladkate ali osvežite z enim od naravnih sokov.

4.5 Intervju 4: Igor Jagodic – Restavracija Strelec



Slika 14 - Restavracija Strelec

1. Na kakšen način zagotavljate strankam kakovost samih sestavin?

S stalno kontrolo nad tem, kar kupujemo, z izborom zanesljivih dobaviteljev, ki s časom postanejo naši partnerji v smislu, da si med sabo pomagamo. Oni za nas iščejo kvalitetne produkte in nam na dolgi rok zagotavljajo te kvalitetne produkte. Mi pa kmetom sugeriramo, kaj naj sadijo in pridelujejo, česa na trgu manjka in jih tudi oglašujemo oz. promoviramo.

2. Ali ste morda povezani in sodelujete s katerim koli podjetjem oz. zvezo s katero se posvetujete, dodatno izobražujete o prehrani in tako dobite pomoč pri zagotavljanju kakovosti?

Kvečjemu mi izobražujemo druge. V Sloveniji se ne izobražujemo, saj že težko najdemo nekoga, ki bi lahko nas izobraževal na tem nivoju gostinstva. Izobražujemo se večinoma tako, da pošiljamo kuharje, zaposlene v tujino enomesečno izobraževanje v vrhunske tuje restavracije. Mi temu rečemo 'staš'. Na teh seminarjih se ne izobražujemo le na področju kakovosti hrane temveč tudi o higieni, varstvu, informatika; podporne stvari.

3. Imate morda kakšne posebje izoblikovane jedilnike oz. jedi za stranke s posebnimi dietami npr. brez glutena, laktoze, vegani ...

Ne, mi nimamo takšnih posebnih jedilnikov. Lahko pa jih naredimo po naročilu.

4. Ali se vam zdi, da jed, ki je prilagojena posebnim dietam, izgubi na okusu?

Če je pripravljena na pravilen način, če ima kuhar s pripravo takšnih jedi veliko izkušenj, potem ne bi smelo priti do izgube na okusu. Ampak kakor sem že rekel mi se ne osredotočamo na eko/bio izdelke ali na neke posebne diete. Sestava krožnika je zahtevna in premišljena stvar. Po navadi za snovanje enega krožnika potrebujemo dva do štiri dni in ga lahko naredimo po naročilu, če nam stranka svojo željo sporoči dovolj zgodaj.

5. Na kakšen način skrbite za okolje v vaši restavraciji?

Da smo prijazni. Ločeno zbiranje odpadkov, čim manjša poraba elektrike in vsega kar se le da, poskušamo slediti projektu Zero Waste, ki so se ga lotili Italijani. To pomeni čim več stvari uporabiti, čim manj zavreči, ustvarja čim manj odpadkov. Pri tem želimo, da nam dobavitelji dajo čim več take embalaže, ki je povratna.

6. Ali pri nakupu živil poslujete s slovenskimi kmeti? (Nam lahko zaupate nekaj imen kmetij s katerimi poslujete?)

Da. Veliko je odvisno od sezone. Večinoma kupujemo iz tržnice. Za moko imamo Šlibarja na Gorenjskem, zelenjava od kmeta Kržišnarja prav tako z Gorenjske, kmetijska zadruga Sevnica za meso, ribogojnica Zupan... Vsa naša vina so iz Slovenije na kar smo zelo ponosni. Menimo tudi, da so slovenska vina prav tako dobra kot recimo tista iz Francije ali Portugalske. Od alkohola je samo šampanjec iz tuje države in sicer iz Francije.

7. Kako je naziv (eko/bio) vplival na promocijo vaše restavracije?

(to vprašanje v intervjuju ni bilo zastavljeno, saj je g. Jagodic že večkrat omenil, da se njihova restavracija ne osredotoča na eko/bio izdelke)

8. Ali nudite ekološka vina? Iz kje jih dobavljate?

Ne. Mi se ne osredotočamo na neko eko/bio pridelavo ampak na kakovost naše hrane. Če pa lahko zraven vključimo še izdelke, ki so prepotovali zelo malo kilometrov, niso škropljeni itd. brez, da bi s tem ogrožali okus našega krožnika, smo pa še toliko bolj veseli.

