



www.zazdravje.net

Skupaj za zdravje človeka in narave

● september 2011

brezplačen izvod

Tema meseca:
**Vzemimo eko
prihodnost v svoje roke**



Oglasna deska projekta

Skupaj za zdravje človeka in narave

Ne zamudite časa posebnih energij!



Konec decembra je čas posebnih energij. Če se pravilno uglasimo, lahko v tem času pridemo do presenetljivih spoznanj.

Energija kristalov, vode in soli dodatno okrepi našo notranjo »anteno«, zato ne zamudite še enega zanimivega vikend seminarja v Nemčiji, ki ga organiziramo v okviru projekta *Skupaj za zdravje človeka in narave*.

Od **16. do 18. decembra** vabljeni v največje evropsko področje soli, kristalov in nadnaravne lepote. Seminar vodi Rajko Škarič.

Dodatne informacije in program na:
kristalno.mm@gmail.com ali po telefonu
030 261 977 (pon-pet od 16. do 21. ure).



Knjiga je rojena!!!

od 5. septembra vas **Ščepce rešitve** čaka v specializiranih trgovinah z zdravo prehrano, trgovinah Sanolabor in na dogodkih projekta, ki so v koledarju označeni s kompasom.

Dodatne informacije o vsebini ter možnosti naročanja preko spleta si preberite na www.zazdravje.net/literatura.asp.

Naročila na e-mail: zacimbe@gmail.com

Pojdimo v sij svetlobe

Na voljo je še nekaj prostih mest za osemdnevni **seminar na Hvaru**, ki ga vodita Rajko Škarič in Sanja Lončar.

Termini:

22. do 29. oktober (I in II modul)

30. oktober - 6. november (I in II modul)

Za več informacij kliknite na www.zazdravje.net, pokličite na **041 770 120** (tor.-pet. med 9. in 13. uro) ali pišite na hvar2010@gmail.com



Zaskrbljeni ali oskrbljeni?

Obstajata le dve poti reševanja prehranske krize. Ena je tista, da bomo prehransko verigo še bolj nadzorovali (še sadju se obetajo črtne kode zaradi »sledljivosti« in »naše varnosti«), še bolj termično obdelovali, še bolj obsevali in jo s tem še dodatno dražili, dejansko prehransko vrednost pa zniževali.

Kljub obljubam odgovornih v stilu »še ta nadzor izboljšamo in bo vse v redu«, je vsakomur jasno, da je industrijska pridelava hrane v osnovi pisana na kožo razcvetu vseh vrst bakterij in virusov, ki kot tempirana bomba le čakajo, da izbruhnejo. Tudi eko globalna pridelava, kljub višji kakovosti pridelka, ne bo mogla slediti logiki globalne trgovine. Ker določeni načini »zaščite« tu niso dovoljeni, so lahko tudi ta živila lahko tarča različnih onesnaženj, z globalnimi transporti se tudi njihova prehranska vrednost znižuje, obremenitev okolja pa povečuje.

Takšni scenariji rojevajo le nove zaskrbljenosti, na katere ni pravih odgovorov.

Zavedanje in zdrava pamet pa lahko rešita veliko težav hkrati. Če ne želite nenehno skrbeti, kaj je na vaš krožnik prispelo z oddaljenih koncev sveta, potem zaupajte sebi in svojim sosedom. Lokalna samooskrba je rešitev prehranske krize, rešitev zdravstvenih tveganj, rešitev gospodarske krize in obenem tudi rešitev okoljske krize.

Edina »težava« je v tem, da takšen koncept ruši sistem svetovnega nadzora in strahu, v katerega so tisti, ki želijo upravljati ta svet, vložili že toliko časa in denarja. Če ugotovite, da se lahko prehranite in ogrejete, četudi nimate »varne službe«, delodajalcu ne boste več prodajali duše in zdravja za nekaj sto evrov na mesec. Če bodo kmetje začeli pridelovati ekološko, kdo bo jemal kredite za gorivo, škropivo, mehanizacijo in hibridna semena? Če se bomo začeli rekreirati na svojih, skupnih ali kmetovih njivah, kdo vam bo potem lahko prodal eno uro telesne vadbe v fitnes centrih za 10 evrov? In ko boste na koncu pokali od zdravja, saj boste končno spoznali moči žive hrane, boste v črno zavili še farmacijo. Si predstavljate, koliko težav bomo lahko povzročili sistemu, če svojo eko prihodnost vzamemo v svoje roke?

Ne, ONI si takšne prihodnosti ne želijo, zato ne čakajte, da vam jo ustvarijo. Ustvarite si jo sami.

Sanja Lončar, urednica



V tokratnih novicah preberite:

Eko Evropa raste, Slovenija stoji!	4
Hrana in zdravje za vse!	13
Trajnostni razvoj in družbena odgovornost	15
Gensko spremenjeni organizmi	16
Slovenski trg ekoživil raste, pridelava pa zaostaja	17
Po polžje navzgor!	18
Kam po izdelke	20
Zakaj na naravnih zdravilih in pripravkih ni »eko« oznak?	28
Bomo sežgali čarovnice ali preživete zakone?	30
Na razpolago je vse!	32
Pridelajmo svoja gnojila	34
Od (naših) VIL do (naših) VILIC	36
Država spi, posamezniki se prebujajo!	38
Biodinamika pozna rešitve	42
Spoznajte Mrežo šolskih ekovrtov!	44
Koledar dogodkov	46
Z vztrajnostjo do uspeha!	51





Eko Evropa raste, Slovenija stoji!

Besedilo: Sanja Lončar

Kljub globalni recesiji je trg eko izdelkov še vedno v porastu. Ni več dvoma, da potrošniki želimo čim več eko izdelkov. Vprašanje pa je, kako do njih priti.

V poročilu mednarodne organizacije IFOAM in raziskovalnega inštituta FIBL je zapisano, da je v letu 2009 20 evropskih držav (razen Slovenije in Velike Britanije) zabeležilo rast površin pod eko pridelavo. Romuni so v enem letu svoje površine povečali za 20 %, Španci za 18 %, Francozi in Poljaki za 17 %, Švedi in Belgijci pa za 16 %. Avstrijci imajo trenutno že 20 % celotnega ozemlja pod certificirano eko pridelavo in pri njih eko izdelki v celotni prodaji dosežejo že 8 % vseh izdelkov. Naši sosedje Italijani so prav tako zastavili ekološko pridelavo kot strateški cilj – pod eko pridelavo je že 100.000 hektarjev obdelovalnih površin.

V letu 2010 smo se končno premaknili z mrtve točke, o čem boste lahko prebrali v prispevku

Anamarije Slabe z Inštituta za trajnostni razvoj (ITR) na strani 17.

Kupci želijo eko

Kljub zastoji v pridelavi v Sloveniji beležimo zelo veliko rast v povpraševanju. Na osnovi podatkov, ki nam jih zaupajo nekateri ponudniki, smo celo izračunali, da Slovenci nekatere izdelke porabimo »po glavi« več kot razvite eko države.

V ukrepih države ni videti, da bi se kar koli pospešilo. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano kljub ministru, ki kaže več prizadevanja od vseh svojih predhodnikov, ostaja ujetnik dolgotrnega političnega kadrovanja in agrarnih lobijev, ki jim eko razvoj ni v interesu.

»Zabloda desetletja« – tako bi lahko imenovali zavajanje naših kmetov, da je integrirano skoraj eko – se bo čez nekaj let razblinila, saj bo integrirano postalo osnovni standard – torej daleč od kakšne posebne dodatne kakovosti. Denar in čas za razvoj sonaravnega kmetovanja smo v veliki meri porabili na integrirano, namesto da bi v tem času razvili in postavili na noge lastni eko sektor. Ko bo denarja za »podpore« zmanjkalo, bodo naši kmetje ostali nemočni proti že razviti eko konkurenci, ki je s pomočjo bolj pametnih razvojnih strategij že zdavnaj prebolela začetne težave, optimizirala stroške in obvlada trg.



ČISTI OKUSI OD 1893

EDEN 100 % čisti sokovi
zdrava tradicija & bio kakovost

bio



Proizvode lahko dobite v Mercatorjevih hipermarketih, Sanolaborju,
Tušu, E.Leclercu, Maximarketu in trgovinah z zdravo prehrano.
Zastopa: Prema d.o.o., Ul. majorja Lavriča 12, 1000 Ljubljana; info@prema.si · T. 01-510 1135

Trgovci prevzemajo pobudo

Glavni pospeševalci na našem trgu so zato postali trgovci. To ni običajen način razvoja; prej bi lahko rekli, da je to slovenska posebnost.

Za razliko od politike, ki očitno ne kaže posluha za želje volivcev, trgovci ne potrebujejo referenduma, da bi ugotovili, kaj potrebujemo. Živijo namreč le od tistega, kar prodajo. Celo na pobude nevladnih organizacij so se začeli trgovci odzivati hitreje kot država. Spodbujajo porabo trajnih vrečk, iščejo nehomogenizirane mlečne izdelke, ponujajo vse več eko kruha itd.

V enem letu so se na policah mnogih trgovin zgodile pomembne spremembe.

Hipermarketi, drogerije, specializirane trgovine, zeliščne trgovine, trgovine z zdravno prehrano poskušajo ponuditi čim več eko izdelkov. Seveda so pristopi in strategije različne, zagotovo pa je čuti, da so se v kratkem času zgodili veliki premiki.

Kaj in kako počnejo na eko področju, smo povprašali predstavnike naših največjih ponudnikov na področju eko izdelkov. Mercator je zelo dobri izbiri eko izdelkov (ki v hipermarketih doseže že štiri številčno količino izdelkov) v tem letu dodal tudi lastno blagovno znamko. Za razliko od Interspara, ki se je potrošnikom zameril, saj je mnoge priljubljene blagovne znamke zamenjal z izdelki pod svojo blagovno znamko in nas tako prikrajšal za možnost izbire, so se v Mercatorju odločili ob svojih izdelkih ohraniti tudi vse blagovne znamke dobaviteljev. Tudi zasnova njihove blagovne znamke BIO je v marsičem nadstandardna. Namesto homogeniziranih in pasteriziranih (ali celo steriliziranih) mlečnih izdelkov, ki jih najdemo pri drugih trgovcih, so se odločili svojo BIO blagovno znamko zastaviti drugače:

Manja Lampe, izvršna direktorica UBS

"Mercator je v tem letu zasnoval novo linijo izdelkov iz eko pridelave in predelave pod lastno blagovno znamko Mercator Bio. Lastna znamka Mercator Bio združuje najpomembnejše komponente, in sicer kakovost, lokalnost, cenovno ugodnost in priročnost, saj lahko ekološke izdelke najdete skoraj v vsaki prodajalni najboljšega sosedu.

V ponudbo so že vključeni mleko in mlečni izdelki iz slovenskega nehomogeniziranega mleka, sojin tofu, rastlinski napitki, pripravljene iz nezdroljenih in pravilno namakanih zrn, sveže sadje in zelenjava, bogatega okusa in polna vitaminov, ovseni kosmiči in vložena rdeča pesa. Ponudbo bomo še naprej širili in dopolnjevali."

Morda se spomnite, da je bil Tuš leta 2006 naš največji ponudnik BIO izdelkov. Police so se šibile



Mercatorjeva eko blagovna znamka ponuja nehomogenizirane mlečne izdelke slovenskega izvora.

pod Bio izdelki, dišalo je po sveže pečenim eko kruhu in pecivu. Tuš se vedno bolj trudi s širino svoje prodajne ponudbe, ki pokriva skoraj vse naše vsakdanje potrebe. Tuš na segmentu BIO ponudbe pripravlja veliko novosti, med katerimi so tudi širitev BIO ponudbe v okviru svojih ostalih dejavnosti, kar bo vsekakor novost na slovenskem trgu. Vsa ta leta pa kontinuirano poteka tudi izobraževalni projekt »Dežela zdravja«, v katerem sodeluje tudi naš projekt, ter klub Gaja s predavanji in prikazi. V vseh planetih Tuš, ter v Mengšu in na Koroškem so stalnica Kmečke tržnice z eko izdelki lokalnih pridelovalcev in proizvajalcev. Lokalno obarvana prehrana in izdelki so na voljo tudi v hipermarketu Planeta Tuš Koper v okviru projekta Domači okusi, ki obiskovalcem omogoča spoznavanje, preizkušanje in nakup lokalnih bio in eko izdelkov.

Milan Mlinar, Direktor maloprodaje družbe Engrotuš

"V trgovinah Tuš smo v skladu s povpraševanjem in trendi pripravili bogat izbor vsakodnevnih BIO živil, ki so pri naših kupcih vsak dan bolj



Predavanja v TUŠ Deželi zdravja pritegnejo na stotine poslušalcev.

priljubljeni. Z BIO sadjem in zelenjavo vas pozdravimo že ob vstopu v naše trgovine, izbirate pa lahko tudi med pakirano, že oprano zelenjavo, med njimi tudi različne solate. V ponudbi imamo tudi nepogrešljivi BIO kruh in pekovsko pecivo, žitarice, moke, stročnice in semena, testenine, riž, omake, začimbe, namazi, paštete ter BIO sokovi, sirupi, kava in čaj. Žitarice, testenine, riž in omake prihajajo k nam od dobavitelja La Bio Ideja, ki je prisoten le v naših trgovinah in ki sam poskrbi za celoten produkt – od njive do naše police, kar zagotavlja izjemno kakovost produktov. Pozabili nismo tudi na BIO mlečne izdelke, sladkarije, izdelki za osebno nego in čistila, kjer bi izpostavili Wiona pleničke."

Kako do več lokalnega sadja in zelenjave?

Kot kažejo statistike povsod po Evropi, odgovor na vprašanje, »od kod je«, postaja bolj pomembno kot »koliko stane«. Afere z dioksinom, E. coli in obsevanjem, ki so za nami (vsaj kar zadeva pisanje medijev), so pustile močno nezaupanje v globalno proizvodnjo hrane in ustanove, ki naj bi zagotavljale njeno varnost. Slovenci nismo izjema in vse bolj povprašujemo po domačem sadju in zelenjavi.

Trgovci so dojeli, da bodo morali sami k proizvajalcem in pridelovalcem, da si bodo lahko zagotovili izdelke, po katerih trg vse bolj povprašuje. Tako hodijo predstavniki Mercatorja in Tuša od kmeta do kmeta in se poskušajo dogovoriti za načrtno proizvodnjo eko izdelkov. Ponujajo celo pomoč pri pakiranju, brezplačne stojnice za promocijo, organizirajo degustacije, eko tržnice itd. Kljub temu pa tako želenega sadja in zelenjave iz domače eko pridelave ni. Ker je ponudba tako majhna, naši kmetje še vedno 85 % vsega, kar pridelajo, prodajo kar na domačem pragu ali na tržnicah, zato ne vidijo razloga, da bi trgovinam zagotavljali izdelke po nižini ceni. Ostalim pa se ob naši kmetijski politiki to še vedno »ne splača«, ali pa ne vedo, kako bi se tega lotili.

Med večje slovenske ponudnike uvrščamo tudi Sanolabor.

Za mnoge je pestrost ponudbe naravnih prehranskih dopolnil in naravne kozmetike, ki jo ponujajo v specializiranih trgovinah Sanolabor, še vedno presenečenje. V večjih centrih pa so zelo dobro založeni tudi z eko živili in živili za posebne diete.



TUŠ BIO - ZA VAS SMO IZBRALI LE NAJBOLJŠE, KAR PONUJA NARAVA!

V trgovinah Tuš vas čaka pester izbor vsakodnevnih BIO živil, ki so pri naših kupcih vedno bolj priljubljeni.

Bio na Tuševih policah

V trgovinah TUŠ vas z BIO sadjem in zelenjavo pozdravimo že ob vstopu v naše trgovine. Na vas čakajo nepogrešljivi BIO kruh in pekovsko pecivo. Če želite speči domači bio kruh vam je na voljo širok spekter žitaric, moke in semen. Za zdrav obrok lahko izbirate med BIO testeninami, rižem, odličnimi omakami, začimbami, za osvežitev pa med naravnimi BIO sokovi, pijačami, kavo, čaji in sirupi. Žitarice, testenine, riž in omake prihajajo k nam od dobavitelja La Bio Ideja, ki je prisoten le v trgovinah TUŠ in ki sam poskrbi za celoten produkt – od njive do naše police, kar zagotavlja izjemno kakovost produktov.

Zdrav dan s Tušem

Za zdrav začetek dneva, zdravo malico ali večerjo izberite katerega izmed BIO mlečnih izdelkov. Popestrite obrok z BIO kosmiči, musliji, namazi in paštetami, ki so bolj zdravi in okusnejši. Ponudite svojim gostom katerega od BIO kompotov in ne pozabite tudi na BIO izdelke iz našega sladkega programa.

BIO skrb za lepoto in čistočo

V trgovinah Tuš posvečamo posebno skrb tudi ponudbi kozmetičnih in čistilnih bio izdelkov, ki po dostopnih cenah višajo kakovost našega življenja, ohranjajo naše zdravje in poudarjajo pomembnost narave v našem življenju. Tako so v trgovinah TUŠ za osebno nego na voljo izdelki blagovnih znamk Wiona ter Ecover, ki zaokrožuje ponudbo BIO čistil za čiščenje doma in pranje perila.



Sanolabor ponuja najširšo paleto naravne kozmetike in naravnih prehranskih dopolnil.

O razlogih za takšno preusmeritev smo povprašali **g. Mojmirja Fortuno, direktorja maloprodaje**, ki je povedal: »Naši kupci vedo, kaj želijo. Nič, kar prodajamo v Sanolaborju, ni »za okras«. Tako kot si ljudje želijo kakovostne zdravstvene pripomočke, ki bodo služili svojemu namenu – in so jih pri nas navajeni dobiti –, potrebujejo tudi visoko kakovostne naravne izdelke. Zato nudimo kakovostno naravno kozmetiko, naravna čistila in ekološka živila. Vse to je sestavni del življenja vsakega posameznika, ki se odloči dejavno prevzeti

odgovornost za svoje zdravje in živeti okolju odgovorno življenje. Ponudba ekoloških živil je še posebej bogata v naših prodajalnah na Cigaletovi v Ljubljani, v Domžalah, v Murski Soboti ter v dveh novih prodajalnah, ki smo ju odprli v nakupovalnem centru Qlandia v Novem mestu in Qlandia v Kamniku. Naša velika prednost v primerjavi s hipermarketi in z drogerijami je strokovno svetovanje naših zaposlenih, ki je lahko obiskovalcu naših prodajaln v pomoč pri iskanju rešitev za svoje težave oziroma v pomoč pri odločitvi za nakup. Posebnost naših prodajaln so tudi svetovalni kotički projekta SZZ, ki jih vodi Adriana Dolinar in so zelo dobro obiskani.«

Tudi majhni so lahko uspešni

Že šest let spremljamo dogajanje na eko trgu in opažamo, da se tudi pri majhnih in specializiranih ponudnikih veliko dogaja. Mnogi so v tem času odprli trgovine v prepričanju, da jih bodo kupci našli, ne glede na to, kje se nahajajo, kaj in po kakšni ceni ponujajo. Večina takšnih trgovin se je že zaprla, njihovi lastniki pa so ugotovili, »da trg še ni zrel«. Tisti, ki so obstali, pa so namesto na zrelost trga stavili na lastno zrelost in inovativnost.

Kalček je edini specialist, ki se je odločil igrati na

Mislimo
zdravo.

NOVO
na naših policah!

Naravno odlično!

Svoje kupce razvijamo z najboljšim. Zdaj tudi z lastno znamko izdelkov **Mercator Bio**, ki združuje jamstva standardov ekološke pridelave in predelave.

 **Mercator**

Bio



veliko in kupce pritegniti s širino ponudbe. To leto so razen tega odprli še drugi supermarket in v njem na 400 m² ponujajo 3.500 izdelkov.

Za širino so se odločili tudi v trgovinah **Vitacare**. Tam uveljavljajo koncept, ki je zelo blizu trgovinam Reformhaus, ob nekaterih prilagoditvah domačim potrebam. V Sloveniji imajo trenutno štiri velike trgovine v Mariboru, Kranju, Novi Gorici in Kopru.

V Mariboru pa so se za ponudbo »v širino« odločili v trgovini **Norma**.

Živa center je kvantiteto nadgradil tudi z različnimi storitvami. Tam udeležujejo tisto, kar pogosto srečujemo v drugih državah – trgovina je le del celostne ponudbe za ljudi, ki jih družijo poseben življenjski slog. Center vodita Mirjam in Marjan Korez. »V 17 letih smo organizirali čez 100 delavnic in predavanj na temo naravne veganske prehrane in tehnik regeneracije telesa.



Živa center ponuja več kot le izdelke. Na sliki: Vesna Godina in Mirjam Korez pred polno predavalnico v Živa centru.

Ustvarjamo recepte z veganskimi sestavinami in usposabljammo ljudi za samostojno vzdrževanje visoke kakovosti življenja prek projektov Biti ženska in Notranji ogenj. V novem centru v Tomačevem deluje prostorna in dobro založena BIO trgovina, plesna dvorana z orientalskim plesom Biti ženska, studio zdravja, make-up studio in kozmetični salon Naravna lepota, vse na osnovi dolgoletnega raziskovanja zdravega načina življenja, bio prehrane in certificirane ekološke kozmetike. Tisti, ki želijo dejavno sodelovati v naših projektih, se lahko včlanijo v Živa Center, ki je kot polje plodne zemlje, kjer lahko posadiš semena zamisli in preizkusi njihovo delovanje. Člani Živa Centra lahko uporabljajo tudi našo kuhinjo za lastno pripravo malice, saj se zavedamo problematike posebnih načinov prehranjevanja med delovnim časom.«

Čajnica Stari most v Novem mestu pa je svojo celovito ponudbo začela graditi z drugega konca.

biobi

Biobi so zdravi in slastni izdelki iz kontrolirano ekološko pridelanih in predelanih sestavin najvišje kakovosti. Izdelki ekološkega kmetijstva so živila z visoko kakovostno prehrabeno vrednostjo in so temelj našega zdravja, saj jih odlikuje višja vsebnost vitaminov in mineralov ter bogatejši okus.

Bio kekisi

NEUSTAVLJIVO DOBRI!

POMARANČA / ROZINE / MÜSLI / ŽITA / GOZDNI SADEŽI



Bio bonboni

MLJASK, KAKO SO SLASTNI!

MEDO / ČOKO / FRUTO / HERBAL / PROMED



Zdravi
z naravo

www.medex.si
f /medex.si

medex
od 1994

Pomoč pridelovalcem tudi z embalažo!

V želji, da bi živila slovenskega porekla, pridelana na kmetijah, hitreje in primerno pakirana, dosegla svoje kupce, se je Mercator odločil, da slovenskim kmetom in manjšim pridelovalcem ponudi **partnerstvo pri zagotavljanju ustrezne embalaže**. Namen projekta je predvsem zagotavljanje rešitve za kmete in manjše pridelovalce, da njihovi izdelki lažje pridejo na police vodilnega slovenskega trgovca in s tem tudi kar najširše do končnih potrošnikov.

Mercator razpisuje **natečaj za idejne rešitve za embalaže iz okolju prijaznih materialov** za sire, jajca, mleko, jogurt, sadje in zelenjavo, žita, oreške in semena ter meso, sokove in olja, ...

