

Bio užitek

Praznovanje bio okusa

Na kroznikih si vedno želimo dobro, pestro hrano intenzivnega in polnega okusa. Poleg tega se vedno bolj zavedamo pomena kvalitetne hrane, ki naše telo oskrbi z vsemi potrebnimi vitamini in minerali. Je vse te zahteve sploh možno združiti? Seveda je! Ekološko pridelana hrana je tisto, kar človek danes išče in potrebuje. V lokalnem okolju so ekološko pridelana živila prilagojena naravnim razmeram in zato tudi bolj odporna ter polna antioksidantov.

Takšna hrana je izredno raznolika, saj imajo ekološke kmetije ponavadi pestro proizvodnjo. Pridelujejo vse vrste pridelkov: od žitaric, poljščin, tudi vrtnin, do sadja, grozdja, vina in sadnih sokov. Govjijo tudi pašne živali kot na primer drobnico, pridobivajo mleko, ter večinoma skrbijo za gozd.

To je torej pestro in energetsko samozadostno kmetovanje, kjer organska snov, ki jo kompostiramo, kroži v okviru kmetije in ne proizvaja odvečnih odpadkov. Poleg tega je kmetija, ki ima pašnike, sadovnjake, njive in gozd sposobna absorbirati velike količine najbolj toplogrednega izmed plinov - CO₂ (in drugih) in ga skladiščiti tudi do meter globoko.

Ekološko kmetovanje z uredbami in pravilniki ureja stroga zakonodaja EU za to področje. Samo izvajanje pa pri nas kontrolirajo tri neodvisne kontrolne organizacije, ki na kmetijah in predelovalnih obratih opravljajo nenapovedane kontrole, jemljejo vzorce zemlje, rastlin in plodov za laboratorijske analize, preverjajo kolobar, zapisnike, pridelane in prodane količine, semena, krmila, zdravila in izpust za živali ter druge z zakonom določene obveznosti.

Vsaka ekološka kmetija in vsak njen pridelek in izdelek mora spremljati veljaven CERTIFIKAT ZA EKOLOŠKA ŽIVILA, na katerem je natančno napisano za katera živila gre. Ekološko pridelana hrana je pri prebivalcih Skupnosti, pa tudi v ostalem razvitem svetu, vsak dan bolj priljubljena, njena pridelava in poraba pa naraščata. Ljudje so vedno bolj okoljsko in socialno ozaveščeni in vedo, da bodo z nakupom takšne hrane prispevali k varovanju okolja, biotski pestrosti in dobrobiti živali. Predvsem pa bodo poskrbeli za svoje zdravje, ker je ekološka hrana vitalna, polna aktivnih življenjsko pomembnih snovi, ki nam pomagajo ohranjati zdravje, lepoto in življenjsko energijo. Da bi urbanim prebivalcem dostojno predstavili odlično ekološko hrano, pristnost in intenzivnost njenih okusov, bomo v Ljubljani pred Maximarketom organizirali kulinarčni dogodek, ki smo ga poimenovali BIO OKUS. Jedí bodo pripravili kuharski mojstri restavracije MAXIM, pod vodstvom g. Boštjana Slaka ter naše ekološke kmetice, ki bodo pripravile nekatere tipične jedi in peciva. Na tem promocijsko prodajnem dogodku se bodo na stojnicah predstavili tudi številni ekološki kmetje iz vseh koncev Slovenije ter iz sosednjih dežel.

Otvoritev BIO OKUSA bo v torek, 31. 03. 2009, ob 11. uri, ko bomo predstavili vse ponudnike, lahko pa se nam pridružite popoldne ob 16. uri, ko se bodo predstavitve in degustacije ponovile. Vmes bodo strokovnjaki s področja ekološke hrane in sodelujoči pridelovalci obiskovalcem predstavili primernost ekoloških živil tako v vsakdanji prehrani kot tudi za bolj izjemne priložnosti.

Pripravljene in razstavljene dobrote bodo obiskovalci okušali ob prijetni glasbi citer, zato vse bralce in bralce prisrčno vabimo, da se nam v torek, 31. 03. 2009, pridružijo na dogodku BIO OKUS, ki bo na ploščadi pred Maximarketom. V primeru slabega vremena pa v pasaži Maximarketa.

www.biouzitek.si



PROGRAM, FINANCIAN S
PRISPEVKOM EVROPSKE
UNIJE IN REPUBLIKE
SLOVENIJE