4.6 Povzetek intervjujev restavracij Barbarella in Strelec

Primerjali smo tudi vegansko restavracijo Barbarella in restavracijo Strelec. Nobena od restavracij, ki smo jih preučili ni povsem ekološka, k temu pa bolj strmi veganska restavracija Barbarella, medtem ko jim je v restavraciji Strelec primarnega pomena predvsem kakovost hrane, ekološka pridelava pa, kot pravijo sami, prinaša le še dodaten plus. Obe restavraciji sta dejavni na področju ločevanja odpadkov - v Barbarelli uporabljajo lahko razgradljivo embalažo v Strelcu pa sledijo Italijanskemu projektu Zero Waste, čim več uporabiti čim manj zavreči. Obe restavraciji svoje zaposlene izobražujeta v tujini.

5. Prevoz do restavracij

V zadnjem času je v Sloveniji in drugod po svetu želja po trajnostnem turizmu vse večja. Vse bolj se namreč zavedamo številnih negativnih posledic hitrega, nenačrtnega in nepremišljenega razvoja turizma. Veja trajnostnega turizma je tudi zeleni turizem. Tovrstna oblika turizma zmanjšuje na primer pomen paketnih potovanj s poceni letalskimi prevozniki in poudarja predvsem lokalni pristop do potovanj: uporabo vlaka, lokalnih avtobusov, koles in tako dalje. Posledično zeleni turizem pripomore k temu, da ljudje bolj spoštujejo lokalno identiteto in lokalne posebnosti.

Zelo pomembno pri trajnostnem turizmu je varstvo okolja. V sklopu le tega velikokrat omenjamo javni prevoz ali morda kakšno drugo obliko prevoza, ki pripomore k zmanjšanju izpušnih plinov. Velikokrat lahko opazimo organizirane prevoze do hotelov, smučišč in drugih turističnih objektov ter destinacij. Nobene potrebe ni, da bi se vsakdo peljal s svojim avtom. S skupnim oz. javnim prevozom lahko marsikomu olajšamo potovanje in tako tudi zmanjšamo onesnaževanje okolja. Ker tega ne zasledimo pogosto pri restavracijah, smo se vprašali: na kakšen način bi lahko restavracije pripomogle k zmanjšanju onesnaževanja okolja s pomočjo prevoza?

Ker si precej turistov ogleda le glavno mesto Slovenije, torej Ljubljano, ima veliko restavracij v drugih krajih, kljub enaki kvaliteti hrane, zaradi oddaljenosti manj gostov. Nekatere restavracije imajo zato organiziran brezplačen prevoz za svoje goste. Eden izmed takšnih primerov je restavracija Manna, ki



[Home](#) / [Kontakti](#)

Prevoz do Manne

Svojim gostom nudimo brezplačni taksi prevoz do Hiše kulinarike Manna. Za naročilo, prosim pokličite na tel.št. 05 99 22 308 ali 070 579 691 ali izpolnite [spletni obrazec](#).

Kontakti

Eipprova ulica 1a, Ljubljana
TEL: +386 (0) 599 22 308
info@restavracija-manna.si

Se želite pridružiti naši ekipi?
[Pišite nam](#)

Slika 15 - Možnosti prevoza hrane v restavraciji Manna

Vir: <http://www.restavracija-manna.si/>

se sicer nahaja v Ljubljani, natančneje v Trnovem, a kljub temu ponujajo brezplačen taksi prevoz.

Mi smo premišljevali o še bolj zelenem pristopu oziroma načinu prevoza. Restavracije, do katerih ni možno dostopati z javnim prevozom, bi lahko imele organiziran lasten prevoz. Najboljše prevozno sredstvo se nam je v takšnem primeru zdel kombi. Najverjetneje se ne bi vedno nabralo dovolj gostov za poln avtobus, zato bi si restavracije s tem povzročale le dodatne stroške. S kombijem pa bi lahko pripeljali ljudi, ki bi zaradi brezplačnega prevoza bolj verjetno obiskali restavracijo, kot če bi morali sami poiskati pot (še posebej turisti, ki se težje znajdejo izven mesta) in si povzročiti še dodatne stroške s prevozom. Restavracija bi stroške prevoza pokrila z zaslužkom prodaje hrane oziroma kosil tem gostom.

Naš predlog je, da bi imele restavracije organizirane na primer tri prevoze na dan med tednom, ob najprimernejših urah za kosilo. Na primer ob:

1. 11:45
2. 12:30
3. 13:00

Ob vikendih, ko je obisk takšnih restavracij večji, bi morda lahko dodali še nekaj terminov (po potrebi), na primer ob:

1. 13:30
2. 14:30
3. 15:30

Restavracije bi imele prevoz organiziran povratno, tako da bi turiste in ostale goste kombiji dostavili tudi nazaj, na prejšnjo točko odhoda.