Razpis se je začel 24. junija, v ocenjevanje pa bodo vključene prijave, ki bodo pripele do vključno 3. 9. 2011.

Udeleženec natečaja (pravna ali fizična oseba) mora najpozneje do 3. oktobra 2011 svojo

idejno rešitev za embalažo poslati po navadni pošti na naslov Mercator, d.d., Dunajska 107, 1000 Ljubljana s pripisom "Okolju prijazna embalaža" ali po elektronski pošti na naslov [jana.bergant@mercator.si](mailto:bergant@mercator.si).

Komisija bo prispele predloge ocenila predvidoma do sredine oktobra, nato bo naredila ožji izbor in novembra predstavila najboljše predloge. Med tremi predlogi po izboru komisije bodo zmagovalca izglasovali bralci spletnega portala www.finance.si in tisti, ki bodo svoj oglas oddali v Mercatorjevih trgovinah, kjer bo prav tako potekalo glasovanje.

Člani komisije so: Barbara Tišler - Slopak d.o.o., Irena Orešnik - Kmetija Orešnik, Marko Slavič, Manja Lampe - Mercator, Žare Kerin - Futura, Monika Klinar - Časnik Finance, in Martina Bavec - Univerza v Mariboru.



ŽIVACENTER

za nego telesa, odnosov in okolja

Živa Center d.o.o. • Nega telesa, odnosov in okolja • Tomačevo 27, 1000 Ljubljana
Tel: **01 4364671** • Mob: **051 454 355** • www.zivacenter.org
e-mail: info@zivacenter.si • Spletna trgovina: www.zivacenter.org/shop
Kozmetični izdelki: www.logona.si • Orientalski ples, ličenje: www.bitizenska.org

BIO TRGOVINA

Maloprodaja

Veleprodaja

Diskontna prodaja

Spletna trgovina

NARAVNA LEPOTA

Svetovanje pri naravni negi:
Logona, Sante, AquaBio, NeoBio

Make up studio,
oblikovanje obrvi

Kozmetični salon

Orientalni ples - BITI ŽENSKA

STUDIO ZDRAVJA

Svetovanje pri prehrani
in diagnostika

Tretma z zeliščnimi ušesnimi
svečkami Biosun

Refleksna masaža stopal

Kolonik - kolonhidroterapija

ŽIVA center je odprt: **pon. – pet. 9^h-21^h, sob. 8^h-14^h**

2000 izdelkov na 200 m² • Parkirišče • Bližina obvoznice in BTC-ja • Kartica za 5 - 20 % stalni popust

Tako so od čajnice, knjižnega kotička in mesta se-stajanja prerasli tudi v zelo dobro založeno trgovino z živili in s prehranskimi dopolnili.

Koncept, v katerem se prehrana, zdravje, kultura in užitki združujejo že desetletje, negujejo tudi v trgovini **Meta** v Radovljici. Na podoben način deluje tudi **Sončnica** v Murski soboti, ki razen široke ponudbe izdelkov organizira tudi različna predavanja. Lokalne izdelke, sveže pecivo in kakovostno svetovanje ponuja tudi trgovina **Ajda** v Mariboru.

Biotopic v Celju pa že desetletje gradi na odnosu z družbi, s katerimi sodelujejo in organizirajo tudi različne diagnostične meritve, svetovanja in podobno.

Da uspeh ni odvisen od kvadrature trgovine, priča veliko majhnih, vendar uspešnih. **Jablana** bi se verjetno lahko potegovala za najmanjšo (po kvadraturi) slovensko trgovino, vendar bi ji obisk lahko zavidali tudi največji. Skrivnost uspeha je v ljudeh, ki tisto, kar prodajajo, poznajo, s tem živijo in vam znajo svetovati. Ob tem Jablana ponuja tudi svoja lastna peciva, veganske sendviče ter slaščice po meri najbolj zahtevnih diet. Imajo tudi svoj lastni tofu in sejtan ter domače namaze. Ker imajo v ponudbi tudi več kot 100 začimb, so obenem tudi naša najbolj začinjena trgovina.

Če kupci ne pridejo k vam, pojdite vi k njim.

To so storili v trgovini **Biovera** z Galjevice. Razen ponudbe v trgovini lahko vse izdelke kupci naročijo tudi prek spleta na www.biovera.si. To sicer ni velika novost. Tisto, kar je res novo, je to, da v Ljubljani in okolici izdelke dostavijo osebno na dom, ob tem pa si kupci lahko naročijo tudi sveži kruh in pecivo iz ekološke pekarnice ter veliko vrst ekološkega sadja in zelenjave.

Stranke nagradujejo tako, da za vsakih 15 € nakupa podarijo BIO piko in ko jih kupec zbere 10, lahko koristi kar 20-odstotni popust za vse izdelke, razen za tiste, ki so že v akciji. Ob 2. obletnici, 29. in 30. 9., ves dan vabijo na praznovanje in posebno presenečenje.

Zadovoljite najbolj zahtevne.

V času, ko se trg nezadržno širi in veliki hipermarketi po svoji eko ponudbi že dosegajo specializirane trgovine z zdravo prehrano, so se mnogi obrnili k posebnim skupinam, ki se pojavljajo v tem segmentu. Tako so se **Planet Bio**, **Ekolife** in **Jancomm** resno lotili ponudbe presnih izdelkov, za katerimi je vse večje povpraševanje.

Verjetno je še veliko dobrih primerov, ki jih ne

objavljamo, saj ne poznamo vseh posamičnih zgodb. Radi bi le sporočili naslednje: kjer je volja, se najde tudi pot.

Novi kolonializem ali pravična trgovina?

Zamisel naravi prijazne pridelave je v svoji osnovi neločljiva od ljudem prijaznega gospodarstva.

Tako je vsaj bilo na začetku zgodbe, ko je bil razvoj eko pridelave povezan z mednarodnim sodelovanjem na principih pravičnega gospodarstva. In podjetja, ki ostajajo zavezanca na svojemu poslanstvu, še vedno delujejo po teh načelih.

Na žalost pa je tudi na tem področju kapital vstopil skozi velika vrata. Veliko povpraševanje je pritegnilo v igro tudi tiste, ki v eko gibanju vidijo predvsem ekonomijo in ne ekologijo, zato temu sektorju poskušajo vsiliti enako logiko obsega, ki velja tudi v konvencionalnem sektorju.

Že samo dejstvo, da za 17,3 milijona evrov eko izdelkov »pokupijo Američani«, 17,9 pa Evropejci, nas pripelje do zaključka, da v skupnem seštevku od 50,9 milijard na leto (kolikor znaša promet z eko izdelki) za ves ostali svet ostane manj kot tretjina izdelkov. Povedano drugače, včasih smo iz nerazvitih dežel pobirali rudnine, zlato in nafto, zdaj pa se je »nakupovalnemu seznamu« premožnega sveta pridružila še potreba po eko ponudbi.

Tretji svet je resnično »narejen po meri« eko pridelave. Kot je izjavil Markus Arbenz, izvršni direktor IFOAM-a, sloni 70 % globalne proizvodnje hrane na 3 milijardah majhnih pridelovalcev.

IFOAM sicer te podatke uporablja v luči, kako pomembni so majhni pridelovalci za ekosistem, prehransko varnost in trajnostni razvoj, dejansko pa o tem slišimo predvsem takrat, ko govorijo o azijskih, afriških in južnoameriških pridelovalcih. V Evropi pa ni videti, da bi z različnimi ukrepi podpirali mini kmetije, ki lahko delajo ročno in samozadostno. Ročno delo je zanimivo tam, kjer ga lahko dobimo poceni (beri: pod vsako ceno). Doma pa razvite države spodbujajo le delo na veliko.

Institucije za eko certifikacijo v Sloveniji

Inštitut KON – CERT Maribor, Vinarska ulica 14, 2000 Maribor; 02 228 49 52; kontaktna oseba za pridelavo: Jožica Pušaver (jozica.pusaver@kon-cert.si), za predelavo Liljana Šurlan (liljana.surlan@kon-cert.si).

Inštitut za kontrolo in certifikacijo UM, Pivola 8, 2311 Hoče; 02 61 30 831 (32), kontaktne osebe: Nives Adamič Kričaj (ikc-info@uni-mb.si) in Polonca Repič (polonca.repic@uni-mb.si).

Bureau Veritas d.o.o., Linhartova 49a, 1000 Ljubljana; 01 475 76 38; kontaktna oseba: Polona Kramberger (polona.kramberger@si.bureauveritas.com).

Namesto na tržnico, direktno na kmetijo

Kmetija Miš, Gorjuša 8, Dob pri Domžalah, ponuja **bio pridelana jabolka**.

Lahko jih kupite v zabojčkih, ki tehtajo od 8 do 9 kg. Cena je **1,40 EUR** za kilogram.

Prodajajo jih od avgusta do maja.

Na voljo so štiri sorte izmed tistih, ki so dobre za uživanje takoj, do takšnih, ki nam bodo prišle še kako prav za dolgo zimo.

Pokličite nas na 070 269 108 in nam sporočite svoje želje.

EKO tržnice po Sloveniji:

LJUBLJANA

Osrednja tržnica, Pogačarjev trg
- sobota (8 - 15h), poleti tudi sreda (8 - 15h)

MARIBOR

Glavni trg - petek (9 - 14h), sobota (8 - 13h)
Europark - sreda (popoldne)

NOVO MESTO

Glavni trg - petek in sobota (8 - 13h)

KAMNIK

Tržnica - petek (16 - 17h pozimi),
(17 - 18h poleti)

NAKLO

Vita center - torek (17.30 - 19h)

CELJE

Glavni trg - sobota (8 - 13h)
Mercator - sobota (8 - 13h)
Citycenter - četrтки (14 - 21h)

MURSKA SOBOTA

Glavni trg - petek in sobota (8 - 12h)

TOLMIN

kmečka tržnica v Tolminu
- vsako soboto (8 - 11.30h)

Razen omenjenih uradnih eko tržnic delujejo tudi eko tržnice v hipermarketih Mercator Trebnje, Kranj in Nova Gorica.

Eko izdelke je v sezoni možno dobiti tudi na različnih prireditvah, kot so Ekofesti v Žalcu, ekoprazniki in razne turistične prireditve.

Pripravil ITR, julij 2010 (Posodobljeni podatki niso na voljo, zato bomo zelo veseli, če nas boste o novih eko tržnicah v vašem kraju obvestili.)





Hrana in zdravje za vse!

Sprememba načina prehrane ima več vpliva od spremembe načina pridelave. V želji, da bi se prehranjevali bolj zdravo in dosegli samooskrbnost, se prizadevajo večine držav usmerjajo k povečevanju površin pod eko pridelavo. Če bomo ohranili enako logiko prehranjevanja kot doslej, bo to zelo težka naloga.

Študija Atsuka Wakamiya, objavljena v začetku leta 2010, zelo dobro kvantificira, koliko zemlje potrebujemo za ohranjanje svojih nezdravih prehranskih navad. Podrobni izračuni, ki so tokrat upoštevali tudi vse sekundarne resurse, potrebne za pridelavo mesa, so pokazali, da potrebujemo za kilogram mesa 30 m² obdelovalnih površin, za pridelavo mleka 5 m², za pridelavo zelenjave pa v povprečju 0,4 m².

Po uradnih podatkih vsak Slovenec na leto poje okrog 90 kg mesa, 12 kilogramov jajc in 240 litrov mleka. Skupaj torej 343 kg živil živalskega izvora. To nas precej približa evropskim rekorderjem Nemcem, ki pojejo na leto 418 kg živil živalskega izvora in 285 kg živil rastlinskega izvora.

Izračuni tako povedo, da le za pridelavo mesa Slovenci potrebujemo 2.700 m² obdelovane površine. (Tu je seveda upoštevana tudi pridelava koruze, ki nam zastruplja podtalnico, ter soja, ki jo uvažamo.) Skupaj z jajci, mlekom in zelenjavo pa znaša površina, ki jo potrebujemo za prehrano enega povprečnega Slovenca, okrog 4.000 m².

Če bi razmerje spremenili in uživanje mesa zmanjšali na polovico, potem bi za prehrano ene osebe zadostovalo 2.800 m².

Če se prehranjujemo brez mesa, uživamo pa mlečne izdelke, potem nam zadostuje 1.500 m².

Tisti, ki uživajo le živila rastlinskega izvora, pa za svojo prehrano potrebujejo med 200 in 300 m².

Tudi kakovost igra vlogo!

Izračuni potrebnih površin so odvisni tudi od tega, kaj na njih gojimo in v



LANENO IN KONOPLJINO OLJE

NATURATA

- neoksidirano
- ekološko
- hladno stisnjeno

KJE KUPITI: www.biovan.si



Kultura prehrane in bivanja

Distribucija ekoloških veganskih prehranskih izdelkov, zastopništvo za kozmetiko Argital, proizvodnja slaščic in sladoleda

NOVO! **EKO ZELENI KAMUT®**

- sestavljen je iz praha soka kamutove® trave in praha soka alfalfa listov
- priprava poteka pri maksimalno 31° C
- je živa zakladnica vitaminov, mineralov, lahko prebavljivih rastlinskih beljakovin in klorofila
- je močan antioksidant, vsebuje encim superoksid dismutazo
- v telesu povzroča alkalno reakcijo
- izdelek ne vsebuje nobenih dodatkov, sladil, glutena, kvasa, koruze, soje

PRO ORGANIKA d.o.o.
 Mladinska ulica 63, 1000 Ljubljana, T 01 510 1601,
www.proorganika.si, info@proorganika.si

PRESNA KONOPLJINA LINIJA

- * konopljinolje 250ml in 500ml
- * presni namaz
- * proteini
- * semena
- * moka



www.EKOLIFE.si
 Moj način življenja

Zastopa in prodaja:
 Ekolife, Tajča Pavček s.p., Požarnice 20, 1351 Brezovica, 041 370 414, info@ekolife.si

NARAVNO IN ZDRAVO

ANTIOKSIDANTI

VITAMINI

MINERALI

BIO acai **BIO acerola** **tropsko sadje**

acai

sadne kaše, smoothie

Informacije: **www.acai-slovenia.si**
Naročila po telefonu: 031 376 510, 041 251 784

Ko veste, kaj uživate!

evital

Sokovniki **Oscar** in **Hippocrates**

*Izdelava presne hrane s sokovniki najboljše kakovosti.
Hladno stiskanje sokov brez pregrevanja vitalnih snovi.*

Tel.: 041 357 660 **www.evital.si**

GREEN MAGMA®

VITALNA MOČ MLADEGA JEČMENA

Naravno prehransko dopolnilo Zelena magma je s posebnim patentiranim postopkom dr. Hagiware pridobljeno iz listov mladega ječmena, vzgojenega po strogih kriterijih ekološke pridelave.

ZELENA MAGMA

- + vitamini in minerali
- + močni antioksidanti
- + aktivni encimi
- + aminokisline
- + **klorofil**

Več o izdelku preberite na www.zazdravje.net v rubriki Kje se dobi.

ORGANIC GREEN MAGMA®
POWDERED JUICE FROM YOUNG BARLEY GRASS

BOGART d.o.o., Pšata 81A, 1262 Dol pri Ljubljani, T: 01 562 82 27
• e-mail: Info@bogart.si • www.zelenamagma.si

kakšni obliki bomo potem ta živila zaužili.

Če uživamo industrijsko predelana živila, v katerih je zelo malo vitalnih snovi, bodo naši trebuščki sicer polni, celice pa bodo ostale lačne. Zato ni pomembno, ali ste vegetarijanec, če vsa vaša prehrana prihaja iz konzerve, zamrzovalne skrinje ali vrečke.

Nešteto raziskav potrjuje, da je zelo velika razlika, če spijete sveže stisnjeni sok ali pa sok, ki je steriliziran, ima dodane antioksidante, barvila in arome ter na polici čaka leto dni do vašega prihoda. Zato narašča število ljudi, ki si sadne in zelenjavne sokove stiskajo sami.

Pomembno je, ali ste kupili eko pirino moko, ki na polici stoji pol leta, ali ste jo zmleli, takrat ko jo potrebujete.

Prav tako je pomembno, kaj bomo gojili na razpoložljivih površinah, prazne hibride ali polnovredna stara žita, kot so kamut, pira, enozrnica. Res je, da dajo manj pridelka, vendar je v njih toliko več dragocenih snovi, ki jih potrebujemo za zdravje.

Ko smo pripravljali knjigo o začimbah, nas je presenetilo, da je nekaj vejic peteršilja prehransko bolj dragocenih od krompirja, ki ga z njim posujemo. Enako velja za origano, ki ponuja več kot pica ali vroč sendvič pod njim.

Pomembno je, ali pridelujete krompir ali buče, ali uživate rafinirana olja, ali visokokakovostna hladno stisnjena olja z visokim deležem omega 3 maščobnih kislin. Pomembno je tudi, ali pridelujemo malo vredno koruzo ali visoko vredno in vsestransko uporabno konopljo.

Vse več je spoznanj, da je pomembno tudi, v kateri fazi vegetacije bomo zaužili določeno živilo. Z namakanjem semen njihovo prehransko vrednost povečamo za nekajkrat. S kaljenjem se sestava žit spremeni in škrobi se spremenijo v vitalno dragocenejši snovi. Če ječmenovo travo požanemo v zgodnji fazi vegetacije, so v njej vsi življenjsko pomembne aminokisline, antioksidanti in klorofil. Torej vseh načinov rastlinske prehrane ne moremo matematično opredeliti zgolj s potrebnimi metri. Z vsako pametno odločitvijo in izbiro živil, ki so bolj bogata in bolj živa, se tudi prostor, potreben za vzgojo živil, zmanjša.

Če naša hrana prihaja iz lokalnega okolja in jo v veliki meri zaužijemo svežo ali minimalno procesirano, se bo naše obremenjevanje okolja še dodatno zmanjšalo. Zato je popolnoma realno, da lahko vrt velikost 200 kvadratnih metrov prehrani štiričlansko družino. Strokovnjaki kluba Gaja so to tudi dokazali in pripravili načrt zasaditve vrta za štiričlansko družino, kjer za vse, kar potrebujete (razen krompirja in žitaric), zadostuje borih 60 m².



Ali bo takšna videti ljubljanska obvoznica?

Trajnostni razvoj in družbena odgovornost

**Energetske in prometne rešitve bodo še
kako zaznamovale našo prihodnost.**

Umanotera je tudi v letu 2011 usklajevala projekt Plan B za Slovenijo – Pobuda za trajnostni razvoj, v katerem dejavnosti izvaja še pet okoljskih nevladnih organizacij: Focus, Inštitut za trajnostni razvoj, Cipra Slovenija, Pravno informacijski center nevladnih organizacij PIC in Društvo Ekologi brez meja. Pomemben projekt Umanotere ostajajo tudi Krilca, darila s čarobno močjo.

Plan B za Slovenijo – Pobuda za trajnostni razvoj je nadaljevanje projekta, ki je že potekal v letih 2009 in 2010. Takrat je bila vzpostavljena mreža slovenskih okoljskih nevladnih organizacij, ki se neprestano širi; trenutno je vanjo včlanjenih že 39 organizacij. Projekt pomembno prispeva k oblikovanju bolj kakovostnih, predvsem pa trajnostno naravnanih javnih politik.

V okviru Plana B za Slovenijo so se v letu 2011 ukvarjali s številnimi temami, najbolj odmevna je bila energetika. Članice delovne skupine za energetiko mreže Plana B za Slovenijo so bile zelo kritične do ključnega dokumenta, ki bo opredelil energetske prihodnosti države – osnutka Nacionalnega energetskega programa (NEP). Prepričane so namreč, da je treba prednostna področja NEP – učinkovito rabo energije, obnovljive vire energije in pametna omrežja – zastaviti bistveno bolj ambiciozno in radikalno.

Druga pereča tema je mobilnost. Po naročilu družbe DARS je bila namreč že leta 2009 izdelana

študija, ki načrtuje razširitev ljubljanskega avtocestnega obroča na šest do deset pasov. Gre za velik državni projekt, vendar je bila študija doslej predstavljena le v ozki strokovni javnosti. Okoljske organizacije so opozorile na nesprejemljivost tega početja. Koalicija za trajnostno prometno politiko je tako v okviru Plana B za Slovenijo pozvala odločevalce, naj prekinijo vlaganja v ceste in spodbujanje rabe osebnega avtomobila, ter predlagala ukrepe, s katerimi bi se lahko ljubljanska regija približala ciljem trajnostne mobilnosti in povečanju kakovosti bivanja.

Članice mreže Plana B za Slovenijo so med drugim s svojimi pripombami in predlogi dejavno sodelovale tudi v procesu priprave t.i. podnebne zakonodaje – Strategije za prehod Slovenije v nizkoogljično družbo in Zakona o podnebni spremembi. Slovenija naj bi še letos začela s pripravo nove Strategije razvoja 2013–2020, zato so v mreži Plana B na dveh razvojnih forumih, posvečenih novi strategiji, oblikovali nastavke za »alternativno razvojno vizijo«. Prav tako so se članice mreže posvečale predlogom predpisov na področju odpadkov ter pregledale nabor predlogov ravnanja z odpadki in divjimi odlagališči.

Poleg Plana B za Slovenijo Umanotera vodi in izvaja še mnoge druge projekte, tudi v 2011 je, na primer, pripravila katalog družbeno odgovornih in trajnostnih daril, imenovan Krilca, darila s čarobno močjo. Namen Krilc je omogočiti stalne denarne prilive izbranim družbeno odgovornim projektom v Sloveniji, državah nekdanje Jugoslavije in državah v razvoju. Obdarovanec prejme lično oblikovano čestitko z originalno ilustracijo, darovani denar pa gre v celoti za enega izmed dobrih namenov, ki si ga seveda izberemo sami. »Krilca so darila, ki obdarujejo trikrat: osebo, ki obdaruje, osebo, ki smo ji darilo namenili, in osebo, ki s pomočjo Krilc prejme tisto, kar zares potrebuje,« pravi vodja projekta Gaja Brecelj.

Več: www.planbzalaslovenijo.si,
www.umanotera.org, www.krilca.si.

Preverjena zaščita pred sevanjem

Pooblaščen laboratorij treh držav so potrdili, da Bioprotector™ neutralizira EM sevanja. Trije modeli, cene od 50 do 65 EUR.

www.bioprotector.si

Bonamico d.o.o.
tel: 01/515-0330
040/891-081
040/891-108





Gensko spremenjeni organizmi

Anamarija Slabe, Inštitut za trajnostni razvoj

Na Inštitutu za trajnostni razvoj po svojih močeh spremljamo dogajanje na področju GSO (gensko spremenjenih organizmov) na globalni, evropski in nacionalni ravni. Pripravili smo pregled nekaterih najzanimivejših zadnjih dogajanj.

V svetu

Skoraj bi lahko rekli »na zahodu (tj. v ZDA) nič novega«, biotehnoške korporacije uveljavljajo svoje interese prek politike in večinoma preprečujejo vse, kar bi jim otežilo »posel«. Toda natančnejši pogled pokaže, da se občasno kljub vsemu zgodi tudi kaj drugačnega.

