



Vreme: 13.01.2018 12:15

Medij: kurir.rs

Link: <http://www.kurir.rs/vesti/drustvo/2975569/srbi-kupuju-40-odsto-vise-hrane-za-praznike-a-onda-je->

Autori: @KurirVesti

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: SRBI KUPUJU 40 ODSTO VIŠE HRANE ZA PRAZNIKE, A ONDA JE BACAJU Stručnjaci savetuju: Ne koljite vola zbog dve šnicle

5021



Pred velike praznike u Srbiji se kupuje, u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače, procenjuju stručnjaci, a ta hrana se uglavnom baca, mada bi dobro došla onima čiji je tanjir prazan, a, kad prođu slavlja i onima koji su se zadužili da bi napunili ...

Pred velike praznike u Srbiji se kupuje, u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače, procenjuju stručnjaci, a ta hrana se uglavnom baca, mada bi dobro došla onima čiji je tanjir prazan, a, kad prođu slavlja i onima koji su se zadužili da bi napunili svečanu trpezu. Koliko domaćinstva bace viška hrane, koju kupe pred Nove godine, Božić, slave... teško je precizno reći, ali sigurno polovina završi u kontejnerima, kaže za Tanjug predsednik Nacionalne organizacije potrošača Srbije Goran Papović. Višak hrane se, na žalost, baca, a na ulicama još uvek ima onih koji prevrću po kontejnerima, podseća Papović i konstatuje da u bacanju hrane još uvek prednjače zemlje bivše Jugoslavije, a ne zaostaju ni Bugari, Turci, Albanci... Savetnik u Etnografskom muzeju u Beogradu Miloš Matić kaže da odgovor na ovu pojavu leži i u navikama i prirodi ljudi ovog podneblja. **NE PROPUSTITE NARODE, OPREZ! EVO KAKO PRODAVCI VARAJU:** Lažiraju i prepravljaju rok trajanja hrane "U društveno-ekonomskom smislu, upotreba velike količine hrane u ceremonijalnim situacijama u suštini predstavlja simbol bogatstva, blagostanja porodice ili pojedinca, ali ujedno označava da su pojedinac ili porodica ravnopravan član društva, sposoban i za sve druge uloge koje društveni sistem i kultura nameću u svakodnevnom životu", obrazlože kulturološki obrazac Matić. Kako je dodao, u takvim situacijama nabavljaju se velike količine hrane jer to pojedincu ili porodici omogućava da, kroz to što će nahraniti što veći broj ljudi, ujedno i uspostavi ili učvrsti što veći broj društvenih veza. "S druge strane, nije sporno i da nedavna ratno-krizna društvena iskustva, naročito kod starijih ljudi, pojačavaju potrebu za obezbeđivanjem zaliha hrane", navodi on i uz konstataciju da u svakodnevnim nabavkama nema preterivanja, ali da ih ima u vreme svadbi, slava, rođendana, Božića, Nove godine... **NE PROPUSTITE BELA VODNJIKAVA PILETINA, MESO KOJE SE ODVAJA OD KOSKE...** Doktori otkrivaju kako da prepoznate meso puno ANTIBIOTIKA! Pored toga što u našoj kulturi puna trpeza znak dobrodošlice i poštovanja praznika, Goran Papović problem viška i bacanja hrane u zemlji u kojoj ima i gladnih posmatra i iz drugog ugla, takođe kulturološkog - da je naše ljude često sramota da kupuju, recimo, dve šnicle. "Njih bismo sigurno pojeli, a ne da 'koljemo vola' zbog dve šnicle", kaže on. Da bi bacali što manje hrane, koja je inače glavna stavka u gotovo svim kućnim budžetima u Srbiji, on pored racionalnih kupovina savetuje i potrošače da kupuju i dugotrajne namirnice, a ne one sa kratkim rokom trajanja, te da kupuju hranu u manjim pakovanjima. Kada je reč o viškovima hrane koji se bacaju, ne male količine bacaju i restorani, a njihovi vlasnici su pri tom veoma zainteresovani da ih doniraju. Direktor Udruženja hotelijera i restorana u Srbiji (HORES) Georgi Genov kaže da godišnje jedan restoran u proseku ne iskoristi oko pet odsto hrane koji je pripremio, a prema proceni HORES-a, u Srbiji je registrovano oko 13.000 restorana, a u Beogradu između 350 i 400, ne računajući druge ugostiteljske objekte. **NE PROPUSTITE NAKON 7 GODINA ZAVRŠENA STUDIJA O TOME ŠTA JEDEMO:** A evo odgovora da li je hrana u Srbiji bezbedna i zdrava "Problem je kako je distribuirati taj višak. Kada su u pitanju sendviči, to nije problem, ali kada je reč o drugoj hrani mora da se proverí njena ispravnost i da se spakuje u adekvatne posude, u kojima će se distribuirati", obrazložio je on. Udruženje ugostitelja