6. Zaključek

Pri projektu smo se veliko naučili o trenutnem stanju trajnostnega turizma v Sloveniji. Z delom smo pridobili pomembne izkušnje za življenje saj smo izvedli dva intervjuja, ki sta pripomogla k našim komunikacijskim veščinam. Za izvedbo teh intervjujev je bilo potrebno veliko sodelovanja in koordinacije. Ugotovili smo tudi, da bi lahko veliko naredili glede prevoza do restavracij in tako ohranili čistejše okolje. Zavedati smo se začeli kako škodljiv je masovni turizem za okolje. Zato bi morali podpirati trajnostni turizem in poiskati več načinov, s katerimi bomo poskušali rešiti okolje. Veliko rešitev ni koristnih le za naravo, ampak tudi za nas. Naučili smo se tudi veliko o kvaliteti hrane. Zaradi najrazličnejših ekonomskih vzrokov je po navadi pridelana na neekološki način. Izvedeli smo, da veliko kmetij vseeno prideluje pridelke kar se da ekološko. Take kmetije bi morali bolj podpirati in ceniti nalepke, ki potrjujejo slovenski izvor, ekološko pridelavo itd. Ugotovili smo tudi, da moramo biti potrpežljivi, saj se bodo pozitivni rezultati ekološke pridelave hrane pokazali šele čez nekaj let in ne takoj. Prav tako bomo sedaj verjetno bolj premislili, katero restavracijo bomo obiskali in kateri izdelek kupili.

7. Viri

Beau Veritas Slovenija: ekološka pridelava hrane. [internet]. [citirano 17. 2. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.bureauveritas.si/home/about-us/our-business/certification/industry-tailored-schemes/prehrana/ekoloska-zivila/ekoloska-pridelava-in-predelava?gclid=CPuM07e4I9ICFW4W0wodfJgGjg>

Eko podeželje.si – eko certifikat. [internet]. [citirano 19. 2. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.eko-podezelje.si/eko-certifikat/>

Eko podeželje.si – ekološko kmetijstvo. [internet]. [citirano 19. 2. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.eko-podezelje.si/ekolosko-kmetovanje/>

Ekološko kmetijstvo. [internet]. Wikipedija, 16. 1. 2017. [citirano 19. 2. 2017]. Dostopno na naslovu: https://sl.wikipedia.org/wiki/Ekolo%C5%A1ko_kmetijstvo

E-učbenik: Trajnostni razvoj. [internet]. [citirano 11. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: https://l.facebook.com/l.php?u=https%3A%2F%2Ffeucbeniki.sio.si%2Fgeo1%2F2557%2Findex3.html&h=ATNdSVLa3KPeZnDiUbcaKCOG_Q8Z2WBQXJC4L1Rbmu6qFB39PvS32ZgH2gQbiliGPLemntlCZwkQZfGTvevuQABJ7qoOkUS7BTnJyIcycqQaNDokGnJFQ09uNyuJRdCfs1AepIDn

Fižol. [internet]. Wikipedija, 10. 1. 2016. [citirano 11. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <https://sl.wikipedia.org/wiki/Fi%C5%BEol>

Food and agriculture Organization of the United Nations – sustainability. [internet]. [citirano 19. 2. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.fao.org/sustainability/en/>

Hood burger. [internet]. [citirano 14. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.hoodburger.si/>

Hotel Park. [internet]. [citirano 14. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: http://www.hotelpark.si/si_restavracija,126.html

Hotel Slon. [internet]. [citirano 14. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.hotelslon.com/about-the-hotel/about-the-hotel.htm>

Jedi iz krompirja. [internet]. [citirano 1. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://jazkuham.si/jedi-iz-krompirja/>

Krompir. [internet]. Wikipedija, 1. 3. 2017. [citirano 1. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <https://sl.wikipedia.org/wiki/Krompir>

Krompir za sladokusce. [internet]. [citirano 1. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://okusno.je/clanek/sezonsko/poletje/krompir-za-sladokusce.html>

Mesar Anton. [internet]. [citirano 12. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.mesaranton.si/o-podjetju/>

Pečenica. [internet]. Wikipedija, 23. 2. 2017. [citirano 12. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <https://sl.wikipedia.org/wiki/Pe%C4%8Denica>