Eden izmed takšnih dogodkov je, da so ZDA pri dogovorih glede Codex Alimentarius (zbirka standardov za živila – CA) po 20 letih končno popustile glede označevanja GS živil (gensko spremenjenih živil). Predstavniki iz več kot 100 držav so se 5. julija letos dogovorili glede novih smernic, ki bodo državam dovoljevale, da zahtevajo označevanje GS živil in izdelkov. Do sedaj so s tem tvegale interpretacijo, da kršijo mednarodne prostotrgovinske sporazume.

V EU

V Evropski uniji je še vedno aktualna razprava o tem, da bi države članice dobile več pooblastil pri odločanju o gojenju GS rastlin na svojem ozemlju. Kot smo poročali, je Evropska komisija glede tega lani pripravila predlog, ki je zaradi svoje nedorečenosti doživel hude kritike okoljevarstvenikov, potrošnikov in dela držav članic, tudi Slovenije.

5. julija letos pa je Evropski parlament, ki je z reformo lizbonske strategije dobil večja pooblastila, z veliko večino (s 548 glasovi za in s 84 glasovi proti) izglasoval, da naj države članice EU v prihodnosti dobijo daljnosežne možnosti za prepoved gojenja GS rastlin na svojem ozemlju. To je pomemben korak naprej in dobra novica za demokracijo v Evropski uniji. Svet ministrov držav članic in vlade posameznih držav zdaj nimajo več verodostojnih argumentov, da se ne bi lotile ureditve tega področja. Zdaj je na potezi poljska vlada, ki je julija prevzela predsedovanje EU.

Kot smo poročali v lanskem Ekovodiču, je bil prvotni predlog Evropske komisije za nove predpise GSO v EU precej ohlapen. Nato je evropska poslanka Corinne Lepage pripravila predlog, da bi gojenje GSO lahko prepovedali tudi na osnovi okoljskih tveganj in iz socio-ekonomskih razlogov. Poleg tega na bi se države zavzemale za obvezujočo zakonodajo glede t.i. soobstoja in odgovornosti ter izboljšale postopek odobravanja GSO v EU.

Če bodo začele veljati spremembe, ki so bile sprejete v Evropskem parlamentu, bodo imele posamezne države na voljo celovite in pravno veljavne možnosti, da prepovedo gojenje gensko spremenjenih rastlin na svojem ozemlju. Vendar pa se morata Svet ministrov in Evropski parlament najprej dogovoriti o predlogu.

V Sloveniji

Ministrstvo za okolje in prostor, ki je zadolženo za urejanje ravnanja z GSO, je letos prenovilo sestavo teles, ki jih opredeljuje Zakon o ravnanju z GSO oziroma zakon o njegovih spremembah. S temi spremembami se je razširila sestava obeh znanstvenih odborov (za sproščanje GSO v okolje in za ravnanje z GSO v zaprtih sistemih), na novo pa so bili izbrani tudi predstavniki Komisije za ravnanje z GSO. Pri izboru nevladnih organizacij je bilo precej težav, zlasti zaradi premajhnega zanimanja za sodelovanje na strani NVO.

Prijavo kandidatur za dva predstavnika okoljskih NVO so poslale le tri NVO, vendar je bila ena pomanjkljiva, tako da izbora (volitev) sploh ni bilo in sta bila prijavljena kandidata samodejno potrjena – čeprav je eden izmed izbranih obenem tudi član v enem izmed znanstvenih odborov, kar se ne zdi ustrezno. Za potrošniške organizacije je bilo treba razpis ponoviti. Še huje je bilo pri NVO s področja zdravja – tam sploh ni bilo nobene prijave, kar nas lahko zelo skrbi. Lahko bi namreč pomenilo, da naših »zdravstvenih« NVO tema rabe genske tehnologije v hrani in kmetijstvu sploh ne zanima! Tudi tu je bil razpis ponovljen. Kdaj se bo nova komisija prvič sestala, še ni znano.



Slovenski trg ekoživil raste, pridelava pa zaostaja

Anamarija Slabe, Inštitut za trajnostni razvoj

Lani smo v Ekovodiču predstavili izsledke cen ekoživil, kot smo jih ugotovili v dveletni raziskavi trga ekoživil in potencialov tržne ekološke pridelave pri nas. Raziskavo smo izvajali na Inštitutu za trajnostni razvoj, skupaj z Oddelkom za zootehniko Biotehniške fakultete. Letos pa vam lahko postrežemo še z vrsto drugih zanimivih ugotovitev iz istega projekta.

Tržni delež ekoživil in poraba na prebivalca

Na osnovi raziskave smo ocenili, da je delež ekoživil v letu 2009 dosegel dober 1 % vsega prometa s hrano in pijačo pri nas oziroma približno 35 mio EUR. Za primerjavo naj navedemo, da je bil ta delež v letu 2008 (za leto 2009 podatkov žal nimamo) najvišji na Danskem (6,7 %) in v Avstriji (5,3 %); z nami sta primerljivi Češka z 0,8 % in Finska z 1 % (vse v letu 2008). Izračunali smo oceno, da je povprečje porabe za ekoživila v letu 2009 pri nas znašalo 17 EUR/leto na prebivalca. Za primerjavo še ocene iz nekaterih drugih držav v istem letu – vse v EUR/leto na prebivalca: Danska 139, Avstrija 104, Nemčija 71, Francija 47, Italija 25, Španija 20, Finska 14, Estonija 9, Češka 7, Madžarska 3 in Poljska 1. Seveda moramo upoštevati, da je lahko splošna raven cen živil po državah različna.

Štiri petine ekoživil je uvoženih

Ugotovili smo tudi, da domača ekološka pri- in predelava še zdaleč ne zadostujeta povpraševanju, saj je bilo leta 2009 čez 80 % prodanih ekoživil tujega porekla. Slovenski ekokmetje veliko večino živil prodajo neposredno – na kmetiji (pribl. 65 %) in na ekoloških tržnicah (pribl. 25 %). Le redka slovenska ekoživila se pojavijo na policah supermarketov in drugih trgovin. Ob tem so podatki do začetka leta 2010 pričali o 10- do 15-odstotni letni rasti trga ekoživil. Po besedah trgovcev se je najbolj povečalo povpraševanje po sveži zelenjavi in sadju.

Zakaj obseg domače tržne ekološke pridelave ni večji?

Ključni razlog je v prepočasnem preusmerjanju kmetij v ekološko pridelavo. Ta se zadnja leta vleče po poljze, kar zelo na grobo povedano kaže, da ni ne pravih finančnih ne strokovnih niti moralnih spodbud za preusmerjanje. V naši raziskavi smo hoteli natančneje ugotoviti, kakšno je stanje ekološke pridelave za trg, kakšne so perspektive in kje so glavne ovire. To smo raziskovali na reprezentativnem vzorcu 256 ekoloških kmetij po vsej Sloveniji. Nekaj ugotovitev je zajetih že v prejšnjem odstavku. Poleg tega ekološke kmetije kot ključne ovire za trženje navajajo oddaljenost od trga, premajhen obseg pridelave in prenizko povpraševanje; slednje je zelo povezano z oddaljenostjo od trga. Vendar pa bi težavo glede oddaljenosti do trga lahko v precejšnji meri premagali z medsebojnim sodelovanjem in s tržnim povezovanjem pridelovalcev, kar pa je še vedno redkost.

Dobra novica je, da se premika tudi na tem področju. Nedavno je šest ekoloških sadjarjev ustanovilo prvo slovensko Združenje za ekološko sadjarstvo, ki ima v načrtu tudi gradnjo skupne hladilnice za ekološka jabolka.

V raziskavi smo spraševali tudi večje integrirane sadjarje, in sicer o zanimanju za preusmerjanje v ekološko pridelavo in o njenem poznavanju. Pokazalo se je, da je eden izmed njihovih glavnih pomislekov negotovost glede ekonomike pridelave: bi cena pokrila nižji pridelek? Ob tem, da tudi glede tehnologije in višine pridelkov v ekosadjarstvu ni dovolj znanja.

Cilji, stanje in možnosti za napredek

Naša raziskava je povezana z izvajanjem slovenskega Akcijskega načrta za razvoj ekokmetijstva iz leta 2005 (ANEK). Ob potrditvi ANEK s strani Vlade ni bilo na voljo nobenih podatkov glede trga ekoživil pri nas, cilj v ANEK pa govori o 10-odstotnem deležu ekoživil slovenskega porekla do leta 2015.

Očitno je, da je ta cilj ob dosednji dinamiki razvoja nedosegljiv. Zato je vprašanje, s kakšnimi spremembami kmetijske politike bi se mu lahko vsaj približali. To vprašanje si zastavljajo tudi v več drugih državah EU, kjer se soočajo s podobno prepočasnim razvojem – torej, kjer ponudba ne dohaja povpraševanja.

Kmetijska politika EU in kaj lahko stori Slovenija?

Prav letos poteka razprava o tem, kakšna naj bo Skupna kmetijska politika (SKP) Evropske unije v novem sedemletnem obdobju, ki se začne v letu 2014. Še zlasti okoljske, ekokmetijske in potrošniške nevladne organizacije doma in v EU zagovarjamo radikalne spremembe dosedanje le na videz »bolj zelene in podeželsko-socialne« SKP. Evropski komisar za kmetijstvo Ciolos je temu naklonjen, žal pa Evropski parlament s svojo nedavno razpravo nikakor ni navdušil, stališča nekaterih držav članic pa prav tako ostajajo zabetonirana v preteklosti.

Ne glede na vpetost v SKP pa bi v Sloveniji lahko naredili veliko, da bi potrošniki lahko pogosteje prišli do slovenskih ekoživil. Na prvem mestu je izobraževanje o (tržno usmerjenem) ekološkem kmetijstvu, osveščanje in prenos znanja, ter seveda bolj odločno usmerjanje denarja in energije v razvoj ekološke pridelave.



Po polžje navzgor!

Anamarija Slabe, Inštitut za trajnostni razvoj

Leto 2010 je bilo z vidika »statistike« za slovensko ekološko kmetijstvo nekoliko boljše kot leto poprej.

Število kmetij v nadzoru ekološke pridelave se je v letu 2009 namreč povečalo le za 19, v letu 2010 pa za 118, torej bistveno več. V letu 2010 je bilo tako v nadzor ekopridelave vključenih 2.218 kmetij (2,9 % vseh kmetij v Sloveniji) na 6,6 % kmetijskih zemljišč v uporabi. 1.897 kmetij je že zaključilo preusmeritveno obdobje in prejelo ekološke certifikate za svoje pridelke. Iz Tabele 1 je razvidno, kolikšni so bili deleži posameznih vrst rabe kmetijskih zemljišč v zadnjih treh oziroma dveh letih.

Povsod je zaznati povečanje, ki najbolj izstopa pri oljčnikih. Podatki kažejo, da je bilo lani v ekološko pridelavo vključenih že 8,5 % vseh oljčnikov v Sloveniji. To pomeni, da se pri teh dveh kulturah nadaljuje trend iz leta 2009.

Pri sadovnjakih je treba opozoriti, da gre za skupno število hektarov, kamor so vključeni tudi ekstenzivni travniški sadovnjaki.

Povečevanje deleža poljščin in vrtnin je žal veliko počasnejše, vsaj če ga ugotavljamo glede na celoten obseg. (Delež vrtnin nismo mogli izračunati, saj ni bilo na voljo podatka o obsegu vseh kmetijskih zemljišč za pridelavo vrtnin.) Kot bomo videli v nadaljevanju, pa se je obseg njiv bistveno povečal glede na leto poprej.

Tudi sicer moramo opozoriti, da je izračun deleža EKO kmetijskih zemljišč po rabi zgolj indikativen. V tabeli smo namreč uporabili podatke MKGP (2011) in SURS (2010); vira podatkov sta torej različna, za osnovo za izračun za leto 2010 pa smo vzeli podatke o vseh kmetijskih zemljiščih iz leta 2009.

Še vedno 90% naših eko površin predstavlja travinje!

Vrsta rabe (kulture)	2008			2009			2010		
	Površina (ha)			Površina (ha)			Površina (ha)		
	vsa	skupaj v nadzoru	% v EKO nadzoru	vsa	skupaj v nadzoru	% v EKO nadzoru	vsa	skupaj v nadzoru	% v EKO nadzoru
Kmetijska zemljišča v uporabi (KZU) – skupaj	492.424	29.836	6,1	468.496	29.388	6,3	468.496	30.736	6,6
Njive	180.303	1.844	1,0	175.189	1.987	1,1	175.189	2.362	1,3
vrtnine, vklj. v rastlinjaki		91		3.516	114		3.516	122	
Travinje	285.973	26.983	9,4	267.304	26.251	9,8	267.304	27.041	10,1
Sadovnjaki, vklj. travniški	8.928	712	8,0	8.783	782	8,9	8.783	838	9,5
Vinogradi	16.086	191	1,2	16.086	203	1,3	16.086	297	1,8
Oljčniki	910	16	1,8	910	50	5,5	910	77	8,5

Tabela 1: Ocene rabe zemljišč po načinu pridelave (konv./eko), Slovenija, 2008–2010; Vir: Lastni

Vrsta rabe (kulture) v nadzoru ekološke pridelave	2008	2009		2010	
	skupaj (ha)	skupaj (ha)	sprememba glede na prejšnje leto (v %)	skupaj (ha)	sprememba glede na prejšnje leto (v %)
Kmetijska zemljišča v uporabi (KZU) – skupaj	29.836	29.388	-1,5	30.736	4,6
Njive	1.844	1.987	7,8	2.362	18,9
vrtnine, vklj. v rastlinjaki	91	114	25,3	122	7,0
Travinje	26.983	26.251	-2,7	27.041	3,0
Sadovnjaki, vklj. travniški	712	782	9,8	838	7,2
Vinogradi	191	203	6,3	297	46,3
Oljčniki	16	50	212,5	77	54,0

Tabela 2: Spremembe v obsegu rabe ekološko obdelovanih zemljišč po vrsti rabe, Slovenija, 2008–2010; Vir: Lastni

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Št. ekoloških kmetij v nadzoru	41	300	600	1.000	1.160	1.415	1.582	1.718	1.876	2.000	2.067	2.096	2.218
Ekološko obdelana zemljišča, ha		2.400	5.446	10.828	13.828	20.018	23.019	23.169	26.831	29.322	29.836	29.388	30.735
Število certifikatov			115	322	412	632	910	1.220	1.393	1.610	1.789	1.853	1.897
Biodinamične kmetije			166							25	21	21	21

Tabela 3: Skupno število ekoloških kmetij in obseg zemljišč v nadzoru ekološkega kmetovanja, 1998–2010; Vir: MKGP

Zanimivo je tudi pogledati, kakšne so spremembe v obsegu rabe ekološko obdelovanih zemljišč glede na vrsto rabe oziroma kulture. V Tabeli 2 lahko vidimo, da se je leta 2009 obseg EKO kmetijskih zemljišč v primerjavi z letom prej zmanjšal za 1,5 % (kar je bilo prvič od vzpostavitve certificiranja ekokmetij), lani pa je spet prišlo do porasta, in sicer za 4,6 % v primerjavi z letom 2009. V letu 2009 se je bistveno povečal obseg vrtnin – za dobrih 25 %, letos pa le za 7 %. Zato pa se je za skoraj 19 % povečal obseg njiv.

Kot navedeno, je bilo rekordno povečanje pri oljčnikih (54 %), le nekaj manj pa pri vinogradih (46,3 %).

Za zgodovinski spomin še Tabela 3, ki prikazuje razvoj ekološkega kmetijstva vse od začetka certifikacije.

Zaključimo lahko, da je bil pogled na razvoj ekološkega kmetijstva lani bolj spodbuden kot leto pred tem.

Podatki o trgovini

Lj
in okolica

NAZIV PRODAJNEGA MESTA	NASLOV	KRAJ	DELOVNI ČAS
APOTEKA NATURA "MOJA EKO TRGOVINA"	Adamičeva 8	1290 Grosuplje	8-19h (PO-PE), 8-13h (SO)
BAZILICA-ZEL, ZELIŠČNA PRODAJALNA	Šmartinska 152 G, City park	1000 Ljubljana	9-21h (PO-PE), 8-21h (SO), 9-15h (NE)
BIO PRODAJALNA RŽ	Celovška cesta 79	1000 Ljubljana	9-18 h (PO-PE), 9-13 h (SO)
DOBRA MISEL SPEC. PRODAJALNA	Ljubljanska cesta 29	1360 Vrhnika	8-20 h (PO-PE), 8-17 h (SO)
EKOLOŠKA TRGOVINA BIOVERA	Galjevica 9	1108 Ljubljana	7:30-20h (PO-PE), 7:30-14h (SO)
EKO TRGOVINA SRČEK	Nove fužine 49	1000 Ljubljana	9-12h in 15-19h(PO-PE), 9-13h (SO)
MAMA TERRA	Ljubljanska cesta 4 a	1240 Kamnik	8:30-19:30 h (PO-PE), 8:30-12:30 h (SO)
KALČEK SUPERMARKET BTC	Šmartinska 152	1000 Ljubljana	9-20h (PO-SO)
KALČEK SUPERMARKET ŠIŠKA	Celovška 268	1000 Ljubljana	9-20h (PO-SO)
MAXI	Trg republike 1	1000 Ljubljana	9-21h (PO-PE), 8-17h (SO)
MERCATOR HIPERMARKET ŠMARTINSKA	Šmartinska cesta 102	1000 Ljubljana	9-21h (PO-SO), 9-15h (NE)
MERCATOR HIPERMARKET LJUBLJANA	Cesta ljubljanske brigade 33	1000 Ljubljana	9-21h (PO-SO), 9-15h (NE)
MERCATOR HIPERMARKET RUDNIK	Jurčkova cesta 223	1000 Ljubljana	9-21h (PO-PE), 8-21h (SO), 9-15h (NE)
MERCATOR HIPERMARKET KAMNIK	Kovinaska cesta 36	1241 Kamnik	8-20h (PO-SO), 8-13h (NE)
MERCATOR HIPERMARKET DOMŽALE	Cesta talcev 4	1230 Domžale	9-21h (PO-PE), 8-21h (SO), 8-13h (NE)
ORCA, EKO CRUELTY FREE TRGOVINA	Komenskega ulica 44	1000 Ljubljana	9-19h (PO-PE)
PRODAJALNA ZDRAVE HRANE EKOVIDA	Celovška cesta 142	1000 Ljubljana	9-18.30 h (PO-PE)
SANOLABOR CITY PARK	City park, Šmartinska 152 g	1000 Ljubljana	9-21 h (PO-PE), 8-21 h (SO), 9-15 h (NE)
SANOLABOR CIGLALETOVA	Cigaletova 9	1000 Ljubljana	8-19 h (PO-PE), 8-13 h (SO)
SANOLABOR DRAVLJE	Celovška 280	1000 Ljubljana	8-19 h (PO-PE), 8-13 h (SO)
SANOLABOR KOSEZE	Ulica bratov Učakar 54	1000 Ljubljana	8-19 h (PO-PE), 8-12 h (SO)
SANOLABOR VIČ	Interspar Vič, Jamova 105	1000 Ljubljana	9-21 h (PO-PE), 8-21 h (SO), 9-15 h (NE)
SANOLABOR DOMŽALE	Slamnikarska 1	1230 Domžale	8-19 h (PO-PE), 8-13 h (SO)
SANOLABOR KAMNIK	Domžalska cesta 3	1241 Kamnik	8-20 h (PO-SO)

Ponudba trgovine

TELEFON. ŠTEVILKA	SPLETNI NASLOV E-NASLOV	 E-TRGOVINA	NARAVNA PREHRAN- SKA DOPOLNILA	REGISTRIRANA RASTLINSKA ZDRAVILA	STROJČKI IN PRIPOMOČKI	MEDICINSKI PRIPOMOČKI	SVEŽA EKO ŽIVILA	PAKIRANA EKO ŽIVILA	EKO ŽIVILA V RINFUZI	CERTIFICIRANA NARAVNA KOZMETIKA	NARAVNA ČISTILA	EKO OBLAČILA	EKO DIETETIČNA PREHRANA	EKO HRANA ZA HIŠNE LJUBLJENČKE	EKO HRANA ZA DOJENČKE IN OTROKE
01 786 25 70	www.apoteka-natura.si	•	•			•		•	•	•	•		•		•
031 859 389	info@apoteka-natura.si		•	•		•				•	•				
01/ 54 100 54	www.bazilica.si bazilica@volja.net		•			•				•	•				
051 335 173	www.prodajalnarz.si		•		•		•	•	•	•	•	•	•		•
01 431 63 03	trgovina.rz@hotmail.com		•												
01 75 05 948	www.dobramisel.net dobra.misel@siol.net		•	•	•	•		•		•	•	•	•		•
051/750-108	www.biovera.si info@biovera.si	•	•		•		•	•	•	•	•	•	•		•
051 720 710	www.srcek.si info@srcek.si	•								•	•	•			•
01 83 11 611	www.jancomm.si mamatterra@jancomm.si		•		•			•		•	•	•	•		•
01/5233 562	www.kalcek.si, trgovinaBTC@kalcek.si		•		•		•	•	•	•	•		•		•
0590 78 710	www.kalcek.si, trgovina.siska@kalcek.si		•		•		•	•	•		•		•		•
01 476 68 85	www.maxi.si		•	•	•	•	•	•		•	•		•		•
01 547 50 00	www.mercator.si		•		•	•	•	•		•	•		•		•
01 513 99 52	www.mercator.si		•		•	•	•	•		•	•		•		•
01 283 70 00	www.mercator.si		•		•	•	•	•		•	•		•		•
01 830 87 76	www.mercator.si		•		•	•	•	•		•	•		•		•
01 721 89 50	www.mercator.si		•		•	•	•	•		•	•		•		•
01/ 232 16 55	www.or-ca.si info@or-ca.si	•	•					•		•			•		
041 444 676	www.ekovita-fruteria.si sema@amis.net		•				•	•	•		•		•	•	•
01 521 12 88	www.sanolabor.si, mp.lj- interspar@sanolabor.si		•	•	•	•				•	•		•		•
01 439 79 80	www.sanolabor.so, mp.lj- cigaletova@sanolabor.si		•	•	•	•		•		•	•		•		•
01 510 85 19	www.sanolabor.si, mp.lj-siska@sanolabor.si		•	•	•	•				•	•		•		
01 510 84 48	www.sanolabor.si, mp.lj-koseze@sanolabor.si		•	•	•	•				•	•				
01 423 73 00	www.sanolabor.si, mp.lj-vic@sanolabor.si		•	•	•	•				•	•		•		•
01 724 44 23	www.sanolabor.si, mp.domzale@sanolabor.si		•	•	•	•		•		•	•		•		•
01 831 18 63	www.sanolabor.si, mp.kamnik@sanolabor.si		•	•	•	•		•		•	•		•		•

Podatki o trgovini

Lj
in okolicaNAZIV
PRODAJNEGA MESTA

NASLOV

KRAJ

DELOVNI ČAS

SANOLABOR RIBNICA

Zdravstveni dom,
Majnikova 1

1310 Ribnica

8-15 h (PO-PE), 10-18 h (SR), 8-12 h (SO)

SANOLABOR TRBOVLJE

Trg revolucije 26

1420 Trbovlje

8-15 h (PO-PE), 10-18 h (SR), 8-12 h (SO)

ZAKLADI NARAVE
SPECIALIZIRANA TRGOVINATPC Koseze,
Vodnikova 187

1000 Ljubljana

8-19h (PO-PE), 8-13h (SO)

TRGOVINA "K NARAVI"

