

OD ZRNA DO KRUHA

Nekoč, ko še niso poznali strojev ter niso imeli elektrike in gnojil, je bil pridelek skromnejši in pridelava le-tega je bila težja kot sedaj. Takrat so morali imeti konja ali vola, da so lahko zorali njivo, sedaj pa imamo za to traktorje in druge stroje, s katerimi brez težav orjemo. Podobno je s setvijo, žetvijo in sledečo obdelavo pridelka. Ko pa so po dolgem postopku končno imeli produkt dela, pa težav še ni bilo konec, saj so morali hrano primerno shraniti. Več kot z žitom pa so imeli težave pri shranjevanju mesa in živil živalskega izvora, saj niso poznali hladilnikov in zamrzovalnikov ter se je hrani rok trajanja precej skrajšal. Jedi, ki so jih pripravljali, so bile večinoma puste in skromne, saj niso pridelovali olja, mast pa so dobili samo, če so zaklali svinjo. Tudi soli ni bilo dosti, saj je bila precej draga. V primerjavi z nekdanjimi jedilniki preprostih ljudi so današnji veliko bolj bogati in okusni, saj jedi vsebujejo več različnih sestavin in so lahko pripravljene na več različnih načinov. To nam omogočajo predvsem sodobni pripomočki in stroji ter lažji dostop do različnih sestavin. Tudi odnos do hrane se je sedaj spremenil. Včasih so hrano spoštovali veliko bolj kot sedaj, saj jo je bilo manj in je vsak kos kruha pomenil zelo veliko. Sedaj pa imamo hrane tako rekoč preveč, saj tehnologija omogoča količinsko večje ter hitrejše proizvodnje hrane. Le-ta izgublja na ceni, spoštovanju pa tudi na kvaliteti, saj je masovno ali industrijsko proizvedena hrana precej manj kvalitetna.

Moje mnenje je, da s hrano ravnamo neracionalno. To se kaže predvsem v tem, da hrano mečemo stran, medtem ko na drugi strani ljudje umirajo prav zaradi pomanjkanja le-te.

Avtor: Nejc Šercer

Razred: 7. c

Šola: Osnovna šola Zbora odposlancev Kočevje

Mentor: Mateja Malnar