Sustainable food production: Facts and figures. [internet]. [citirano 19. 2. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.scidev.net/global/food-security/feature/sustainable-food-production-facts-and-figures.html>

Bratwurst. [internet]. Wikipedia, 25. 2. 2017. [citirano 26. 2. 2017]. Dostopno na naslovu: <https://en.wikipedia.org/wiki/Bratwurst>

Trgovina Mercator: Pečenice. [internet]. [citirano 12. 2. 2017]. Dostopno na naslovu: <https://trgovina.mercator.si/market/izdelek/17272177/pecenice-anton-480-g-pakirano>

7.1 Viri slik:

Slika 1: *Osrednjeslovenska regija.* [internet]. [citirano 14. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/1/1f/Central_Slovenia_Statistical_Region_in_Slovenia.svg/1280px-Central_Slovenia_Statistical_Region_in_Slovenia.svg.png

Slika 2: *Polje ajde.* Mihorič A. *RS Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano: Ekološko kmetovanje.* [internet]. [citirano 17. 2. 2017]. Dostopno na naslovu: http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/ekolosko_kmetovanje/

Slika 3: *Primer kmečke restavracije. Restavracija Sonce.* [internet]. [citirano 11. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.restavracijasonce.com/turisticna-kmetija/>

Slika 4: *Ekološki certifikati. Ekološka trgovina.* [internet]. [citirano 11. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.ekoloska-trgovina.si/stran/odlicnost-izdelkov-zagotovljena>

Slika 5: *Slovenski Hood Burger deluje v skladu z načeli trajnostnega razvoja.* Hood burger. [internet]. [citirano 14. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.hoodburger.si/>

Slika 6: *Pečenice. German Bratwürste.* [internet]. [citirano 26. 2. 2017]. Dostopno na naslovu: https://en.wikipedia.org/wiki/Bratwurst#/media/File:German_Bratw%C3%BCrste.jpg

Slika 7: *Gomolji krompirja. Krompir – tečna in prebavljiva hrana.* [internet]. [citirano 1. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://clanki.kupimprodam.si/krompir-tecna-in-prebavljiva-hrana/>

Slika 8: *Pečen krompir. Krompir v pečici.* [internet]. [citirano 1. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://okusno.je/recept/pecen-krompir-v-pecici>

Slika 9: *Stroki fižola. Uporaben fižol.* [internet]. [citirano 11. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: http://www.bambino.si/modules/uploader/uploads/news/pictures_news/crop1/fizol.jpg

Slika 10: *Sorte fižola. Črn brazilski fižol.* [internet]. [citirano 11. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: [http://www.doces.si/images/categories/fizol\[1\].jpg](http://www.doces.si/images/categories/fizol[1].jpg)

Slika 11: *Hotel Slon. Hotel Slon.* [internet]. [citirano 14. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.hotelslon.com/about-the-hotel/about-the-hotel.htm>

Slika 12: *Hrana v hotelu Park. Hotel Park.* [internet]. [citirano 14. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: http://www.hotelpark.si/si_restavracija,126.html

Slika 13: *Hrana v restavraciji Barbarella. Barbarella.* [internet]. [citirano 14. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.barbarella.si/galerija>

Slika 14: *Restavracija Strelec. Ljubljanski grad: Restavracija Strelec.* [internet]. [citirano 14. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <https://www.ljubljanskigrad.si/sl/grajska-dozivetja/kulinarika/restavracija-strelec/>

Slika 15: *Možnosti prevoza hrane v restavraciji Mana. Restavracija Manna.* [internet]. [citirano 11. 3. 2017]. Dostopno na naslovu: <http://www.restavracija-manna.si/>

8. Zahvale

Naša projektna naloga ne bi uspela brez pomoči določenih oseb, ki so nam pomagale s sodelovanjem v intervjujih ali pa pomagale pri pridobivanju le-teh, zato si zaslužijo posebne zahvale. Zahvaljujemo se Igorju Jagodicu iz restavracije Strelec, Barbari Radoljovič iz restavracije Barbarella, Eneju Vitrihu iz hotela park in Siniši Borić iz hotela Slon za njihovo sodelovanje pri intervjujih. Posebna zahvala pa gre še Vanji Mramor, ki nam je pomagala pridobiti vse kontakte za intervjuje.

Zahvaljujemo se tudi našemu mentorju Milanu Bizjanu, naši lektorici Nadi Barbarič Naskov in naši razredničarki Viljenki Škorjanec Šnuderl, za konstantno spodbudo in skrb.