Celovška cesta 87

1000 Ljubljana

9-19 h (PO-PE); 9-13h (SO)

TRGOVINA JABLANA

BTC tržnica,
Šmartinska 152

1000 Ljubljana

8-19 h (PO-PE), 8-18 h (SO)

TUŠ SUPERMARKET BTC

Bratislavská cesta 9

1000 Ljubljana

9-21 h (PO-PE), 8-21 h (SO) 9-15h (NE)

TUŠ SUPERMARKET
GROSUPLJE

Gasilska cesta 1

1290 Grosuplje

8-20h (PO-SO), 8-12h (NE)

ZRNO DO ZRNA

Trubarjeva cesta 8

1000 Ljubljana

6.30-19.30 h (PO-PE), 8-15 h (SO)

ŽIVA CENTER

Tomačevo 27

1000 Ljubljana

9-21 h (PO-PE); 8-14 h (SO)

Kr
in okolicaMERCATOR HIPERMARKET
ŠKOFJA LOKA

Kidričeva ulica 43b

4220 Škofja Loka

8-20h (PO-SO), 8-13h (NE)

MERCATOR HIPERMARKET
JESENICE

Spodnji plavž 5

4270 Jesenice

8-21h (PO-SO), 8-13h (NE)

MERCATOR HIPERMARKET
KRANJ PRIMSKOVO

Cesta Staneta Žagarja 69

4000 Kranj

8-21h (PO-SO), 8-13h (NE)

MERCATOR HIPERMARKET
KRANJ SAVSKI OTOK

Stara cesta 25

4000 Kranj

8-21h (PO-SO), 8-13h (NE)

ZDRAVO ŽIVLJENJE "META"

Kranjska 4a

4240 Radovljica

8-19h (PO-PE), 8-13 h (SO)

SANOLABOR KRANJ

Bleiweisova 30 (poleg
Eurospina)

4000 Kranj

8-19 h (PO-PE), 8-13 h (SO)

SANOLABOR ŠKOFJA LOKA
(franšiza)

Stara cesta 17

4220 Škofja Loka

8-19 h (PO-PE), 8-12 h (SO)

SANOLABOR JESENICE

Mercator center,
Spodnji plavž 5

4270 Jesenice

8-20 h (PO-SO)

PLANET TUŠ SUPERMARKET
KRANJ

Cesta Jaka Platiše 18

4000 Kranj

9-21h (PO-PE), 8-21h (SO) 9-13h (NE)

TRGOVINA VITA

Pivka 23 a

4202 Naklo

8-19 h (PO-PE), 8-12 h (SO)

TRGOVINA SIVKA

Frankovo naselje 69

4220 Škofja Loka

8-19h (PO-PE), 8-12h (SO)

Mb
in okolica

BIOPRODAJALNA NORMA

Žolgarjeva 18

2000 Maribor

8-20 h (PO-PE), 8-13 (SO)

EKOLOŠKA TRGOVINA AJDA

Glavni trg 23

2000 Maribor

9-19 h (PO-PE), 8-13 h (SO)

KAŠČA, TRGOVINA
Z ZDRAVO HRANO

Poštna ulica 4

2380 Slovenj
Gradec

9-18 h (PO-PE), 8-12 h (SO)

Ponudba trgovine

TELEFON. ŠTEVILKA	SPLETNI NASLOV E-NASLOV	 E-TRGOVINA	NARAVNA PREHRAN- SKA DOPOLNILA	REGISTRIRANA RASTLINSKA ZDRAVILA	STROJČKI IN PRIPOMOČKI	MEDICINSKI PRIPOMOČKI	SVEŽA EKO ŽIVILA	PAKIRANA EKO ŽIVILA	EKO ŽIVILA V RINFUZI	CERTIFICIRANA NARAVNA KOZMETIKA	NARAVNA ČISTILA	EKO OSLAČILA	EKO DIETETIČNA PREHRANA	EKO HRANA ZA HIŠNE LJUBLJENKE	EKO HRANA ZA DOJLENKE IN OTROKE
01 836 97 56	www.sanolabor.si, mp.ribnica@sanolabor.si		•	•	•	•				•	•				•
03 563 02 96	www.sanolabor.si, mp.trbovlje@sanolabor.si		•	•	•	•				•	•		•		•
01 519 94 33 05 971 08 29	www.zakladinarave.si zakladinarave@gmail.com		•				•	•		•	•		•	•	•
01 505 57 99	www.ibi-vegan.si k_naravi@volja.net	•	•				•			•	•			•	
01 585 28 13	www.jablana.net, jablana. trgovina@gmail.com		•		•			•		•	•		•	•	
	www.tus.si btc.lj@tus.si		•				•	•		•	•			•	•
05 973 50 00	www.tus.si grosuplje@engrotus.si		•				•	•		•	•			•	•
01 430 55 55	zrnodozrna@gmail.com		•		•		•	•		•	•	•	•		•
051 454 355, 01 436 46 71	www.zivacenter.org/shop info@zivacenter.si	•	•			•	•	•		•	•	•	•		•
04 511 01 00	www.mercator.si		•		•	•	•	•					•		•
04 583 39 30	www.mercator.si		•		•	•	•	•					•		•
04 201 99 26	www.mercator.si		•		•	•	•	•		•	•		•		•
04 201 89 06	www.mercator.si		•		•	•	•	•					•		•
04 531 40 20 040 585 788	www.meta.si info@meta.si		•	•	•	•		•	•	•	•	•	•		•
04 252 11 34	www.sanolabor.si, mp.kranj@sanolabor.si		•	•		•				•	•		•		•
04 513 83 83	www.sanolabor.si, hladnik.doo@siol.net		•		•	•				•	•				
04 583 64 60	www.sanolabor.si, mp.jesenice@sanolabor.si		•	•	•	•		•		•	•		•		•
05 973 36 81	www.tus.si, planetkr. poslovodja@engrotus.si		•				•	•		•	•			•	•
05 931 95 05	www.vitacenter.si trgovina@vitacenter.si		•	•	•	•		•		•	•	•	•		•
04 513 17 14	sivka@siol.net		•	•		•		•		•	•		•		•
02/ 320 40 22	www.norma.si norma@norma.si	•	•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
02 250 20 23	trgovina.ajda@siol.net		•		•		•	•	•	•	•		•	•	•
040 876 205	www.kasca.si info@kasca.si		•		•		•	•		•	•		•		•

Podatki o trgovini

	NAZIV PRODAJNEGA MESTA	NASLOV	KRAJ	DELOVNI ČAS
Mb in okolica	MERCATOR HIPERMARKET MARIBOR	Tržaška cesta 14	2000 Maribor	8-21h (PO-SO), 8-14h (NE)
	MERCATOR HIPERMARKET POBREŽJE	Puhova ulica 1	2000 Maribor	8-21h (PO-SO), 8-13h (NE)
	MERCATOR HIPERMARKET SLOVENJ GRADEC	Ronkova ulica 4a	2380 Slovenj Gradec	8-20h (PO-SO), 8-13h (NE)
	MERCATOR HIPERMARKET PTUJ	Špindlerjeva 3	2250 Ptuj	8-21h (PO-SO), 8-13h (NE)
	SANOLABOR MARIBOR	Ulica Vita Kraigherja 5	2000 Maribor	8-19.30 h (PO-PE), 8-13 h (SO)
	SANOLABOR PTUJ (franšiza)	Bolnišnica, Potrčeva 23-25	2250 Ptuj	8-17 h (PO-PE), 8-12 h (SO)
	SANOLABOR SLOVENJ GRADEC	Mercator center, Ronkova 4 a	2380 Slovenj Gradec	8-20 h (PO-SO)
	PLANET TUŠ SUPERMARKET MARIBOR - STUDENCI	Na Poljanah 18	2000 Maribor	9-21h (PO-PE), 8-21h (SO) 9-13h (NE)
	TUŠ SUPERMARKET PTUJ PUHOVA	Puhova ulica 21	2250 Ptuj	9-21h (PO-PE), 8-21h (SO) 9-15h (NE)
	TUŠ SUPERMARKET POBREŽJE	Ulica Veljka Vlahoviča 21	2000 Maribor	8-20h (PO-SO), 8-12h (NE)
	TUŠ SUPERMARKET RADVANJE	Streliška cesta 24	2000 Maribor	8-20h (PO-SO), 8-12h (NE)
Ce in okolica	BIO SI TRGOVINA	Savinova 2	3000 Celje	8-19 h (PO-PE), 8-13 h (SO)
	MERCATOR HIPERMARKET VELENJE	Šaleška cesta 1	3320 Velenje	8-21h (PO-SO), 8-15h (NE)
	MERCATOR HIPERMARKET CELJE	Opekarniška cesta 9	3000 Celje	9-21h (PO-PE), 8-21h (SO), 8-13h (NE)
	BIOTOPIC SPECIALIZIRANA TRGOVINA	Glavni trg 10	3000 Celje	8-19 h (PO-PE), 8-13 h (SO)
	BIOTOPIC SPECIALIZIRANA TRGOVINA CITY CENTER	Mariborska 100, City center	3000 Celje	9-21 h (PO-PE), 8-21h (SO), 9-15 h (NE)
	SANOLABOR CELJE	Mercator center, Opekarniška ulica 9	3000 Celje	9-19 h (PO-PE), 8-21 h (SO)
	SANOLABOR - PROSANA	Kocbekova ulica 4	3000 Celje	9-12 h, 14-18 h (PO-PE), 9-12 h (SO)
	SANOLABOR VELENJE	Tomšičeva cesta 13-15	3320 Velenje	8-19 h (PO-PE), 8-12 h (SO)
	SONČNA TRGOVINA	Kidričeva 2b	3320 Velenje	9-20h (PO-PE); 9-14h (SO)
	PLANET TUŠ SUPERMARKET CELJE	Mariborska 128	3000 Celje	9-21h (PO-PE), 8-21h (SO) 9-13h (NE)
	TRGOVINA ZDRAVO	Aškerčeva ulica 4	3000 Celje	9-16h (PO-PE)
Ms in okolica	MERCATOR HIPERMARKET MURSKA SOBOTA	Plese 1	9000 Murska Sobota	8-20h (PO-SO), 8-12h (NE)

Ponudba trgovine

TELEFON. ŠTEVILKA	SPLETNI NASLOV E-NASLOV	 E-TRGOVINA	NARAVNA PREHRANSKA DOPOLNILA	REGISTRIRANA RASTLINSKA ZDRAVILA	STROJČKI IN PRIPOMOČKI	MEDICINSKI PRIPOMOČKI	SVEŽA EKO ŽIVILA	PAKIRANA EKO ŽIVILA	EKO ŽIVILA V RINFUZI	CERTIFICIRANA NARAVNA KOZMETIKA	NARAVNA ČISTILA	EKO OBLAČILA	EKO DIETETIČNA PREHRANA	EKO HRANA ZA HIŠNE LJUBLJENČKE	EKO HRANA ZA DOJENČKE IN OTROKE
02 333 50 00	www.mercator.si		•		•	•	•	•					•		•
02 421 40 40	www.mercator.si		•		•	•	•	•					•		•
02 881 29 07	www.mercator.si		•		•	•	•	•		•			•		•
02 749 53 62	www.mercator.si		•		•	•	•	•					•		•
02 231 05 76	www.sanolabor.si, mp.mb-city@sanolabor.si		•	•	•	•		•		•	•		•		•
02 771 15 62	www.sanolabor.si, edita_m@email.si		•	•	•	•				•	•				
02 883 86 06	www.sanolabor.si, mp.slo venj_gradec@sanolabor.si		•	•	•	•		•		•	•		•		•
05 973 37 50	www.tus.si, sm.planetmb@tus.si		•				•	•		•	•			•	•
05 973 40 00	www.tus.si, supermarket. ptujpuhova@tus.si		•				•	•		•	•			•	•
05 97 33 000	www.tus.si, pobrezje@engrotus.si		•				•	•						•	•
05 97 33 921	www.tus.si, radvanje@engrotus.si		•				•	•		•	•			•	•
03 620 22 04	www.biosi.si trgovina- ce@biosi.si	•	•		•		•	•	•	•	•		•	•	•
03 426 49 01	www.mercator.si		•		•	•	•	•		•	•		•		•
03 426 80 02	www.mercator.si		•		•	•	•	•		•	•		•		•
03 544 16 31	biotopic.mesto@gmail. com	•	•		•			•		•	•		•		•
03 490 31 91	biotopic.city@gmail.com	•	•	•	•			•		•	•		•		•
03 491 17 01	www.sanolabor.si, mp.celje@sanolabor.si		•	•	•	•				•	•		•		•
03 544 33 95	www.sanolabor.si, mp.prosana@sanolabor.si		•	•	•	•				•	•				•
03 897 73 20	www.sanolabor.si, mp.velenje@sanolabor.si		•	•	•	•				•	•		•		•
040/250-686	www.soncnatrgovina.com info@soncnatrgovina.com	•	•		•	•		•		•	•		•		•
05 973 37 12	www.tus.si, planet.ce@engrotus.si		•				•	•		•	•			•	•
03 544 14 60	www.zdravhrana- biotop.si	•	•		•	•		•	•						
02 530 08 10	www.mercator.si		•		•	•	•	•					•		•

Podatki o trgovini

	NAZIV PRODAJNEGA MESTA	NASLOV	KRAJ	DELOVNI ČAS
Ms in okolica	SANOLABOR MURSKA SOBOTA	Ulica Staneta Rozmana 7	9000 Murska Sobota	8-19 h (PO-PE), 8-13 h (SO)
	TUŠ SUPERMARKET (C&C) MURSKA SOBOTA I.	Bakovska ulica 31a	9000 Murska Sobota	8-20h (PO-SO), 8-12h (NE)
	TRGOVINA SONČNICA	Obrtna ulica 26	9000 Murska Sobota	8-18h (PO-PE), 8-13h (SO)
Nm in okolica	ARGUS ZDRAVJE	Ulica Milana Jarca 25a (nova lokacija)	8000 Novo mesto	8-19h (PO-PE)
	HIŠA NARAVE	Cesta 4.julija 41	8270 Krško	9-18 h (PO-PE), 9-13 h (SO)
	MERCATOR HIPERMARKET NOVO MESTO	Podbevškova 4	8000 Novo mesto	8-20h (PO-SO), 8-12h (NE)
	MERCATOR HIPERMARKET BREŽICE	Tovarniška 10	8250 Brežice	8-20h (PO-SO), 8-12h (NE)
	SANOLABOR NOVO MESTO	Otoška cesta 5	8000 Novo mesto	8-20 h (PO-SO)
	SANOLABOR BREŽICE	Zdravstveni dom, Černelčeva 8	8250 Brežice	8-18 h (PO, SR, ČE), 8-15 h (TO, PE), 8-12 h (SO)
	SANOLABOR SEVNICA	Trg svobode 14	8290 Sevnica	10-18 h (PO), 8-15 h (TO-PE), 8-12 h (SO)
	STARI MOST	Glavni trg 17	8000 Novo mesto	9-19 h (PO-PE), 9-13 h (SO)
	PLANET TUŠ SUPERMARKET NOVO MESTO	Topliška cesta 2	8000 Novo mesto	8-20h (PO-SO), 8-13h (NE)
Kp,Ng in okolica	MERCATOR HIPERMARKET NOVA GORICA	Industrijska cesta 6	5000 Kromberg	9-21h (PO-SO), 9-15h (NE)
	MERCATOR HIPERMARKET KOPER	Dolinska cesta 1a	6000 Koper	9-21h (PO-PE), 8-21h (SO), 8-15h (NE)
	MERCATOR HIPERMARKET POSTOJNA	Tržaška 59	6230 Postojna	8-20h (PO-SO), 8-12h (NE)
	TUŠ SUPERMARKET (C&C) SEŽANA	Partizanska 71	6210 Sežana	7-20h (PO-SO), 7:30-12h (NE)
	PLANET TUŠ SUPERMARKET KOPER	Ankaranska 2	6000 Koper	9-21h (PO-PE), 8-21h (SO) 9-15h (NE)
	SANOLABOR NOVA GORICA	Mercator center, Industrijska cesta 6	5000 Nova Gorica	9-21 h (PO-PE), 8-21 h (SO)
	SANOLABOR KOPER	Tržnica, Pristaniška 2	6000 Koper	8-19 h (PO-PE), 8-13 h (SO)
	SANOLABOR POSTOJNA	Zdravstveni dom, Prečna 2	6230 Postojna	7.30-19 h (PO-PE), 8-12 h (SO)
Web	BIOVAN SPLETNA BIO TRGOVINA			24h/dan
	EKOPLAZA.SI - spletni eko nakupi	Majeričeva ulica 4	2000 Maribor	24h/dan
	SPLETNA TRGOVINA EKOLIFE	Dolenjska cesta 244	1000 Ljubljana	24h/dan

Ponudba trgovine

TELEFON. ŠTEVILKA	SPLETNI NASLOV E-NASLOV		E-TRGOVINA	NARAVNA PREHRANSKA DOPOLNILA	REGISTRIRANA RASTLINSKA ZDRAVILA	STROJČKI IN PRIPOMOČKI	MEDICINSKI PRIPOMOČKI	SVEŽA EKO ŽIVILA	PAKIRANA EKO ŽIVILA	EKO ŽIVILA V RINFUZI	CERTIFICIRANA NARAVNA KOZMETIKA	NARAVNA ČISTILA	EKO OBLAČILA	EKO DIETETIČNA PREHRANA	EKO HRANA ZA HIŠNE LJUBLJENČE	EKO HRANA ZA DOJENČKE IN OTROKE
02 536 10 30	www.sanolabor.si, mp.murska_sobota@sanolabor.si			•	•	•	•		•		•	•		•		•
05 97 34 290	www.tus.si, murska.sobota@tus.si			•				•	•						•	•
02 526 16 39	www.soncnica-bio.si			•		•		•	•	•	•	•	•	•		•
051 644 966	trgovinasoncnica@siol.net			•												
07 337 52 40	argus.m@siol.net			•		•	•		•		•	•	•	•		•
07 492 06 94	www.hisanarave.si info@hisanarave.si			•		•	•		•		•	•	•	•		•
07 393 03 10	www.mercator.si			•		•	•	•						•		•
07 499 26 50	www.mercator.si			•		•	•	•	•					•		•
07 488 07 84	www.sanolabor.si, mp.novomesto@sanolabor.si			•	•	•	•		•		•	•		•		•
07 499 32 00	www.sanolabor.si, mp.brezice@sanolabor.si			•	•	•	•				•	•				
07 816 28 40	www.sanolabor.si, mp.sevnica@sanolabor.si			•	•	•	•				•	•				
07 33 70 160	www.starimost.si info@starimost.si			•		•			•	•	•	•		•		•
031 348 045																
05 97 33 791	www.tus.si, planet.nm@engrotus.si			•				•	•		•	•			•	•
05 334 33 66	www.mercator.si			•		•	•	•	•		•			•		•
05 663 68 30	www.mercator.si			•		•	•	•	•		•			•		•
05 721 47 00	www.mercator.si			•		•	•	•	•					•		•
05 73 13 158	www.tus.si, cashsezana.poslovodja2@engrotus.si			•				•	•		•	•			•	•
05 973 43 90	www.tus.si, supermarket.pl.koper@tus.si			•				•	•		•	•			•	•
05 333 44 96	www.sanolabor.si, mp.nova_gorica@sanolabor.si			•	•	•	•		•		•	•		•		•
05 626 26 70	www.sanolabor.si, mp.koper@sanolabor.si			•	•	•	•		•		•	•		•		•
05 720 36 10	www.sanolabor.si, mp.postojna@sanolabor.si			•	•	•	•				•	•		•		•
040 204 078	www.bio-trgovina.si, info@biovan.si		•						•		•			•		•
031/266-441;	www.ekoplaza.si		•	•		•		•	•		•	•	•	•		•
059 126 825	podpora@ekoplaza.si		•													
041 370 414	www.ekolife.si, narocila@ekolife.si		•	•		•		•	•		•	•	•	•	•	•



Alfred Vogel (1902-1996), eden najpomembnejših pionirjev naravnega zdravljenja v 20. stoletju

Alfred Vogel je bil trdnega prepričanja, da je to, kar nam nudi narava, v svoji čim bolj čisti in čim bolj celoviti obliki, vedno v ravno pravem razmerju vseh sestavin, učinkovin in drugega, kar človeško telo potrebuje za doseganje ali vzdrževanje zdravja. Zato je tudi vedno dal prednost hrani in rastlinskim ter drugim naravnim pripravkom, ki so bili vzgojeni ali pridelani na biološki način. Ko se torej odločimo, da želimo le najboljše iz narave, seveda posegamo tudi po ekoloških naravnih zdravilih. Tu pa naletimo na težavo, in sicer »eko« naravna zdravila niso vidno označena, kar seveda od nas zahteva več osveščenosti in pozornosti pri iskanju, da jih najdemo.

Zakaj na naravnih zdravilih in pripravkih ni »eko« oznak?

Besedilo: Adriana Dolinar

Ekološka vzgoja rastlin za pripravo zdravil je značilnost večine naravnih rastlinskih zdravil A. Vogla. Takšna skrb za ekološko pridelavo surovine da končnemu zdravilu nedvomno veliko prednost v primerjavi z zdravilom, kjer rastline niso vzgajane ekološko, temveč so v svoji dobi rasti poleg hranil srkale tudi umetna gnojila, pesticide, herbicide, insekticide itd. Za takšne konvencionalno vzgojene rastline je tudi že dolgo znano, da vsebujejo neprimerno manj vitalnih snovi, da o vsebnosti škodljivih ostankov pripravkov v rastlini, s katerimi tej »pomagajo pri ekonomsko zadovoljivi rasti«, niti ne govorimo.

Vse to se seveda odraža tudi v končnem naboru snovi (dobrih in slabih) v zdravilu in seveda v končnem učinku takšnega pripravka v našem telesu. Mnogi so namreč razliko o uporabi naravnih ekoloških ali naravnih konvencionalnih zdravil preizkusili na lastni koži. In verjemite, da razlika v učinku obstaja. Da bi se torej izognili dolgi poti iskanja eko zdravil in preprečili, da bi obupano odnehali z mislijo, da vam tudi naravna zdravila ne pomagajo, smo zapisali nekaj besed na to temo.

Koga ščiti zakonodaja?

Na žalost smo pri iskanju naravnih eko zdravil zares prepuščeni svoji notranji vztrajnosti, težnji k raziskovanju, osveščanju in navsezadnje iskanju najboljšega oziroma najbolj naravnega. Ko iščemo naravno eko hrano ali naravno eko kozmetiko, nam je lažje, saj imajo tovrstni izdelki že nekako »urejeno« zakonodajo in so temu ustrezno tudi označeni z oznakami, ki jih večinoma že poznamo: eko, demeter, bio itd. Takšne oznake, ki zagotavljajo čistost in kakovost, kupcu olajšajo iskanje izdelkov. Zakaj pa takšnih oznak ne bomo našli na zdravilih rastlinskega izvora?

