

# LOKALNA HRANA IN OBIČAJI

## INTERVJU Z

## YASMINO LOKMANOGLU

Intervju opravil Tarsus Ticaret ve Sanayi Odasi

ŠTUDIJA PRIMERA: ZANIMIVI KRAJI

Boost the local  
farmers economy  
Relationships  
between locals  
producers  
and tourists



Slow Food je globalna ljudska organizacija, ustanovljena leta 1989. Njen namen je preprečiti izginjanje lokalnih prehranskih kultur in tradicij, se zoperstaviti vzponu hitrega življenja in se boriti proti vse manjšemu zanimanju ljudi za hrano, ki jo uživajo, za izvor hrane in kako naša izbira hrane vpliva na svet okoli nas. Slow Food je od svojih začetkov prerasel v globalno gibanje, ki vključuje milijone ljudi v več kot 160 državah in si prizadeva, da bi vsakomur zagotovili dostop do dobre, čiste in poštene hrane. Slow Food verjame, da je hrana povezana s številnimi drugimi vidiki življenja, vključno s kulturo, politiko, kmetijstvom in okoljem. Z izbiro hrane lahko skupaj vplivamo na to, kako se hrana prideluje, proizvaja in in s tem spremenimo svet.

Yasmina Lokmanoglu



  
Slow Food®

## KAKŠNO JE IZHODIŠČE ZEMELJSKEGA TRGA?

Začetna točka [Tržnice Zemlje](#) so gastronomski dnevi v Tarsu. Proizvajalci, ki smo jih povabili na Gastronomske dni v Tarsusu, so imeli odličen dobiček. Nato smo ustanovili združenje Slow Food - Slow Food Tarsus. Najprimernejša formula je koncept tržnice Zemlje, mednarodne mreže Slow food. Ta poteka dvakrat na mesec, vsako drugo in četrto nedeljo.

## ALI PREJEMATE PODPORO INSTITUCIJ?

Največjo podporo nam nudita občina Tarsus ter gospodarska in industrijska zbornica Tarsus. Pomagata nam tudi borza Tarsus in kmetijska zbornica Tarsus. Vendar sta Gospodarska in industrijska zbornica Tarsus ter Občina Tarsus vedno z nami.

## KAJ SO ZAHTEVE, KI JIH JE POTREBNO IZPOLNJEVATI, ČE ŽELITE POSTAVITI STOJNICO NA ZEMELJSKI TRŽNICI?

Ekološko kmetovanje ni nujno, vendar morate dokazati, da kmetujete in redite na okolju in živalim prijazen način. Agroekološki sistemi so zelo primerni za slow food. Če ne želite proizvajati, temveč le predelovati, morate uporabljati proizvode, ki jih kupite na sami tržnici.

## KAKŠNA JE VLOGA KROŽNEGA GOSPODARSTVA NA ZEMELJSKEM TRGU?

Poleg vprašanja, kako se hrana proizvaja, je velik del pozornosti, namenjene krožnemu gospodarstvu in trajnosti, namenjen tudi embalaži. Papirnati material je na primer prednost, uporabljajo se košare iz naravnih materialov, nikoli se ne uporablja plastika, temveč embalaža iz materialov, primernih za recikliranje, in podobno. Poleg tega dajemo velik poudarek ponovni uporabi. To vpliva tudi na stroške, ki so v primerjavi s povprečno ceno enakega izdelka višji. Naravna embalaža je v Turčiji zelo draga. Na koncu ljudje pridejo s svojimi vrečkami ali pa se na trgu prodajajo vrečke za večkratno uporabo.

## KAKŠNE SEMINARJE ORGANIZIRATE?

Zagotavljamo stalno usposabljanje. Najprej komunikacija, življenje brez plastike, spoštovanje okolja in narave, enakost spolov in o škodi zaradi pesticidov. Redno organiziramo seminarje o teh temah. Vsako nedeljo je vsaj en ali dva seminarja. Kuharski mojstri razlagajo o kuhanju brez odpadkov z izdelki, ki so na voljo na trgu. Otroke pa vsekakor naučimo nekaj okolju prijaznega. Prejšnji teden smo na primer razložili, kako proizvajati sončno energijo. Za otroke smo organizirali delavnico o uporabi sončne energije. Zemeljska tržnica veliko prispeva k turizmu v Tarsu. V Tarsu je veliko gibanja. To se vidi po številu ljudi, ki pridejo, in trgovcih, ki odprejo svoje trgovine. Pred potresom so bili ogledi prav tako prihajajo. Prihod izletov je bil zelo pomemben za naše nedeljske zemeljske tržnice. Promovirali smo Tarsus in poskrbeli, da so bili izdelki iz Tarsusa znani. Poleg tega smo vzpostavili odnos med proizvajalcem in turistom na ogledu. Upam, da se bodo v prihodnjih letih ture nadaljevale. Tržnica Zemlje je postala središče pozornosti. Ker tako naravnih in pristnih izdelkov in hrane ne najdete nikjer drugje. Z jamstvom počasne prehrane lahko dobite okusno hrano brez pesticidov, ali trajnostno hrano, kot si jo želite. Zabavate se lahko z otroki. To je zelo lep in zanimiv kraj.

Slika: Slow Food International