Pogosto namreč zastavljate zastavljate takšna in podobna vprašanja: *Pridelava ameriškega slamnika v podjetju Bioforce, kjer izdelujejo zdravilo rastlinskega izvora Echinaforce, naj bi bila ekološka. Zakaj torej na izdelku ni oznake eko certifikata? Mar to pomeni, da v resnici ni ekološki?*

Regulativni organ - Javna agencija za zdravila in medicinske pripomočke, smatra oznake, ki bi na zdravilih označevale ekološko poreklo, kot del marketinga in jih zato ne dovoli. Torej velja, da čeprav lahko ima proizvajalec certificirano pridelavo rastlin (naj bo to *echinacea* za pridelavo zdravila Echinaforce, arnika za pridelavo zdravila Atrogel, žagastolistna palma za pridelavo zdravila Prostasan itd.), ne sme tega navesti na embalaži nobenega izmed zdravil. (Zanimivo pa je, da zakonodaja obenem dovoljuje poimenovanje zdravil tako, da v imenu vsebujejo besedo bio, četudi nimajo nič skupnega ne z naravo ne z biološko pridelavo in gre za sintezna zdravila.)

Res je, da lahko takšne navedbe pomagajo potrošniku pri izbiri, posledično tudi olajšajo prodajo, vendar pa takšne trditve zagotovo ne moremo enačiti s promocijskimi slogani in z drugačnimi oglaševalskimi prijemi – ker gre predvsem za informacijo o dejstvu.

Četudi na embalaži ni navedeno, da je zdravilo iz surovin ekološkega porekla, si vzemite čas in preverite poreklo na priloženem listku v škatlici takšnega zdravila. V Navodilu za uporabo zdravila, ki ga običajno prebere le malo ljudi, je namreč navajanje morebitnega ekološkega porekla surovin dovoljeno! Torej iščite podatek o tem, ali je vsebovana rastlina pridelana biološko, v navodilu za uporabo in ne na embalaži. Na primer v navodilu o uporabi zdravila pod 6. točko piše: »1 tableta vsebuje 380 mg izvlečka svežega **biološko!** pridelanega ameriškega slamnika.« Morda je dobro vedeti tudi to, da imate pravico zahtevati, da vam v lekarni ali specializirani prodajalni dovolijo prebrati vsebino listka v škatlici tudi pred nakupom izdelka.

Težava pri dodanih snoveh ...

Če na izdelku ni navedenega eko certifikata, je povsem normalno, da smo kot potrošniki v dvomih. Pogosto sprašujete: *Ali je nova sirotka A. Vogla Molkosan in Molkosan Vitality res narejena iz biološko pridobljenega mleka? Na izdelku namreč ni navedenega eko certifikata?*

Zraven težave z označevanjem ekoloških zdravil se srečujemo tudi z naravnimi pripravki, ki sicer imajo ekološko surovino, vendar vsebujejo tudi dodatke, ki, denimo, popravijo okus pripravka, zaradi česar ga naredijo uporabniku prijaznejšega. Takšnih izdelkov resnično ne moremo označiti kot ekoloških, saj vse njihove sestavine niso ekološke.

Na embalaži novega Molkosana in Molkosana Vitality res ni eko certifikata. Mleko, iz katerega se prideluje Molkosan, je ekološko pridelano v

mlekarni Bittman, eni izmed prvih mlekarn, ki zbirajo in zagotavljajo ločeno procesiranje ekološkega mleka.

Da je mleko ekološko pridelano, je na embalaži pripravka tudi navedeno. Razlog, zakaj ni znaka »Biosuisse« na končnem izdelku, pa je v nadaljnji predelavi in dodajanju kalijevega citrata, ki naredi izdelek za končnega uporabnika okusnejši.

Zakonodaja opredeljuje, da dodajanje vsakega izoliranega dodatka, ne glede na to, da gre za dodatek, ki ni sporen za zdravje in je v minimalni količini, onemogoča, da bi končni izdelek označili kot eko. (Enako velja za sojine napitke z dodatkom kalcija, eko sokove, ki jim dodajo kakšen vitamin, in podobno – takšnih izdelkov ne smejo označiti kot eko, ne glede na to, da je 99 % sestavin iz eko pridelave.)



Dodatek kalijevega citrata v Molkosanu nevtralizira premočno kislost, ki je bila značilna za stari obliki Molkosana in Molkosana Vitality. Novi prah sirotke tako zdaj ni kisel, tekočina sirotke pa je ravno prav blago kisl. Dodajanje te snovi je tako marsikomu omogočilo pitje za zdravje zelo koristne sirotke, saj sta novi obliki sirotke manj »kravji«, torej sta bolj prijetni za uživanje, saj spominjata na kefir oziroma jogurt.

Dobro je omeniti tudi, da je zraven spremembe okusa v obeh oblikah Molkosana zdaj tudi več za telo koristne desnosučne mlečne kisline. Izboljšana je namreč tudi fermentacija, saj bakterije zdaj še bolj temeljito predelajo laktozo v mlečno kislino. Skupna količina mlečne kisline (desno sučne in levo sučne) je sicer enaka kot prej, vendar je zdaj v njej kar 95 % desnosučne mlečne kisline. Zaradi filtriranja s povratno osmozo pa v obeh novih oblikah Molkosana ni več laktoze, beljakovin in maščob. Že prej je bilo teh snovi le v sledovih, zdaj pa sta oba izdelka brez zadržka primerna tudi za ljudi, ki so alergični na mleko in mlečne izdelke ali pa trpijo za intoleranco laktoze.



Bomo sežgali čarovnice ali preživete zakone?

Besedilo: Sanja Lončar

V maju nas je razveselila novica, da smo po dolgih letih zavlačevanja v lekarnah končno dobili na voljo tudi 17 homeopatskih zdravil.

Mnogi so se razveselili, da se bomo končno priključili razviti Evropi, v kateri deluje že 50.000 zdravnikov homeopatov, ko nas je junijska številka revije Isis znova spomnila, kje živimo.

Objavili so namreč sodbo Razsodišča pri Zdravniški zbornici Slovenije, ki je pod predstvom prim. Braneta Mežnarja, dr. med, in članov prof. dr. Rastka Golouha, dr. med., in Alenke Kafol Šušteršič, dr. med, **Katarini Luciji Glas izreklo javni opomin**, ker je izven delovnega časa v

svojem lastnem podjetju, registriranem za homeopatsko svetovanje, bolnici predpisala homeopatska zdravila.

Da bo zgodba še hujša, je tožilec prof. dr. Jože Balazič sprva zahteval odvzem licence, vendar je na pobudo svojega odvetnika tožena zdravnica pristala na to, da javno izjavi, da se odpoveduje uporabi homeopatije, dokler bo opravljala delo zdravnika z licenco.

Očitno so se farmacevtski interesi (saj so ti ogroženi z odpiranjem Slovenije za homeopatijo) odločili še naprej omejevati razvoj homeopatije, in sicer tokrat na način, da si zdravniki ne bodo več upali predpisovati tovrstnih zdravil. Ker večina homeopatskih zdravil ni dostopna brez receptov, to z drugimi besedami pomeni, da jih nihče ne bo kupoval.

Na sodbo se je že odzvalo nekaj zdravnikov »s hrbtenico«. Tako Jurij Furst, dr. med., v svojem pismu, ki ga objavljajo v julijski številki Isis, ugotavlja, »da se vračamo nekaj stoletij nazaj, najverjetneje v čas preganjanja čarovnic.« Če je zdravnica storila prekršek, ker je predpisovala zdravila, za katera (naša) stroka meni, da nimajo učinka, kakšen je šele greh zdravnikov, ki predpisujejo sintezna zdravila, ki imajo še kako merljive stranske učinke, pogosto pa pomanjkljive dokaze o svojem delovanju, se v nadaljevanju pisma sprašuje dr. Furst.

Še bolj neposreden je v svojem pismu Joachim Gross, dr. med., ki ima nemško in slovensko licenco in je ob tem tudi homeopat z licenco nemške Zdravniške zbornice za homeopatijo. Odločbo našega Razsodišča je prevedel in prebral evropskim kolegom na kongresu v Aachnu. Večina se je strinjala, da gre za dogmatično, pretirano, nekoligialno, poniževalno in krivično početje. Nekateri so izjavili, da gre za »zdravniško inkvizicijo«. V pismu gospoda Grossa lahko preberemo:

»Vaše ravnanje je primer bojazljivosti. Dober zdravnik ve, da resnično zdravljenje ni le stvar uporabe naravoslovnih znanosti. Bodimo pošteni: to, kar počnemo vsak dan z bolniki, ni vedno znanstveno utemeljeno! Potreben je pogum, da presežemo pogled na svet, ki temelji na fiziki Isaaca Newtna. Zdravnica je skušala najti pot, ki bi bila za bolnico ugodna, vi pa vneto branite

NOVO

EKO BAZAR
www.eko-bazar.com

*Spletna trgovina in
komplementarna
medicina*

L.L.STUDIO d.o.o., Klanec pri Komnu 18, 6223 Komen gsm 030 696 537

meje naravoslovne znanosti pred čarovništvom. Te energije bi raje uporabili za raziskovanje in po- učevanje komplementarne medicine na akadem- ski ravni, tako kot je to na Dunaju in v Berlinu.»

Zdravniška zbornica Slovenije se je na pisma od- zvala s pojasnilom, da so le spoštovali veljavno zakonodajo, ki nalaga, da se zdravniku, ki opravlja zdravilsko dejavnost, licenca ne podeli ali pa se mu je za čas opravljanja takšne dejavnosti odvzame.

Navajajo tudi Kodeks medicinske deontologije Slovenije, ki določa, da se mora zdravnik pri svo- jem delu ravnati po spoznanjih znanosti in stro- kovno preverjenih metodah ter uporabljati le tiste diagnostične in terapevtske metode, ki so znan- stveno utemeljene in strokovno sprejete.

Pa smo tam!

Ocena, kaj je znanstveno utemeljeno, je zelo raz- tegljiv pojem in je odvisna od interesa tistega, ki ima moč odločanja v rokah.

Če pogledamo dela resnih znanstvenikov z vseh celin, bomo našli ogromno *in vitro* in *in vivo* raz- iskav o zdravih učinkih probiotikov, začimb, zdravih rastlin, zdravih gob itd. Gre za dela znanstvenikov, ki so sprejeta in objavljena v pri- znanih svetovnih strokovnih revijah. Le na temo začimb, s katerimi smo se v zadnjem času veliko ukvarjali, smo jih našli več kot tisoč.

O ječmenovi travi je v zbirki Publimed na razpola- go 6870 del, o chlorelu 3484, o ameriškem slamni- ku 854, o ganodermi 896. Tudi na temo učinkovi- tosti homeopatskih zdravil je na istem naslovu na voljo 257 znanstvenih del.

Zakaj vse to ne ustreza slovenski opredelitvi »stro- kovno preverjenih metod« in kako to, da je stro- kovna ocena v Avstriji ali Nemčiji drugačna?

Ali lahko govorimo o objektivni resnici, če je že 100 kilometrov severno drugačna?

Zakaj naši zdravniki ne smejo niti pomisliti, da bi svetovali kakšno izmed takšnih naravnih rešitev namesto sinteznih zdravil? Koliko časa bodo do- bri zdravniki še dovolili, da jih peščica, ki služi le interesom kapitala in lastnemu napuhu, ustavlja v razvoju ter jih sili v početja, ki jih nosijo na svoji vesti?

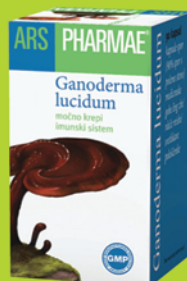
Javnost je že nešteto krat povedala, kaj si misli o totalitarizmu naše Zdravniške zbornice. Zdaj so na vrsti zdravniki, ki se bodo morali v lastnih vrstah odločiti, ali bodo zažigali čarovnice ali pa neži- vljenjske pravilnike, ki jih reducirajo na avtomate za predpisovanje zdravil in izvajanje posegov, ki so jih za strokovno sprejete razglasili tisti, ki imajo stroko v svoji lasti.

Ganoderma lucidum

ARS PHARMAE®

Zdravje iz narave

**ZA BOLJŠO TELESNO
IN DUŠEVNO
ZMOGLJIVOST**



KAPSULE SPOR

**UČINKOVITA ABSORPCIJA. EDINE KAPSULE
Z 98% SPOR S POČENO STENO.**

- krepi organizem
- pomaga ohranjati optimalno imunske odpornost
- izboljšuje sposobnost premagovanja stresnih situacij
- telesu pomaga pri utrujenosti in nespečnosti
- spodbuja vitalnost

**100%
NARAVNO**

**NAJMOČNEJŠA
PODPORA PRI
KRONIČNIH
BOLEZNIH**



OLJNE KAPSULE

**UČINKOVITOST ZAGOTOVLJENA. EDINE
OLJNE KAPSULE NA TRŽIŠČU. NAJMOČNEJŠI
PRIPRAVEK GANODERME LUCIDUM.**

- kot podpora pri vseh boleznih z zmanjšano imunske odpornostjo
- po končanem zdravljenju za krepitev imunske odpornosti
- kot dodatek za krepitev imunskega sistema in lajšanje neželenih učinkov standardne terapije ob zdravljenju sodobnih obolenj

Prehransko dopolnilo je na voljo v lekarnah in specializiranih trgovinah.

Za dodatne informacije in naročila pokličite 01 4205 730.

ARS PHARMAE

ARS PHARMAE, d. o. o.
Dunajska c. 139, SI - Ljubljana
www.arspharmae.com

BIO ALOE VERA NARAVNA KOZMETIKA

garancija za lepo in zdravo kožo



Brez vode in alkohola.
Nosilna sestavina je bio aloe vera gel
(60% do 95%) ekološke pridelave.



- omogoča popolno naravno nego za vse tipe kože, tudi zelo problematične in občutljive;
- izboljša odpornost in prožnost kože;
- globinsko vlaži vse plasti kože;
- stimulira tvorbo kolagena na naraven način;
- preprečuje starostne pojave na koži, vključno s pigmentnimi madeži;
- je izvrstna pri aknah, alergijah, nevrodermitisu, luskavem lišaju in sončnih opeklinah

Prodaja

prodajalne z naravno kozmetiko in Sanolabor
spletna trgovina: trgovina.pharmos.si

Informacije in svetovanje

Princeton, d.o.o., tel. 041 760 809,
e-mail: vida.gorjanc@pharmos.si
internet: www.pharmos.si



Na razpolago je vse!

Besedilo: Sabina Topolovec

Gotovo ga ni konvencionalnega kozmetičnega izdelka, ki zdaj ne bi bil na razpolago tudi v naravni izvedbi. Standardna ponudba se je tudi v Sloveniji v preteklem letu dopolnila, zato je zdaj na razpolago resnično vse – od osveževalcev zraka, parfumov, celo kozmetike za hišne ljubljence.

Prihod novih znamk, ki so do nedavnega deževale z vseh strani, se je dokaj ustavil. Zdaj pa se začenja dolgi boj za distribucijske kanale in lojalnost potrošnikov. Kot pravijo analitiki mednarodne organizacije Organic monitor, bodo zmagali tisti, ki zagotavljajo dolgotrajna partnerstva z dobavitelji kritičnih surovin, ki vzpostavijo odgovorno socialno obnašanje tako znotraj svojega podjetja kot tudi v svoji distributerski mreži in ki bodo vzdrževali prijateljsko komunikacijo s svojimi kupci. To je enostavno zapisati, veliko težje pa udejanjiti.

V svetu je kljub recesiji prodaja naravnih kozmetičnih izdelkov tudi v letu 2010 zabeležila sedemodstotno rast. Kako je v Sloveniji, nihče ne spremlja. Po podatkih, ki nam jih je zaupalo nekaj največjih blagovnih znamk, pa je rast okrog desetodstotna.

Na svetovni listi največjih deset se ni nič spremenilo: Weleda, Dr. Hauschka, Lavera, Annemarie Borlind, Logona, Speick, Primavera, Sante, Heliotrop in Farfala so stabilno na vrhu. Lestvica najbolj priljubljenih v Sloveniji ne sledi nujno svetovni – odvisno je predvsem od tega, koliko so ponudniki teh blagovnih znamk naredili za prepoznavnost in dostopnost svojih izdelkov.

Weleda je v tem letu naredila največji »bum« s predelanimi in z razdelanimi linijami za nego obraza, ki zdaj zadovoljujejo tudi najbolj zahtevne uporabnike. Dr. Hauschka je v preteklem letu namenil največ

pozornosti zelo zahtevnim stanjem kože, ki jim namenja linijo Dr. Hauscka MED. Lavera je z vstopom v Mercator postala široko dostopna, enako velja tudi za kozmetiko Annemarie Borlind, ki je od pred kratkim na voljo v TUŠ-u. Logona si stabilno utira pot in je ob blagovni znamki Sante (obe sta v rokah istega lastnika) edini ponudnik barv za lase, ki ne vsebujejo škodljivih snovi. Škoda je, da Primavera sameva le v nekaterih specializiranih trgovinah. Farfalo pa pri nas najdemo predvsem v spletni prodaji.

V Sloveniji je na voljo še nekaj izredno kakovostnih blagovnih znamk, ki ne stavijo na kvantiteto, zato jih ne zasledimo na lestvicah najbolj priljubljenih. V ta razred sodita Demeter certificirana kozmetika Martina Gebhardt in kozmetika Essential Care, ki prav tako temelji na biodinamičnih principih, nosi pa certifikat Soil Association. Že dolga leta pa je na razpolago tudi kozmetika Pharmos Natur, ki temelji na čisti aloe veri z dodatkom najbolj izbranih zdravilnih rastlin in olj, zaradi česar je primerna tudi za zelo zahtevna stanja kože.

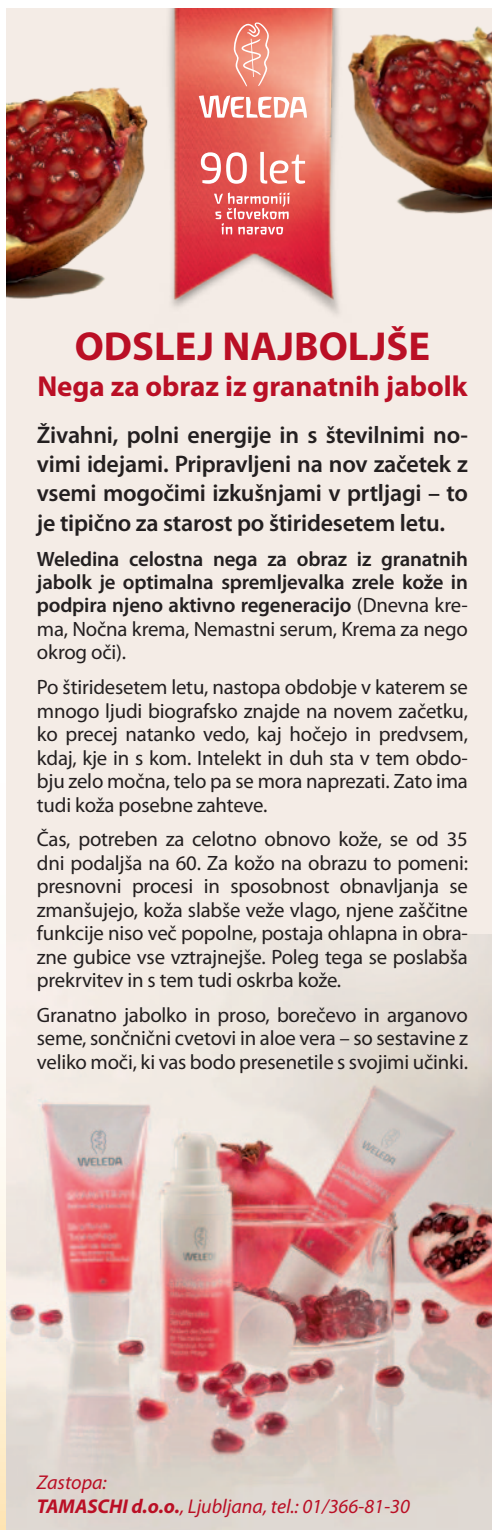
Wellness in nafta ne gresta skupaj

V Sloveniji je opaziti, da se nekaj premika tudi v ponudbi wellneških centrov. Kdor se odloči za masažo, kozmetični tretma ali kakšno drugo storitev, si zagotovo ne želi, da bi ga pri tem obdelovali z nafto, zato postajajo saloni vse bolj pogosti ponudniki naravne kozmetike in storitev, ki na njih slonijo. Gre sicer za zahtevno obliko ponudbe, ki od blagovnih znamk zahteva ob izdelkih tudi veliko svetovanja in izobraževanja za pravilno uporabo izdelkov.

V Ljubljani tako deluje prvi SPA – certificirani organski kozmetični center, kjer uporabljajo le certificirano organsko kozmetiko. Veliko drugih salonov pa se temu standardu približuje in v svoje storitve uvaja vse več organskih in naravnih kozmetičnih izdelkov.

Večina kozmetičnih izdelkov svojo pot do potrošnikov v Sloveniji najde skozi ponudbe drogerij in specializiranih trgovin. Prodaja spletnih trgovin je še vedno marginalna in se zanjo potrošniki odločajo predvsem takrat, ko izdelke že poznajo, trgovine, v katerih se prodajajo, pa so jim teritorialno predaleč. Novost in pogumen korak je v Sloveniji uvedla blagovna znamka Melvita z odprtjem treh specializiranih trgovin, v katerih ponujajo le certificirane kozmetične izdelke lastne blagovne znamke.

Tudi zdravilišča se odpirajo za terapijsko uporabo naravne kozmetike. Tako vse bolj pogosto zasledimo uporabo arganovega olja, aloe vere, gline in drugih preverjeno učinkovitih načinov



WELEDA
90 let
V harmoniji s človekom in naravo

ODSLEJ NAJBOLJŠE

Nega za obraz iz granatnih jabolk

Živahni, polni energije in s številnimi novimi idejami. Pripravljeni na nov začetek z vsemi mogočimi izkušnjami v prtljagi – to je tipično za starost po štiridesetem letu.

Weledina celostna nega za obraz iz granatnih jabolk je optimalna spremljevalka zrele kože in podpira njeno aktivno regeneracijo (Dnevna krema, Nočna krema, Nemastni serum, Krema za nego okrog oči).

Po štiridesetem letu, nastopa obdobje v katerem se mnogo ljudi biografsko znajde na novem začetku, ko precej natanko vedo, kaj hočejo in predvsem, kdaj, kje in s kom. Intelekt in duh sta v tem obdobju zelo močna, telo pa se mora naprezati. Zato ima tudi koža posebne zahteve.

Čas, potreben za celotno obnovo kože, se od 35 dni podaljša na 60. Za kožo na obrazu to pomeni: presnovni procesi in sposobnost obnavljanja se zmanjšujejo, koža slabše veže vlago, njene zaščitne funkcije niso več popolne, postaja ohlapna in obrazne gubice vse vztrajnejše. Poleg tega se poslabša prekrvitev in s tem tudi oskrba kože.

Granatno jabolko in proso, borečevo in arganovo seme, sončnični cvetovi in aloe vera – so sestavine z veliko moči, ki vas bodo presenetile s svojimi učinki.

Zastopa:
TAMASCHI d.o.o., Ljubljana, tel.: 01/366-81-30

Ne pustite se prelisičiti!

V svetu je še vedno 75 % kozmetičnih izdelkov, ki jih ljudje kupijo v upanju, da so naravni, vendar to niso. Najboljše zagotovilo je preveriti, ali je izdelek certificiran kot naraven. Trenutno je položaj še vedno netransparenten in je v igri veliko certifikatov, ki nimajo vedno enako strogih meril. Vendar se bo tudi to verjetno v kratkem spremenilo.

Na področju certificiranja se končno obeata poenotenje standardov. Pet ustanovnih članic standarda Cosmos (BDIH, Cosmebio, Ecocert, ICEA in Soil Association) si prizadeva, da bi bil ta standard sprejet in uzakonjen kot mednarodno veljavni standard. Drugi veliki



poskus poenotenja mednarodnih standardov pa ostaja organizacija NaTrue. Da spomnimo tiste, ki tega še ne vedo: za razliko od prehrane, kjer so standardi eko pridelave določeni na ravni zakona, je pri kozmetiki certificiranje še vedno prostovoljno in sledi merilom različnih zasebnih organizacij, ki imajo tudi različne standarde za svoje certifikate.



za blaženje težav z različnimi zahtevnimi stanji kože. Takšne terapije so v drugih državah, zlasti v Nemčiji, nekaj običajnega. Tam jih ni strah povedati, da z gelom aloe vere ter z različnimi naravnimi olji in izvlečki zdravijo! Ker v Sloveniji »preganjamo čarovnice« tudi za manjše grehe, je pohvalno, da se zdravilišča tako hitro odzivajo na potrebe ljudi in so pripravljena svoje terapije dopolniti tudi z novimi naravnimi metodami. Ni pomembno, ali to imenujemo s prepovedano besedo »zdravi« ali z dovoljeno sopomenko »blagodejno vpliva« – ko vidite izboljšanje tam, kjer ga že leta ni bilo, vam ni prav nič pomembno, kako se temu reče.



**Velik izbor
odlične naravne
kozmetike**

EKO Trgovina

www.srcek.si

Nove Fužine 49, Ljubljana Tel. 051 720710



Pridelajmo svoja gnojila

Tudi zemlja in rastline morajo jesti – zato samooskrba obsega tudi pridelavo kakovostnih lastnih gnojil. Po enoletnem prehodnem obdobju je 1. julija začela veljati Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadkom.

Kot je povedala **Tanja Gomišček** iz Direktorata za okolje, sta ločevanje in predelava biološko razgradljivih odpadkov izjemno pomembna. Če tovrstne odpadke odložimo na deponiji, pri tem namreč nastaja deponijski plin, ki je sestavljen iz 60 odstotkov metana in 40 odstotkov ogljikovega dioksida. Predvsem metan predstavlja veliko obremenitev za okolje.

V Sloveniji na leto zberemo 800.000 ton odpadkov, kar pomeni, da jih vsak izmed nas v povprečju proizvede za 400 kilogramov na leto! Izračuni pravijo, da je skoraj 40 % odpadkov organskih, kar pomeni, da bi lahko s kompostiranjem vsak izmed nas 160 kilogramov odpadkov predelal v gnojilo, na ravni države pa bi jih od domov do deponij prevažali 320.000 ton manj kot doslej. Ali si lahko predstavljate, kakšni so tukaj prihranki pri transportu in deponiranju?

Organske odpadke lahko zbirate in odlagate v posebnih zabojnikih za organske odpadke, ki jih bodo nato predelovali v kompostarnah. Še bolje bo, da jih kompostiramo kar doma in tako pridobimo kakovostno gnojilo za vrt in hišne rastline. Če imate vrt, imate verjetno

tudi kompostnik, na katerega zraven vrtnih odlagate tudi hišne organske odpadke. Naraven proces kompostiranja, če upoštevate osnovna pravila, praviloma traja eno leto. Z biodinamičnimi pripravki kakovost komposta bistveno izboljšamo, vendar samega časa trajanja procesa ne zmanjšamo.

Sodobna tehnologija in vse večje poznavanje dragocenih mikroorganizmov, ki sprožajo fermentacijo namesto gnitja, sta pripeljala do sodobnih rešitev za veliko hitrejša oblike kompostiranja.

S pomočjo koristnih mikroorganizmov, ki sprožajo fermentacijo, se ohranijo skoraj vsi minerali in rudninske snovi ločenih bioloških odpadkov. Strupena škropiva, pesticidi in gnojila v sledeh odpadkov se s pomočjo mikroorganizmov v zelo visokem odstotku razgradijo na okolju prijazne elemente. Tako pridobimo visoko kakovostna gnojila za lastni vrt, ki jih na trgu dejansko ni mogoče kupiti.



Kompost iz kompostarn ni užiten!

Kompost, ki ga proizvajajo kompostarne komunalnih podjetij, je zaradi nezmožnosti nadzora nad vsebino tistega, kar se zbira in kompostira, ustrezen zgolj za okrasne rastline. Če pa želite svoj vrt zaščititi pred različnimi kontaminanti, je bolje tudi na tem področju poskrbeti, da je vemo, kaj je v gnojilih, ki jih uporabljamo.

Polovica financiranih projektov s področja odpadkov!

Evropska komisija je odobrila financiranje 6 slovenskih projektov v okviru evropskega finančnega instrumenta za okolje LIFE+ v skupni vrednosti 4,3 milijona evrov, od katerih bo EU zagotovila 2,1 milijona evrov.

Kar trije od šestih izbranih projektov so s področja ravnanja z odpadki, kar kaže na to, da se v Sloveniji čedalje bolj krepi in želi krepiti zavedanje o pomembnosti in nujnosti reševanja problematike odpadkov ter naravnih virov. Vir: www.ocistimo.si

Brez smradu in mušic!

Organko je plod domačega znanja, ki omogoča, da zbrani organski odpadki ne gnijejo, ne smrdijo in ne privabljajo mušic, obenem pa so odlična predpriprava organskih odpadkov za kompostiranje. Organko deluje tako, da v njem, s pomočjo posebnih mikroorganizmov, potekajo procesi fermentacije (in ne gnitja), zato po dveh tednih nastane zmes, ki je razgrajena in pripravljena za nadaljnjo pripravo prvorazrednega komposta. Pri fermentaciji nastaja rudninsko zelo bogata tekočina, ki jo na 3 do 5 dni odtočimo, razredčeno z vodo v razmerju 1:200 pa uporabimo kot naravno gnojilo za rastline. Nerazredčena je primerna za vzdrževanje gospodinjskih odtokov.

Čas priprave komposta, ki je pred odlaganjem na kompostnico fermentiran v Organku, se tako skrajša na 10 tednov.

Pozitivne, okolju prijazne certificirane rezultate o Organku in procesu razgradnje ter stranskih produktih fermentacije so pridobili z analizo produkta in procesa tudi na Zavodu za zdravstveno varstvo Republike Slovenije. Več si lahko preberete na spletni strani www.organko.si.

Ločujem, naravno varujem!
organko
www.organko.si



LOČEVANJE BIOLOŠKIH ODPADKOV ZA VSAK DOM

Od 1.7.2011, biološke odpadke ločujemo v Sloveniji vsi!

Enojni komplet
za zbiranje v
gospodinjstvih

Dvojni komplet
za kompostiranje

BREZ

**NADLEŽNEGA MRČESA
NEPRIJETNEGA VONJA
DODATNIH VREČK**

NAROČILO PO POŠTI (PTT podarimo)

Plastika Skaza d.o.o. | 03 89 63 618
info@organko.si | www.organko.si

Organko je certificiran s strani ZVV RS.





V okviru EPK (Maribor, evropska prestolnica kulture) poteka projekt Urbane brazde, ki ga vodi dr. Marta Gregorčič. Projekt ima dva dela, socialni in ekološki del. Ekološki del se imenuje TLP (Trajnostna lokalna prehrana) in ga vodi g. Anton Komat.

Trajnostna lokalna prehrana

Od (naših) VIL do (naših) VILIC

Besedilo: Anton Komat

Danes je vsakemu resnemu analitiku jasno, da se v svetu soočamo z velikimi težavami na področju prehrane prebivalstva.

Nadzor nad hrano ni tako popoln, kot to zagotavljajo njegovi izvajalci. Po letu 2000 se je, na primer, več kot podvojilo število primerov listerije. Danes povzroča več smrti kot salmonela in *E. coli* skupaj. V 90 letih je svet presenetila BSE, ki so ji sledile še druge nevarne bolezni, ki izvirajo iz »factory farms«. Kljub vsem izvedenim ukrepom sledljivosti pa »factory farms« še vedno predstavljajo največji dejavnik tveganja kot leglo novih pandemičnih groženj človeštvu.

Da sta prehrana in zdravje še kako povezana, priča tudi podatek, da je Slovenija prva v EU po

incidenci raka na želodcu in črevesju! Družbene posledice in družbeni stroški takega stanja zato izjemno hitro naraščajo.

Dvigovanje cen prehrane je v zadnjih letih močno načelo družinske proračune. V Sloveniji za prehrano povprečno odmerjamo kar 20 % družinskih prejemkov (v Angliji 11 %, v državah tretjega sveta pa kar 60 %). Ta delež je še višji v družinah s podpovprečnimi prejemki. Glede na dejstvo, da imajo družine z nižjimi dohodki slabše zdravstveno stanje, to še poslabšujejo rastoči stroški za hrano. Bistveno je torej, da celotnemu prebivalstvu zagotovimo zadostne količine zdrave hrane.

Trajnostna lokalna prehrana (TLP) prinaša več zdravja, boljšo prehranjenost, zanesljivejšo dostopnost, manjšo porabo neobnovljivih energetskih virov (nafta, plin) in vode, manj ali nič procesiranja hrane in večjo kakovost življenja lokalne skupnosti, saj ves dohodek iz pridelave in prometa ostaja v lokalni skupnosti.

Sezonska hrana, torej hrana, ki zraste v naravnem okolju, ob naravni osvetlitvi in temperaturah, ki za svojo rast ne potrebuje neobnovljivih naravnih virov (nafta, plin), ki se v hladilnikih ne prevaža na velikih razdaljah in se ne skladišči v hladilnicah, predstavlja velik prihranek energentov.

Ozaveščeni sprašujejo!

Ljudi vse bolj zanimajo odgovori na vprašanja: od kod izvira hrana, kdo jo prideluje in kako je pridelana, kakšne posledice ima ta pridelava na naravno okolje, koliko energentov se ob tem porabi, katere tehnologije so uporabljene pri procesiranju hrane in kakšen je vpliv vseh teh faktorjev na zdravje?

Toda te informacije predstavljajo le en del rešitve. Premik k bolj zdravemu prehranjevanju mora zajeti tudi načine priprave in uživanja hrane. Prebivalstvo mora imeti možnost, da se izobrazi in usposobi za pravilne načine lastne pridelave, distribucije, priprave in uživanja hrane.

Poudariti je treba, da je hrana tudi kulturna dobrina kot zunanji odraz izročil prednikov. Tradicionalna prehrana je najmočnejši dejavnik varovanja tradicionalne krajine.

Vrtičkarji kot gonilo sprememb

Vrtičkarstvo po načelu »vzgoji si sam« postaja vse bolj priljubljeno. V Sloveniji je bilo vrtičkarstvo pomembna tradicija, ki pa jo je močno načela globalizacija z verigami marketov in obiljem cenene industrijske hrane, proces, ki se danes končuje z vsemi težavami, ki jih je prinesel. Vrtičkarstvo je možno hitro obnoviti, in sicer s spremembo

85 % tradicionalnih semen izgubljenih?

Kdor poseduje semena, ima v rokah ključ do prehranske varnosti. Tega se dobro zavedajo korporacije, ki skozi koncentracijo globalnega semenarstva izvajajo to zamisel. V Sloveniji je po ocenah do zdaj izumrlo okrog 85 % tradicionalnih varietet kulturnih rastlin. S temi semeni pa izumira tudi sposobnost naroda, da preživi v spremenjenih okoliščinah in izjemnih razmerah. Nujno je torej reševati, kar se rešiti da. V ta namen projekt TLP ustanavlja tudi semensko knjižnico, katere delo temelji na petih načelih:

1. Zbiranje semen z aktiviranjem mreže zbiralcev in izdelava protokolov za zbiralce;
2. Določanje, evidenca varietet in izdelava kataloga;
3. Vzdrževanje čistosti varietet in izdelava deskriptorjev;
4. Vzdrževanje zbirke semen;
5. Razmnoževanje in distribucija semen z aktivacijo varuhov semen.

okrasnih trat v vrtove, z organiziranimi skupnostmi vrtničarjev na zemljiščih v urbanih sredinah ali enostavno prek najema oziroma zakupa zemlje pri lastnikih zemljišč. Vrtničarstvo prinaša številne družbene koristi, poleg fizične dejavnosti in mentalnega zdravja ljudi tudi njihovo druženje in sodelovanje ter obujanje tradicionalnih znanj, ki vse bolj izumirajo. Tradicionalna znanja pomenijo sposobnost prilagajanja ljudi na lokalne naravne razmere tudi v izrednih razmerah in so temelj trajnostnega razvoja sveta.

Povratak na zemljo

Zaradi hitro rastočega prebivalstva, usodne povezanosti proizvodnje hrane z nafto in zemeljskim plinom, grozečih podnebnih sprememb in uničevanja rodnosti prsti bomo prisiljeni v prehod na trajnostno naravnano lokalno pridelavo hrane, ki bo temeljila na sončni energiji. Stojimo pred zgodovinsko tranzicijo celotne prehranske verige, ki bo zahtevala vključevanje velikega števila ljudi. Nedvomno bo ob koncu država tista, ki bo morala celovito reorganizirati prehransko verigo na trajnostni osnovi, toda izjemno pomembno je, da se postavijo pilotski projekti, ki bodo spodbujali lokalno trajnostno naravnano oskrbo s hrano, ki bo temeljila na treh bistvenih postavkah: trajnost, varnost in zdravje.

Dejstvo je, da so v svetu že dolgo pred nami pričeli z resnim uvajanjem te tranzicije, zato so nam njihove izkušnje lahko dragocene in v izjemno pomoč. Vse tuje prakse niso enostavno prenosljive v slovenski prostor in obenem nekatere posebnosti slovenskega prostora dovoljujejo vnos domače izvirnosti pri rešitvah. Potrebna je torej natančna presoja, kako oblikovati pilotski model trajnostne lokalne prehrane (TLP). Pri tem upamo na sodelovanje Univerze v Mariboru, predvsem Pravne in Agronomske fakultete, kakor tudi ustreznih državnih institucij in lokalne oblasti mesta Maribor ter vključenih občin.

Izjemno pomemben je tudi način dela projektne skupine. Ne delamo po načelu »za ljudi«, torej kabinetno in odtujeno, temveč »skupaj z ljudmi«. Slednji način zahteva napredovanje po korakih, pri čemer skupaj z nosilci dejavnosti preverjamo vsak korak v napredovanju projekta. Temeljno vodilo pri tej usmerjenosti je, da so vsi udeleženci po prenehanju dela projektne skupine sposobni sami uspešno razvijati TLP.

Kaj obsega projekt TLP?

Projekt TLP obsega sodelovanje z državnimi organi (MKGP, Ministrstvo za zdravje, MOP, Ministrstvo za šolstvo itd.), lokalno oblastjo (občine, uradi, KS) in s prebivalstvom (ulične skupnosti, vaške skupnosti, društva, zveze itd.). Dejavnosti je dovolj za vse akterje:

- promocijska akcija osveščanja prebivalstva o prednostih TLP,
- izpopolnjevanje pravnega reda pri omogočanju prehoda na TLP,
- sistem označevanja hrane, pridelane na način TLP,
- obujanje, publiciranje in praktična znanja tradicionalnih veščin TLP,
- zbirka podatkov o dostopnosti zemlje (najem, zakup, nakup),
- omogočanje dostopa do zemlje vsem ljudem, ki jo želijo obdelovati,
- tečajji vrtnarjenja in kuharski tečajji (gostinske šole) za pripravo hrane, ki izvira iz TLP,
- semenska knjižnica za reševanje in varovanje semen tradicionalnih varietet kulturnih rastlin,
- šolski vrtovi kot učni poligoni za vzgajanje živega stika z zemljo in rastlinami,
- šolske kuhinje zdrave hrane, ki se oskrbujejo iz TLP.



Država spi, posamezniki se prebujaajo!

Besedilo: Sanja Lončar

Kot večni optimist ugotavljam, da ima naša tumorozna politična scena (za tumor je značilno, da ne proizvaja, temveč srka energijo, in prav to bi bila dobra opredelitev delovanja naše države) tudi dobre strani.

Posamezniki so izgubili upanje, da bodo rešitve prišle z vrha. In kot je že enkrat zapisal Anton Komar, šele ko upanje umre, se akcija začne.

Morda država res misli, da ima dovolj časa in se utaplja v politični matematiki, postopkih in birokratiziranju ... Posamezniki pa dojemajo, da časa ni več in da je treba lastno usodo vzeti v svoje roke.

Ali ob podatku, da dosežemo le 30–40 % samooskrbnosti, lahko mirno spimo? Ob vsakem

izrednem dogodku, ki lahko zamaja globalno trgovino, se lahko zelo hitro najdemo v položaju, da dve tretjini Slovenije ne bosta imeli kaj jesti. Pa še teh ne bomo mogli oskrbeti, če bi kriza zajela tudi energente. In če temu dodamo podatke, da se hrana draži, kakovost znižuje, zdravstvena tveganja takšnih in drugačnih izbruhov pa se množijo, je vsakomur jasno, da ni druge rešitve, kot je samooskrba.

Mnoge države so 100-odstotno samooskrbnost že zastavile kot nujni strateški cilj. In na njegovi uresnitvi pospešeno delajo. To ne pomeni, da ne bomo več uvažali španskega sadja, nizozemskega sira ali francoskih vin. To pomeni le, da bomo, tudi v primeru, da tega ne bo, znali preživeti.

Ali lahko Slovenija postane 100-odstotno samooskrbna?

Ali lahko pridelamo toliko hrane, kot je potrebuje 2 milijona ljudi? Ni slišati, da bi se naša ministrstva ukvarjala s tem vprašanjem. Zato pa to postaja rdeča nit vse večjega števila društev, skupin in posameznikov.

Eni stavijo na permakulturo, drugi na biodinamiko, tretji na eko pridelavo. Večina pa združuje vse, kar je primerno za njihov vrt ali kmetijo – le da je naravi in človeku prijazno.

Civilna družba se zbujajo in se povezuje ter združuje.

V Sloveniji je veliko akterjev in združenj civilne družbe, ki se povezujejo in ustanavljajo. Nekaj takšnega se dogaja tudi na Ekofestu v Žalcu, kjer se vsak mesec na druženjih zbirajo enako misleči ljudje, ki se zavedajo, da moramo s kritičnim in z realnim pogledom na situacijo, v kateri smo, izvajati ukrepe zase v sedanjosti, da bomo lahko poskrbeli sami zase v prihodnosti.

V maju so prišli do skupnega sklepa, in sicer da je treba na ravni posameznika in družbe poskrbeti za samooskrbo s hrano, z energetsko neodvisnostjo, zdravstveno neodvisnostjo, vpeto z alternativno in novimi znanji. Odločili so se, da najprej udejarijo projekt samooskrbe s hrano.

EKOCL – civilna pobuda Slovenije je v juniju povabila vse zainteresirane k združevanju moči pod skupnim projektom Oskrbimo Slovenijo, kjer so bili dne 22. 6. 2011 sprejeti strateški cilji projekta. Srečanje je gostila gospa Ana Malenica v trgovini Ekovita, dobrote in dobri ljudje pa so prišli iz vseh koncev Slovenije. Strinjali smo se, da je cilj projekta pospešiti povezovanje, izmenjavo izkušenj in z združenimi močmi skozi vse razpoložljive kanale izražati potrebo po čim hitrejši samooskrbnosti.

Kot boste prebrali tudi na naslednjih straneh, se veliko tega že dogaja v okviru projektov Maribor evropska prestolnica kulture, Ekofest, Dežela zdravja, eko šolski vrtovi, eko vasi ter v okviru drugih društev in združenj.

Več o ciljih in delovanju EKOCI si preberite tudi na spletni strani www.ekoci.si, kjer zbirajo dobre prakse, zanimive zamisli in rešitve. V okviru Eko civilne pobude Slovenije projekta Oskrbimo Slovenijo je skupina navdušencev, ki jih usklajuje Irena Rotar, že organizirala druženja in predstavitve v Žalcu, Braslovčah, Destrniku, Taboru in Vranskem. Razveseljivo je, da so vsa srečanja naletela na odličan odziv krajanov, predvsem manjših kmetij, ki kažejo veliko zanimanje, da bi se vključili v pridelavo zdrave hrane za lokalno samooskrbo. Srečanj se je udeležilo že več kot 500 ljudi.



Predavanj se je udeležilo že 500 kmetov

Tudi Ekofest je v enem letu zaživel kot stalno mesto srečevanja ter izmenjave izkušenj in informacij, za kar gre zasluga tako organizatorjem kot vsem društvom in medijem, ki z združenimi močmi ustvarjajo program in skrbijo za promocijo dogodkov, v kratkem pa se bo dejavnost Ekofesta razširjala tudi v druge kraje. Ker gre za največji tovrstni projekt pri nas, smo mu namenili posebno stran.

Kjer je volja, se najde tudi pot

Marjan Kogelnik, pobudnik civilne pobude EKOCI

"Skupen namen delovanja naše pobude je v uveljavitvi življenja, v širjenju znanj, vedenj, veščin, sposobnosti, tehnologije, dobrih preteklih in novih praks ter podobnega, skratka orodij, ki ljudem lajšajo, osmišljajo življenje in krepijo zavest o sopovezanosti, soodvisnosti. Meje ne obstajajo. Ljudje dobre volje namreč uspejo videti prek meja svojih parcel. Ko govorimo o ekologiji, je lahko zdravje, na primer, mojega vrta, vrhunsko le, ko je tudi zdravje širše okolice dobro. Podobno velja na vseh drugih področjih.



Vzajemnost in solidarnost pa bo v prihodnje v vsakem primeru treba gojiti, če se nočemo ukloiniti pasivnosti, ki nam jo poskušajo globalizacijski trendi vse močnejše podtakniti oziroma nam jo privzgojiti, da bi nas vse učinkoviteje zlorabljali in izkoriščali.

Do zdaj smo organizirali delavnice, predavanja o samopomoči, okrogle mize na temo izgradnje in samooskrbe, srečanja potrošnikov in pridelovalcev. V mrežo tistih, ki kupujejo neposredno pri pridelovalcih, se je do zdaj vključilo okrog 100 gospodinjstev, udeležili smo se akcije pomoči na kmetiji pri Golobovih, 30 obiralcev pa se je udeležilo akcije nabiranja kakijev na Goriškem. To je le začetek. Vsi, ki bi želeli pri tem sodelovati, ste dobrodošli."

Irena Rotar, koordinatorica v projektu Oskrbimo Slovenijo:

"V Sloveniji je veliko naprednih ljudi, ki zbirajo informacije iz različnih virov in nato ravna po svoji vesti ter pomagajo drugim.

Prepričani smo, da bomo Slovenci v bližnji prihodnosti veliko bolj samooskrbni ter s tem tudi bolj varni in dejansko samostojni kot dežela.

To je tudi čudovita priložnost in izziv za mlade ljudi ter za večjo zaposljivost, saj takšnih služb, kakršne so bile včasih, v prihodnosti ni pričakovati – samopobuda in etično gospodarstvo pa lahko omogočita veliko dodatnih delovnih mest.

Največja pomanjkljivost je trenutno v kmetijstvu, saj slovenski kmetje ne pridelujejo dovolj eko hrane za trg, kljub temu da je na trgu povpraševanje. Kmete želimo spomniti na preprosto kmečko pamet. Zakaj ne bi delali na način, ki je bolj zdrav zanje, ne uničuje zemlje in ne ustvarja odvisnosti do multinacionalk?

Država je dovolila, da naše kmete v njenem imenu "izobražujejo" pospeševalci prodaje največjih ponudnikov hibridov in pesticidov. Zato ne preseneča, da so popolnoma zavedeni, ko gre za primerjavo prednosti in pomanjkljivosti med konvencionalno pridelavo hrane in med ekološko pridelavo hrane, združene z znanji biodinamike in permakulture.

Takšni „svetovalci“ kmetom povedo le, koliko manj bodo imeli prinosa, če bodo kmetovali ekološko. Ne povedo pa, da bodo imeli še toliko manj stroškov, toliko več varnosti in da ne bodo umirali

od raka zaradi hudih strupov, ki so jim sami najbolj izpostavljeni, če bodo pridelovali hrano na sonaraven način.

Manjkajo realni izračuni stroškov, doprinos na hektar, če bodo uporabljali manj hibridnih semen, manj pesticidov, če se ne bodo zadolževali pri bankah, če bodo sodelovali z naravo in bodo nadgradili konvencionalno pridelavo hrane z ekološko pridelavo, združeno z biodinamiko in s permakulturo.

Z veseljem ugotavljamo, da se najbolj napredni kmetijski pospeševalci v državi tega zavedajo in skušajo pomagati tudi s konkretnimi nasveti ter s prikazom dobrih praks, da se lahko vsak kmetovalec prepriča o tem, kaj je najbolje zanj.

Če želi država hitrejši razvoj eko pridelave, bo morala ponuditi več konkretne strokovne pomoči pri tako imenovani agrarni eko-ekonomiji. To vrzel po svoji moči trenutno zapolnjujejo nevladne organizacije, kot so društva za biodinamiko, društva za permakulturo in združenje eko kmetov, ki to počnejo v lastni organizaciji in v večini primerov brez podpore države. Kmetje potrebujejo tudi pomoč pri trženju, saj nimajo časa, da bi sami prodajali na tržnicah, v ostale tokove povezovanja pa se težko vključijo, saj odkup tržnih viškov ni organiziran."

Matjaž Magajna, ki se je prvi lotil projekta združevanja malih eko kmetov in ponujanja eko izdelkov prek avtomatov, vidi v takšnem načinu trženja velike priložnosti.

„Sam sem povezan v skupino 18 kmetij in vsi skupaj prodajamo pridelke prek avtomatov v Ljubljani. Prodajamo skoraj vse, od kruha, sadnih in zelenjavnih sokov, do zelišč, namazov itd. Promet je dober. En avtomat dosega prodajo ene manjše trgovine z eko izdelki. V jeseni bomo ponudbo razširili na prodajo eko prehranskih pridelkov s tremi urejenimi vozili kot premične prodajalne, in sicer za oskrbo okolice Ljubljane. V roku treh let pa nameravam urediti vsaj 50 prodajnih točk z ekološko pridelano hrano in vzpostaviti odkupno-prodajno zadrugo."

Peter Čvan, agronom, eko kmet in podjetnik

„Dokazano je, da je bil leta 1951 pridelan domač paradižnik po prehranski vrednosti enak današnjim 51 paradižnikom! Podobno velja za špinačo, ki danes vsebuje 80-krat manj železa kot nekoč. Kako zelo pomembna je danes hrana, pove tudi podatek, da ima 10 korporacij v rokah prodajo kar 55 % vse pridelane hrane na svetu. In kdor ima v rokah hrano, ne potrebuje orožja, saj ima pod nadzorom vse. Logika kapitala je enostavna. Le pogledjte: ista podjetja nam prodajajo seme, nato škropiva in umetna gnojila, za konec pa še zdravila za ljudi. In krog je sklenjen. To je sporočilo, ki

ga želim posredovati na srečanjih s kmeti, da se nas bo povezalo čim več in si bomo povrnili svojo ekonomsko svobodo, zdravje in veselje do dela."

Maja Klemen Cokan je kmetijska svetovalka za eko pridelavo, ki kmetom pomaga ne le s strokovnimi nasveti, temveč tudi tako, da zaviha rokave.

Organizirala je prostovoljno delovno akcijo za pomoč ekološki kmetiji Golob, dejavno sodeluje v Društvu Ajda Štajerska za biodinamično gospodarjenje, letos je usklajevala pridelovanje pšenice na biodinamičen način na kmetiji v Preboldu vse od setve do mlačve, kot kmetica pa se zavzema, da kmetije v Sloveniji ne bi več krmile domačih živali z gensko spremenjeno krmo (GSO).

Bila je tudi pobudnica organizacije predavanja (v soorganizaciji Kmetijske gozdarske zbornice Slovenije – KGZS) g. Stickerja, eko kmetovalca s Koroške, ki je predstavil minimalni način obdelovanja zemlje oziroma kako je mogoče ohraniti zdrava tla in ob tem porabiti manj goriva, manj gnojila in manj fitofarmaceutskih sredstev. Maja predava na srečanjih kmetov z EKOCI ter deluje tudi v okviru aktivnosti OSKRBIMO Slovenijo. Navduševanje kmetovalcev za ekološko pridelovanje hrane je njen prvi korak, naslednji korak pa je pomoč pri organizaciji odkupa ekoloških pridelkov.

„Kmetje, s katerimi smo v stikih, so še kako zainteresirani za ekološko pridelovanje, seveda pa potrebujejo pomoč in tudi pomoč pri odkupu. Kmetijski svetovalci se s tem praviloma ne smemo ukvarjati, tudi pri svetovanju majhnim kmetijam nimamo velikih učinkov. Ker praksa in ogled zglednih kmetij pove več od vseh seminarjev in ugotovitev smo se odločili organizirati čim več takšnih aktivnosti."



Obisk dobrih praks velja več kot ure teorije. Kmetje na obisku pri Krišljevih.

V Hotemažeh, na kmetiji Polonce in Primoža Krišlja, so bili kmetje navdušeni nad ekološko pridelavo hrane in permakulturnim pristopom pri

načrtovanju kmetije. V živo so videli, kako živali pomagajo kmetu pri njegovem vsakodnevem delu (krškopoljski prašiči orjejo njivo, spijo v zasilnem hlevu in se pasejo ob gozdu v poletnem času – obenem pa jih posojajo na druge kmetije, da opravijo tako delo). Na Kmetiji Šlibar pri Tržiču so bili kmetje najbolj navdušeni nad samozaveštno gospodarja in gospodinje, ki sta oba agrarna strokovnjaka, ki sta pustila dobri vladni službi ter se odločila za profesionalno kmetovanje, pa še na ekološki način. Imata manjšo eko trgovino na dvorišču, predelujeta sadje v sokove iz domačih jabolk, ekološko pridelujeta zelenjavo, žita pa predelujeta v moko, pecivo in kruh.

V načrtu imamo še obiskov eko kmetij, kjer kmetje iz prve roke spoznajo smisel ekološkega kmetovanja.

Načrtujemo obisk kmetije Seppa Holzerja v Avstriji, nadaljevali bomo s predavanji o razumevanju zemlje in življenja na njej, načrtujemo tudi srečanja na temo odnosov na kmetiji, o dejavniki nasledstva na kmetiji ter se povezujemo z družinskim terapevtskim centrom, katerega strokovnjaki bodo v zamenjavo za ekološke pridelke pripravili srečanja s kmetovalci."

IGOR Željan – klub Gaja

"Tudi v Klubu Gaja smo se odločili dati poseben poudarek samooskrbi. Naši strokovnjaki so pripravili načrt, kako na 60 kvadratnih metrih pridelati vse, kar potrebuje štiričlanska družina (razen žit in krompirja). Vse več pozornosti posvečamo tudi gojenju v posodah, na balkonih in na neugodnih legah. Vsak košček zemlje je lahko samooskrbni vrtiček."

Domen Zupan, Zavod Ekovas (www.ekovas.si)

"V bližini Poljčan smo uredili permakulturni poligon, namenjen izobraževanju o trajnostnem gospodarjenju z omejenimi viri in prehranski samooskrbi. Že v procesu gradnje smo gostili različne skupine izobraževalnih ustanov, občinskih uprav in lokalnega okolja. Učilnica v naravi (www.ucilnicavnaravi.si) bo vključena tudi v izkustveno ekološko izobraževanje vseh stopenj, od osnovne šole do univerze.

V krogih ekovasi in permakulture se trajnostne kriterije vse pogostejše dopolnjuje z odpornostjo (na šoke). Kako trdno je moje okolje ob morebitnih pretresih? Kje zadovoljujem svoje osnovne potrebe (in kje jih bom, ko ...)?

Najbolj celosten pristop k načrtovanju odpornih trajnostnih življenjskih sistemov predstavlja 72-urna delavnica permakulturnega načrtovanja, ki jo jeseni pripravljamo na permakulturni kmetiji Pri Šuštarju v Hotemažah (www.ekosustar.si). Zaradi velikega zanimanja bo morala na žalost

večina prijavljenih počakati na naslednje termine delavnic."

Dobrih ljudi in pozitivnih premikov je veliko več, kot jih zaznamo v naših medijih, ki vztrajno skrbijo le za razpihovanje nizkih strasti, jeze, skrbi in žalosti. Vendar pa se morda tudi na tem področju obeta kakšen nov žarek. V Jani, kljub nezavidljivi situaciji, v katero jih je kljub dobremu delu spravil sodobni tajkunizem, pogumno načrtujejo nove korake.



Permakulturni poligon - učilnica in užitek v naravi

Melita Brzelak, urednica revije Jana – Pomagaj si sam

"V duhu samooskrbe, za katero menim, da je edina možnost, smo tudi v Jani pripravili posebno izdajo Pomagaj si sam. Upamo, da je v Sloveniji vse več ljudi, ki dojemajo pomen dobrih praks in povezovanja ter da bo Pomagaj si sam dober medij za vse, ki želijo brati o rešitvah in ne o težavah."

Vsi, ki jih na tem mestu omenjamo, niso ljudje na položajih, veliki znanstveniki ali premožni podjetniki. So navadni ljudje, tako kot večina vas, ki pravkar berete te vrstice. Odločili so se, da jim je dovolj izgovorov, zakaj se nečesa ne da narediti, zato so zavihali rokave in naredili tako, kot čutijo, da je prav. Enako možnost ima vsak med vami. Če niste del rešitve, potem ostajate del težave.

Da je lahko žetev praznik, užitek in druženje, so dokazali biodinamiki Štajerske, ki so organizirali žetev po starih običajih.



Biodinamika pozna rešitve

Besedilo: Miha Ločičnik

Osnovna izhodišča biodinamike – popolna samooskrbnost ter ohranjanje zdravja človeka in zemlje postajajo vse bolj aktualna. Zato ne preseneča tudi vse večja odprtost ne le posameznikov, temveč tudi ustanov za dragocena znanja in izkušnje, s katerimi razpolagajo biodinamiki.

Širitev je opazna tudi znotraj samih društev za biodinamiko. V tem letu so se zvezi društev za biodinamiko priključila še štiri nova društva (zdaj jih je skupaj 13 + ena delovna enota). Vse skupaj združujejo več kot 1.300 članov.

Aktivno in strokovno delo društev in Zveze v teh 10 letih je bilo nagrajeno tudi z vključitvijo v mednarodno biodinamično Zvezo – IBDA, in sicer na mednarodni konferenci IBDA, ki je potekala od

31. 1. do 5. 2. 2011. Prav gotovo gre za velik praznik biodinamike v Sloveniji.

Desetletnico Zveze pa so 25. in 26. junija obeležili v Mariboru na Avstrijsko-slovenski poletni konferenci biodinamikov.

Društva in Zveza so bila tudi v tem letu zelo dejavna. Organizirali so čez 140 predavanj, tečaje za nove člane, več strokovnih ekskurzij doma in v tujini, pripravljajo preparate ter sodelujejo s šolami. Pomembno je, da sodelujejo s člani, tako da jim nudijo pomoč pri delu in prodaji. V tem letu pa so začela društva organizirati tudi tržne dneve, na katerih člani ponudijo svoje tržne viške.



SOBOTA, 3. SEPTEMBER

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE

Breg pri Žirovnici, Domačija Vočne, od 17. do 19. ure

Priprava zemlje za zimo – praha. Setev ozimnih žit in zimske solate. Žetev ajde in spravilo pridelkov. Priprava kompostnega kupa, razdelitev kompostnih pripravkov – prinesite embalažo za pripravke. Prinesite nabrane suhe rastline za pripravke (regrat, hrast, kamilice, rman).

Organizira: Društvo Ajda Gorenjska

APITERAPIJA – ZDRAVLJENJE S ČEBELJIMI PRIDELKI

Domžalski dom v Domžalah, Ljubljanska 58, ob 19. uri

Način naravnega zdravljenja bo predstavil dr. Franc Grošelj.

Informacije in prijava: 041 323 249

Organizira: Društvo Ajda Domžale

SREDA, 21. SEPTEMBER

DINAMIKA V BIODINAMIKI

Zadružni dom Zadvor, Cesta II. grupe odredov 43, Ljubljana, ob 19. uri

Predavanje Mete Vrhunc. Informacije: 041 364 897.

Organizira: Društvo Ajda Sostro.

VSAK ČETRTEK

TRŽNICA DEMETER NA GORENJSKEM

Radovljica, trg pred Linhartovo dvorano in Kavarno kino od 17. do 19. ure

Kmetje bodo ponudili: mleko in mlečne izdelke, kruh iz naravno kvašenega testa, žita in moke, sezonsko zelenjavo.

Projekt je nastal v sodelovanju z Zavodom za biološko dinamično gospodarjenje, gorenjskimi kmeti z blagovno znamko Demeter in s študijskim krožkom z naslovom Naši pridelki na tržnici.

Organizira: Društvo Ajda Gorenjska



Zveza Ajda

Zveza društev za biološko - dinamično gospodarjenje Ajda - Demeter Slovenija
<http://www.zveza-ajda.si>; tel.: 01 721 48 00

Seznam društev v Zvezi Ajda:

1. Društvo Ajda Dolenjska

predsednik: Josip Lusavec; 031 645 476;
joze.lusavec@gmail.com

2. Društvo Ajda Domžale

predsednik: Jože Grabljevec; 041 323 249;
ajda.domzale@gmail.com

3. Društvo Ajda Gorenjska

predsednica: Mihaela Zalokar; 04 572 5618;
monika.brinsek@gmail.com

4. Društvo Ajda Goriška

predsednica: Greta Sorta
podpredsednica: Lea Beranič; 031 305 489;
lea.beranic@gmail.com

5. Društvo Ajda Koroška

predsednica: Tončka Ločičnik; 041 340 871;
toncka@loris.si

6. Društvo Ajda Posočje

predsednica: Mojca Virč
ajda.posocje@gmail.com

7. Društvo Ajda Sostro

predsednica: Alenka Svetek; 041 364 897;
alenka.svetek@gmail.com

8. Društvo Ajda Štajerska

predsednik: Stanko Krašovec; 051 394 494;
ajda.stajerska@gmail.com

9. Biodinamično društvo Pomurje

predsednica: Klavdija Šalamun
podpredsednica: Daniela Topolovec; 040 373 332; biodinamiki.pomurja@gmail.com

10. Biodinamično društvo LAN Bela Krajina

Predsednica: Marija Vranešič; 040 717 575;
tina.vranesic@gmail.com

11. Biodinamično društvo Podravje

Predsednik: Drago Purgaj; 031 405 502;
kmetija.demeter@gmail.com

12. Društvo Ajda Posavje

predsednik: Janez Košar; 040 464 535;
janez.kosar23@gmail.com

13. Sadjarsko društvo Borovnica

predsednik: Rudi Cerk; 030 604 004;
klara.cerk@gmail.com



Spoznajte Mrežo šolskih ekovrtov!

Anamarija Slabe, univ. dipl. inž. kmet., vodja projekta

V Mrežo šolskih eko vrtov se je vključilo že 140 šol, vrtcev in dijaških domov!

Na letošnjem Ekoprazniku boste lahko spoznali, kako prizadevni so mladi vrtnarji in njihove mentorice/mentorji na slovenskih šolah, v vrtcih, dijaških domovih, ... Prvič bomo namreč javno predstavili projekt »Šolski ekovrtovi«, ki smo ga začeli januarja letos.

V projektu spodbujamo oblikovanje šolskih ekoloških vrtov po vsej Sloveniji ter njihovo vključevanje v pouk in vzgojo otrok. Obenem želimo razviti tudi dejavno mrežo šolskih ekovrtov.

Po 15 terenskih delavnicah za načrtovanje šolskih ekovrtov po permakulturnih načelih v aprilu in maju nas jeseni čaka že drugi seminar. Potekal bo 8. septembra v okviru letošnjega Ekotedna in »Dneva šolskih ekovrtov« in je namenjen članom Mreže ŠEV. Na letošnjem Ekoprazniku pa si boste lahko ogledali razstavo posterjev, ki jih bodo pripravili vključeni šole in vrtci ter na njih predstavili svoje »vrtnarske« dejavnosti. Nekateri vrtovi so še v fazi načrtovanja, spet drugje pa so letos že ozelele prve gredice.

Dosedanje delo

V projekt se je vključilo približno 140 šol, vrtcev in dijaških domov, ki tvorijo Mrežo šolskih ekovrtov. Zaradi odličnega odziva je bila izbira lokacij res težka. Upamo, da nam je uspelo omogočiti, da se je delavnic lahko udeležilo čim več članov mreže. Skupaj je na vseh delavnicah sodelovalo približno

100 učiteljic in učiteljev oziroma mentorjev ter tudi nekaj ravnateljic in ravnateljev.

V maju smo dokončno izoblikovali tudi logotip mreže šolskih ekovrtov oziroma kar celo družino likov, s katerimi bomo predstavljali svoje delo. Ogledate si jih lahko na spletnem portalu projekta. Tam boste našli tudi prve zanimivosti o naših dejavnostih, še zlasti pa opozarjamo na predstavitve šol, vrtcev in ostalih članov mreže. Spletni portal bo seveda rasel in se bogatil z nadaljnjim razvojem projekta. Redno pripravljamo tudi e-bilten Mreže, ki ga lahko prejemajo vključeni člani, pa tudi drugi zainteresirani.



Nadaljnje dejavnosti

Po drugem seminarju, ki bo potekal jeseni, se bomo posvetili razvoju zamisli, kako šolski ekovrt vključevati v pouk in vzgojo otrok. Članom mreže bomo pomagali pri načrtovanju vrtov, pri pridobivanju lokalnih sponzorjev in obveščanju lokalnih medijev. Skrbeli bomo za izmenjavo izkušenj med člani in še precej drugega.



Vabimo nove člane

Nove šole in vrtci ste lepo vabljeni k vključitvi kadar koli – bolje prej kot pozneje, da boste zamudili čim manj! V projekt oziroma v Mrežo šolskih ekovrtov se lahko vključijo vse šole, vrtci, dijaški domovi, ..., ki jih zanima tema šolskega ekovrta: taki, ki želijo vrt vzpostaviti ali ga morda že imajo, ali taki, ki jim je zamisel všeč, čeprav ta hip še ne vidijo pravih možnosti za uresničitev. Predstavitev projekta in PRIJAVA sta na voljo na naši spletni strani www.itr.si in na portalu projekta www.solskiekovrt.si.

Mreža za prihodnost

Eden izmed naših namenov je tudi, da šolski ekovrtovi postanejo tudi »uradno« zaželena dejavnost šol in vrtcev – torej s podporo ministrstva, odgovornega za šolstvo. Prepričani smo, da je povezovanje izobraževanja in vzgoje s »prizemljenimi« vrtnarskimi dejavnostmi v sodobnem času nujno potrebno in da je poznavanje (ekološke) pridelave hrane in razumevanje njene povezanosti z zdravo naravo in zdravimi tlemi nekaj, brez česar nove generacije ne bodo mogle preživeti.



Inštitut za trajnostni razvoj
Trubarjeva 50, 1000 Ljubljana
Tel. (01) 43.79.460; info@itr.si, www.itr.si

ekoteden in ekopraznik v Ljubljani

5. - 10. september 2011



Pridružite se nam na dogodkih tedna »Živeti dobro - živeti eko in zdravo« ter na 10. ekoprazniku v Ljubljani, ter spoznajte novosti na področju okoljsko osveščenega in zdravega življenjskega sloga. Začeli bomo v ponedeljek, **5. septembra**, in zaključili z jubilejnim 10. ekopraznikom v soboto, **10. septembra**.

EKOTEDEN EKOPRAZNIK

Dogodki Ekotedna potekajo v Okoljskem centru na Trubarjevi 50 v Ljubljani.

Ponedeljek, 5.9. od 17:00 - 18:00

Mercator Bio – lastna znamka z zagotovitvijo kakovosti!

Predstavlja: Marjanca Planinšek, Mercator d.d.

Torek, 6.9. od 17:00 - 18:15

Organko v vsakdanjem življenju!

Predstavlja: Nina Perše, Plastika Skaza d.o.o.

Sreda, 7.9. od 17:00 - 20:00

Čikca – naraven, biorazgradljiv žvečilni gumi iz tropskega deževnega gozda... in še zgodba o »biogorivih«

Predstavlja: Nadja Janež, Jabo Papirček d.o.o. in Anamarija Slabe, ITR

Četrtek, 8.9. ob 9:30

Tiskovna konferenca: »Javna predstavitev projekta »Šolski ekovrt« (za novinarje)

Četrtek, 8.9. ob 12:20

Seminar »Dan šolskih ekovrtov« na OŠ Miška Kranjca (zaključena prireditev - za člane Mreže šolskih ekovrtov)

Vstop na vse dogodke je prost, prosimo pa vas za prijavo (info@itr.si ali 01 4397 460).

10. september od 9. do 15. ure:

10. EKOPRAZNIK na Pogačarjevem trgu.

Največji slovenski ekopraznik letos praznuje 10. obletnico. Znova vas vabimo na ogled novosti in spoznavanje okusnega, dišečega, naravnega, zabavnega in zdravega eko življenjskega sloga.

Otvoritev ob 9. uri.

Uradna otvoritev bo ob 9. uri: pozdrav organizatorjev in g. Tanje Strniša, državne sekretarke na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, ter drugih gostov.

Spremljevalni program:

Duo »Kušin« vas bo s svojo avtorsko glasbo zabaval med 10.00 in 11.00 ter 13.00 in 14.00 uro.

Ob 11:30 pa vas vabimo na **premiero** interaktivne gledališke predstave z ekološko tematiko za male in velike otroke: **Putka Zdravka in zajček Sladko.**

Ustvarjalne delavnice za otroke bodo potekale ves dan.

Letos smo pripravili tudi **razstavo dejavnosti šolskih ekovrtov**: na platoju ob cerkvi si boste lahko ogledali predstavitev šol in vrtcev, ki sodelujejo v našem projektu »Šolski ekovrt«.

Izvedbo prireditev so podprli:



Mestna občina Ljubljana



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO



Organizator Ekotedna in 10. ekopraznika: Inštitut za trajnostni razvoj; Aktualni program lahko spremljate na www.itr.si

Soorganizator 10. Ekopraznika: Združenje ekoloških kmetov osrednje Slovenije

Medijski pokrovitelji: Studio 12, Sončeve pozitivke in Bodi eko
Možne so spremembe programa.

V koledarju objavljamo dogodke, ki jih organizirajo različna društva in organizacije iz vse Slovenije. Ker v redakciji nimamo možnosti, da bi preverjali kakovost vseh predavanj, delavnic in seminarjev, se včasih zgodi, da njihova vsebina ne sledi načelom, za katere si prizadevamo v projektu »Skupaj za zdravje človeka in narave«.



Za lažje razločevanje zato vse dogodke, ki so v naši organizaciji ali z našim sodelovanjem, označujemo s kompasom.



NEDELJA, 4. SEPTEMBER

KAKO IZBOLJŠAM ODNOS S SODELAVCI?

Breg Ekofest Žalec, Eko muzej ob 10:30

S sodelavci preživimo več časa kot z družino, zato je še kako pomembno, v kakšnih odnosih preživimo največji del svojega življenja. Ali znamo biti v celostnem ravnesju (duhovno, psiho-socialno in fizično) na delovnem mestu? Kaj pomeni odgovor »da« na zastavljeno vprašanje in kaj pomeni odgovor »ne«? In kako je to povezano z zdravjem in našim počutjem?

Predava Rajko Škarič. Vstopnina 5 EUR.

PONEDELJEK, 5. – PETEK, 9. SEPTEMBER

EKOTEDEN 2011

Okoljski center, Trubarjeva 50, Ljubljana, v popoldanskem času

Že tradicionalni Ekoteden »Živeti dobro – živeti eko in zdravo« vas tudi letos vabi na predavanja, okrogle mize, delavnice in predstavitve na temo eko in zdravega življenjskega sloga.

Natančen program je na voljo na spletni strani Inštituta za trajnostni razvoj – www.itr.si. Organizira: Inštitut za trajnostni razvoj



PETEK, 9. SEPTEMBER

ZAMOLČANE ZDRAVILNE MOČI ZAČIMB IN KAKO JIH UPORABITI

Ljubljana – Tomačevo 27, Živa Center, ob 18:00

Kako in koliko nam lahko začimbe pomagajo pri povišanem holesterolu, želodčnih težavah, težavah z jetri in žolčnikom, bolečinah in celo raku, boste izvedeli na predavanju Sanje Lončar. Pol ure pred predavanjem pa vabljeni na degustacijo začinskih čajev in drugih začinskih dobrot. Ob predavanju boste lahko kupili tudi

knjigo Ščepec rešitve s popustom. Vstopnina s konzumacijo 8 EUR.

PETEK, 9. SEPTEMBER

TEČAJ KLASIČNE MASAŽE

Higeja, Ptujška ulica 19, Ljubljana

45-urni tečaj v organizaciji Higeje, šole za maserje in terapevte, poteka med vikendom. Predavatelj na tečaju bo Željko Radmanović, manualni terapevt. Cena celotnega tečaja je 550 EUR. Prijavite se lahko do 07. septembra 2011. Prijave in informacije na tel. št.: 01 54 63 201, GSM: 041 540 942, www.higeja.si.

SOBOTA, 10. SEPTEMBER

10. EKOPRAZNIK

Pogačarjev trg, Ljubljana, od 9. do 15. ure

Največja ekotržnica s 70 stojnicami vas znova vabi na ogled novosti in spoznavanje ekoloških kmetij ter eko in zdrave ponudbe za vaš dom. Več na spletni strani www.itr.si.

Organizira: Inštitut za trajnostni razvoj

PONEDELJEK, 12. SEPTEMBER

TEČAJ »BITI ŽENSKA«

Živa Center, Tomačevo 27, Ljubljana

Tedenska vadba je namenjena prebujanju ženskosti skozi orientalski plesni gib. Aktivirale bomo vseh sedem energetskih centrov in se naučile osnovnih principov ženskosti. Prvi obisk je brezplačen. Prijave: 041 404 773. Cena: 44 EUR/mesec; Začetnice ob pon. ob 18.30 in sre. ob 19.30; zrele dame in upokojenke ob sre. ob 10. uri; 30-odstotni popust za dijakinje, študentke in upokojenke.



TOREK, 13. SEPTEMBER

ZAKAJ NE NAJDEM PRAVE SLUŽBE?

Ljubljana, Dvorana ob poslovni stavbi Sanolabor, ob 18. uri

Zakaj danes ljudje niso zadovoljnih s svojo službo? Ali je težava v družbeni ureditvi, turbo kapitalizmu, globalizaciji, neustreznih izobrazbi, slabi plači? Ali je tako v vseh državah? In če ni, v čem so razlike? Zakaj so, na primer, v nekem podjetju in celo na istem delovnem mestu eni zadovoljni, drugi pa ne? Delo predstavlja največji del našega aktivnega življenja. Zato je vredno spoznati svoj odnos do njega in odkriti priložnosti za bolj izpolnjeno življenje. Predava Rajko Škarič. Vstopnina 8 EUR.

PETEK, 16. SEPTEMBER**TEČAJ ŠPORTNE MASAŽE****Higeja, Ptujška ulica 19, Ljubljana**

45-urni tečaj, ki poteka čez vikend in ga organizira Higeja, šola za maserje in terapevte, vodi pa Jure Tušek, manualni terapevt in osteopat. Cena seminarja je 530 EUR. Prijavite se lahko do 14. septembra 2011. Prijave in informacije na tel. št.: 01 54 63 201, GSM: 041 540 942, www.higeja.si.

**SOBOTA, 17. SEPTEMBER****KAKO DO VEČ ENERGIJE?****Koper, Planet TUŠ od 10. do 14. ure.**

Vsi jo potrebujemo, vsem je primanjkuje in mnogi bi nam jo radi prodali. Kako do več energije z naravnimi načini, bo predavala Sanja Lončar v kino dvorani ob 10:30. Pred in po predavanju pa vam bodo na stojnicah v avli »polnili baterije« z zdravimi dobrotami.

PONEDELJEK, 19. SEPTEMBER**TEČAJ ANATOMIJE IN FIZIOLOGIJE****Higeja, Ptujška ulica 19, Ljubljana**

15-urni tečaj v organizaciji Higeje, šole za maserje in terapevte, poteka med tednom od 17. do 21. ure. Predavatelj na tečaju bo Dejan Putrle, biolog in pedagoški delavec. Cena celotnega tečaja je 70 EUR. Prijavite se lahko do 16. septembra 2011. Prijave in informacije na tel. št.: 01 54 63 201, GSM: 041 540 942, www.higeja.si.

**SREDA, 21. SEPTEMBER****RESNICE IN ZMOTJE O KANDIDI IN OSTEOPOROZI?****Krajevna knjižnica Šentrupert pri Trebnjem ob 19. uri.**

Predava Sana Lončar, vstop prost

PETEK, 23. SEPTEMBER**VZGOJA OTROK IN PARTNERSTVO S PROF. DR. VESNO V. GODINA****Živa Center, Tomačevo 27, Ljubljana, od 17. do 21. ure**

Problematika otroku prijazne vzgoje in smer reševanja vzgojnih težav. V četrtek, 29. 9. 2011, PARTNERSTVO ali zakaj je ljubezen tako težko dosegljiva. O razlikah v vzgoji in razvoju moških in žensk ter s tem tudi različnih pogledov na ljubezen in

seksualnost. Vstopnina za 1 obisk: 10 EUR; Prijave: 051 402 759.

PETEK, 23. SEPTEMBER**TEČAJ MOBILIZACIJSKIH TEHNIK****Higeja, Ptujška ulica 19, Ljubljana**

45-urni tečaj v organizaciji Higeje, šole za maserje in terapevte, poteka med vikendom. Predavatelj na tečaju bosta Jure Tušek, manualni terapevt in osteopat, ter Željko Radmanović, manualni terapevt in tuinolog. Pogoji za udeležbo na tečaju je poznavanje vsaj ene izmed masažnih tehnik! Cena tečaja je 530 EUR.

Prijavite se lahko do 21. septembra 2011. Prijave in informacije na tel. št.: 01 54 63 201, GSM: 041 540 942, www.higeja.si.

PETEK, 23. SEPTEMBER**TEČAJ KLASIČNE MASAŽE V MARIBORU****Higeja, Hotel Betnava, Ulica Eve Lovše 15, Maribor**

45-urni tečaj v organizaciji Higeje, šole za maserje in terapevte, poteka med vikendom. Predavateljica na tečaju bo Marina Bačić, diplomirana fizioterapevtka.

Cena celotnega tečaja je 550 EUR. Prijave in informacije do 21. septembra 2011 na tel. št.: 01 54 63 201, GSM: 041 540 942, www.higeja.si.

**SOBOTA, 24. SEPTEMBER****KAKO DO VEČ ENERGIJE?****Celje, Planet TUŠ od 10. do 14. ure**

Vsi jo potrebujemo, vsem je primanjkuje in mnogi bi nam jo radi prodali. Kako do več energije z naravnimi načini, bo predavala Sanja Lončar v kino dvorani ob 10:30. Pred in po predavanju pa vam bodo na stojnicah v avli »polnili baterije« z zdravimi dobrotami.

PONEDELJEK, 26. SEPTEMBER**SEMINAR FIZIKE IN STATIKE TELES****Higeja, Ptujška ulica 19, Ljubljana**

4-dnevni seminar v organizaciji Higeje, šole za maserje in terapevte, poteka ob ponedeljkih in četrtekih med 18. in 21. uro. Predavatelj na seminarju bo Nikolay Grishin, dr. med. Cena seminarja je 130 EUR. Prijave in informacije do 23. septembra 2011 na tel. št.: 01 54 63 201, GSM: 041 540 942, www.higeja.si.

**TOREK, 27. SEPTEMBER****KAKO NAJ IZBOLJŠAM
ODNOS S SODELAVCI?****Ljubljana, Sanolabor dvorana ob poslovni
stavbi, ob 18. uri**

S sodelavci preživimo več časa kot z družino, zato je še kako pomembno, v kakšnih odnosih preživimo največji del svojega življenja. Ali znamo biti v celostnem ravnesju (duhovno, psiho-socialno in fizično) na delovnem mestu? Kaj pomeni odgovor »da« na zastavljeno vprašanje in kaj pomeni odgovor »ne«? In kako je to povezano z zdravjem in našim počutjem? Predava Rajko Škarič. Vstopnina 8 EUR.

**TOREK, 27. SEPTEMBER****ZAMOLČANE ZDRAVILNE
MOČI ZAČIMB IN KAKO JIH UPORABITI****Ljubljana, F3ŽO, Cankarjev dom, dvorana M1,
ob 16:45**

Kako in koliko nam lahko začimbe pomagajo pri povišanem holesterolu, želodčnih težavah, težavah z jetri in žolčnikom, bolečinah in celo raku, boste izvedeli na predavanju Sanje Lončar. V času trajanja festivala vabljeni tudi na našo stojnico, kjer vas pričakujejo brezplačne novice, knjige s popustom, vzorci, degustacije in svetovanje. Vstop je prost.

**SREDA, 28. SEPTEMBER****ZAMOLČANE ZDRAVILNE
MOČI ZAČIMB IN KAKO JIH UPORABITI****Ljubljana, F3ŽO, Cankarjev dom, dvorana M1,
ob 15. uri**

Vsebinsa enaka kot 27. septembra. Vstop prost.

**ČETRTEK, 29. SEPTEMBER****10 ZMOT O OSTEOPOROZI****Ljubljana, F3ŽO, Cankarjev dom, dvorana M1,
ob 14. uri**

Kaj če tisto, kar počnemo v želji, da bi imeli bolj trdne kosti, bolj škoduje kot koristi? Marsikaj, kar slišimo in beremo, so nevarne polresnice. Bi radi spoznali 10 najbolj pogostih zmot o osteoporozi? Vabljeni na predavanje Sanje Lončar.

**SOBOTA, 1. OKTOBER****LAČNI ALI SAMOOSKRBNI?****Maribor, Planet TUŠ, od 10. do 14. ure**

Kaj bomo jedli, ko se sesuje globalni trg? Koliko

kruha se speče iz tone pšenice, za katero dobi kmet sramotnih 120 EUR? Ali lahko preprečimo, da bodo trije od štirih Slovencev lačni? Kaj se da narediti? Kaj se že dogaja? Vabljeni na predavanje Antona Komata, na katerem boste izvedeli grenka dejstva ter inspiracijske možnosti, kako se da težavo reševati in kako to počnejo drugod po svetu. Predavanje bo v kino dvorani, s pričetkom ob 10:30. Vstop je prost.

Med 10. in 14. uro vabljeni na stojnice v avli Planeta Tuš, kjer bodo društva, ki si aktivno prizadevajo za pridelavo lokalne hrane, pripravila degustacije in predstavitve naravnih rešitev ter vam predstavila svoje delovanje.

SOBOTA, 1. OKTOBER**TEČAJ AROMATERAPIJE****Higeja, Ptujška ulica 19, Ljubljana**

50-urni tečaj v organizaciji Higeje, šole za maserje in terapevte, poteka med vikendom. Tečaj vodi Anamarija Pažin Morović, aromaterapevtka. Cena celotnega tečaja je 530 EUR. Prijave in informacije do 29. septembra 2011 na tel. št.: 01 54 63 201, GSM: 041 540 942, www.higeja.si.

**PONEDELJEK, 3. OKTOBER****KAKO IZBOLJŠATI IMUNOST
NA NARAVEN NAČIN?****Krško, Ljudska univerza, ob 18. uri**

O pasteh sodobnih ponudb in naravnih rešitev bo predavala Sanja Lončar. Vstop prost

**TOREK, 4. OKTOBER****ZAMOLČANE ZDRAVILNE
MOČI ZAČIMB****Logatec, jedilnica OŠ 8 talcev Logatec, ob 18.
uri**

Predava: Sanja Lončar. Vstop prost.
Organizira Društvo za zdravilne rastline Ognjič, Logatec

**SREDA, 5. OKTOBER****ZAMOLČANE ZDRAVILNE
MOČI ZAČIMB****Celje, stranska dvorana Narodnega doma v
Celju, ob 17. uri**

Predava: Sanja Lončar; Prispevek za predavanje je 3 EUR za člane društva in 5 EUR za nečlane.
Organizira: Društvo zeliščarjev Ginko Celje



ČETRTEK, 6. OKTOBER

NAS HRANA UNIČUJE ALI ZDRAVI?

Dol pri Ljubljani, Knjižnica Jurij Vega, Videm 17 ob 18. uri

Predava Sanja Lončar, vstop je prost.

PETEK, 7. OKTOBER

TEČAJ KLASIČNE MASAŽE

Higeja, Dijaški dom Koper, Cankarjeva 5, Koper
45-urni tečaj v organizaciji Higeje, šole za maserje in terapevte, poteka med vikendom. Predavatelj na tečaju bo Jure Tušek, manualni terapevt in osteopat.

Cena celotnega tečaja je 550 EUR.

Prijavite se lahko do 05. oktobra 2011. Prijave in informacije na tel. št.: 01 54 63 201, GSM: 041 540 942, www.higeja.si.

PETEK, 7. OKTOBER

TEČAJ KITAJSKE MASAŽE TUINA

Higeja, Ptujška ulica 19, Ljubljana

160-urni tečaj v organizaciji Higeje, šole za maserje in terapevte, poteka med vikendom. Predavatelji na tečaju so prof. dr. Li Furu, zdravnik kitajske tradicionalne medicine, Željko Radmanović, tuinolog, mag. Petar Papuga, zdravnik, spec. za akupunkturo, ter drugi odlični tuinologi. Prevod v slovenski jezik je zagotovljen. Cena celotnega tečaja je 1350 EUR. Prijavite se lahko do 05. oktobra 2011. Prijave in informacije na tel. št.: 01 54 63 201, GSM: 041 540 942, www.higeja.si.



SOBOTA, 8. OKTOBER

UMIRANJE SPOLNOSTI

Kranj, Planet TUŠ, od 10. do 14. ure

Predavanje Rajka Škariča ob 10:30. Svetovanje ob stojnicah od 10. do 14. ure



NEDELJA, 9. OKTOBER

ZAKAJ NE NAJDEM PRAVE SLUŽBE?

Žalec, Eko fest, Eko muzej, ob 10:30

Predava Rajko Škarič, vsebina enaka kot 13.09. Vstopnina 5 EUR.

Več dogodkov in podrobnejše opise preberite v koledarju dogodkov na www.zazdravje.net.



11. FESTIVAL ZA 3. ŽIVLJENJSKO OBDOBJE

Cankarjev dom, Ljubljana
27. do 29. september 2011

Festival za 3. življenjsko obdobje,
za vse generacije!

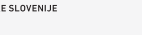
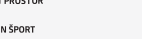
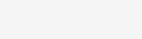
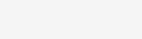


sožitje, ustvarjalnost, vitalnost

Pokrovitelji:



triglav





Z vztrajnostjo do uspeha!

Ekofest je projekt, ki je šele pred kratkim praznoval prvo obletnico delovanja, pa vendar lahko že zdaj rečemo, da je v našem okolju dobro sprejet in da ga spoznava čedalje več ljudi tudi izven meja žalske občine.

Da ga na kratko predstavimo – z Ekofestom želimo vzpodbujati zeleni turizem, graditi na trajnostnem razvoju ter povezati javne in zasebne ponudnike na tem področju; prav tako je cilj povezati naravne danosti Žalca in okolice – turistične ponudnike, posameznike, društva in institucije, naravo, šport in kulturo oziroma vse, ki si prizadevajo za trajnostni razvoj in pozitivno mišljenje do sočloveka, zdravja in narave.

Prvi začetki Ekofesta so se odvijali na treh lokacijah – v Ekomuzeju hmeljarstva in pivovarstva Slovenije, ki je edini muzej hmelja pri nas, pri ribniku Vrbje in Bio parku NIVO. S prepoznavnostjo projekta se širijo tudi lokacije – zdaj se projektu redno priključujejo v jami Pekel v Šempetru in v Galiciji pri Žalcu.



V teh 14 mesecih se je v sklopu Ekofesta zvrstilo skoraj 200 delavnic, predstavitev in predavanj. Ves čas pa deluje tudi eko tržnica s sejmom.

Raslo je število ponudnikov in število izvajalcev ter sodelujočih pri projektu, kot tudi število obiskovalcev, ki so toplo sprejeli projekt in ga vedno znova radi obiskujejo, saj so se že navadili, da je vsak prvi vikend v mesecu rezerviran za druženje, užitek in nova spoznanja za bolj kakovostno življenje.

Do zdaj se je Ekofesta udeležilo približno 9.000 obiskovalcev. Projekt Ekofest pa skriva še marsikaj, zato vas prijazno vabimo, da ga obiščete in se o tem prepričate sami ter izkoristite dan še za obisk katere izmed turističnih znamenitosti, ki jih je v Žalcu in okolici veliko.



Ekofest – radostno doživetje narave, človeka in energije v zeleni dolini.

Do konca letošnjega leta vas vabimo, da nas obiščete v naslednjih terminih:



**od 2. do 4. septembra,
od 7. do 9. oktobra,
od 4. do 6. novembra in
od 2. do 4. decembra.**

Več informacij o Ekofestu dobite na spletnih straneh:

www.zkst-zalec.si/ekofest

www.ekomuzej-hmelj.si

www.nivo.si/eko/bio_park_nivo



Bi želeli naše novice prejemati na dom?

Finančna sredstva nam ne omogočajo kritja stroškov pošiljanja na individualne naslove. Če bi želeli naše novice prejemati na dom, prosimo za prispevek, ki ga lahko nakažete na **TRR: 0201 1025 5748 080**, Prejemnik: Društvo Ognjič, Zapotok 54, 1292 Ig. Namen: Prispevek.

Priporočamo se za 7 EUR ali več. Vsak prispevek nam pride prav, da lahko še naprej širimo mrežo vrtcev, šol in zdravstvenih domov, ki jim pošiljamo naše novice. Prispevke lahko pošljete tudi v obliki poštne znamke A.

Banka nam žal ne nudi popolnih podatkov pošiljateljev prispevkov, zato vas naprošamo, da nam pošljete kopijo plačane položnice, ali nam popolne podatke (ime, naslov, datum plačila) posredujete po e-pošti na naslov posljite.novice@gmail.com. S tem boste zagotovili, da bodo obvestila nemoteno prihajala na vaš naslov.



Nova TV-ODDAJA ZAZDRAVJE!

Nova oddaja Zazdravje, vam bo tokrat, odkrivala naravne rešitve proti **stresu**. Oglejte si jo na TV Vaš kanal, TV Paprika in TV Veseljak. *Termini predvajanj in arhiv vseh dosedanjih oddaj vas čakajo na www.zazdravje.tv.*



SLASTNE TORTE,
SLAŠČICE, SLADOLEDI
IN ČOKOLADA
IZ EKOLOŠKIH
RASTLINSKIH
SESTAVIN
PRIMERNE TUDI ZA
VEGETARIJANCE,

VEGANE, PRESNOJEDCE, DIABETIKE, ALERGIKE IN
OSTALE S POSEBNIMI PREHRANJEVALNIMI POTREBAMI.

SLAŠČICE MIHALEK
CELOVŠKA 56, LJUBLJANA,
TEL. 01 2319 111, 031 388 934
SLASCICE.MIHALEK@SIOL.NET
WWW.SLASCICE-MIHALEK.SI

SLAŠČICE MIHALEK



Vabljeni v Svetovalni Kotiček Združenja za obuditev celostnega človeka

Se izgubljate v poplavi »zdravih« informacij? Vas zanima celosten pogled na težave s kandido, z osteoporozo ali s prebavnimi motnjami? Vabljeni na brezplačno individualno svetovanje, ki ga vodi Adriana Dolinar.

Pokličite in si rezervirajte termin.



Svetovanja bodo:

- **02. 09. 2011** Hiša Narave; 041 609 271
- **07. 09. 2011** Sanolabor NG; 05 333 44 96
- **14. 09. 2011** Meta Radovljica, 040/585-788
- **23. 09. 2011** Stari Most, N. mesto 07 33 70 160
- **26. 09. 2011** Sanolabor MB, 02 231 05 76
- **11. 10. 2011** Sanolabor KP; 05 62 62 670



Dobra volja
Pri Katki
BIO TRGOVINA, KJER DOBITE VELIKO VEČ.



**Demeter kozmetika
Martina Gebhardt**

- 100% demeter certificirana kozmetika
- vzorčki so vam na voljo v trgovini

Najdete nas na Stanetovi 19, Celje

WWW.DOBRAVOLJA.SI

Molkosan®

NOV OKUS
BREZPLAČNI
VZOREC

- ☼ Dnevni črevesni tonik za zdravo črevesno floro
- ☼ Vsebuje visok delež koristne L(+) mlečne kisline
- ☼ Ne vsebuje laktoze, mlečnih beljakovin in maščob
- ☼ Primeren je za vse generacije

Da, želim prejeti brezplačne knjižice o zdravi prebavi in brezplačni vzorec Molkosana

Ime, priimek

Naslov in pošta

E-naslov

Farmedica d.o.o., Leskoškova 12, 1000 Ljubljana. Knjižico lahko naročite tudi na tel.: 01.5240216 ali na farmedica@farmedica.si

Za zdravje

Pionir naravnega zdravljenja
- od leta 1923

A. Vogel