Vreme: 13.01.2018 12:15

Medij: kurir.rs

Link: <http://www.kurir.rs/vesti/drustvo/2975569/srbi-kupuju-40-odsto-vise-hrane-za-praznike-a-onda-je->

Autori: @KurirVesti

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: SRBI KUPUJU 40 ODSTO VIŠE HRANE ZA PRAZNIKE, A ONDA JE BACAJU Stručnjaci savetuju: Ne koljite vola zbog dve šnicle

Beograda je pre pet godina pokrenulo inicijativu da se organizuje šira akcija davanja viška hrane, ali problem je što se nijedna kompanija ili udruženje ne bave preuzimanjem hrane od restorana i dostavljanjem onima kojima je potrebna", rekao je Genov. Kako je istakao, HORES pokazuje spremnost da bude deo te akcije, ali neophodna je i zainteresovanost humanitarnih udruženja, ustanova ili pojedinih privrednih subjekata. Jedna od akcija u koju su uključeni sami građani je "Kuke dobrote" , nastala pre godinu i po dana. Naime, reč je akciji u okviru koje su na više lokacija u Beogradu i gradovima širom Srbije postavljene kuke na koje ljudi kače hranu i garderobu, pa oni kojima je to potrebno mogu da dođu i sami se "posluže". "Svi mi smo poput hrčaka, samo grabimo za sebe, pa u kući često imamo višak hrane, garderobe i obuće, a sve to možemo da damo onima kojima je zaista potrebno" kaže Ljiljana Orlić, jedna od inicijatora akcije "Kuke dobrote". (Kurir.rs/Tanjug) Foto Profimedia NE PROPUSTITE SKANDAL! MINISTRI SE POTROVALI HRANOM: Hitno im zatvorili restoran u vladi! OČITAO LEKCIJU SVIM BEOGRAĐANIMA: Ovako se jede prava komplet lepinja! DECA VELIKOG SRCA: Đaci pirotске gimnazije sakupljaju voće i povrće za Narodnu kuhinju Kurir Autor: Kurir Kliknite za sledeću vest





Vreme: 13.01.2018 12:32

Medij: mondo.rs

Link: <http://mondo.rs/a1072518/Magazin/Lifestyle/Visak-hrane-od-praznika.html>

Autori: Redakcija

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Jeste li i vi kupili "tonu" hrane za praznike?

3984



Višak hrane od praznika

Autor: MONDO/Tanjug

Pred velike praznike u Srbiji se kupuje, u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače, procenjuju stručnjaci. Ne bacajte je, već je dajte onima kojima je potrebna!

Koliko domaćinstva bace viška hrane, koju kupe pred Nove godine, Božić, slave... teško je precizno reći, ali sigurno polovina završi u kontejnerima, kaže predsednik Nacionalne organizacije potrošača Srbije Goran Papović.

Višak hrane se, nažalost, baca, a na ulicama još uvek ima onih koji prevrću po kontejnerima, podseća Papović i konstatuje da u bacanju hrane još uvek prednjače zemlje bivše Jugoslavije, a ne zaostaju ni Bugari, Turci, Albanci...

Savetnik u Etnografskom muzeju u Beogradu Miloš Matić kaže da odgovor na ovu pojavu leži i u navikama i prirodi ljudi ovog podneblja.

"U društveno-ekonomskom smislu, upotreba velike količine hrane u ceremonijalnim situacijama u suštini predstavlja simbol bogatstva, blagostanja porodice ili pojedinca, ali ujedno označava da su pojedinac ili porodica ravnopravan član društva, sposoban i za sve druge uloge koje društveni sistem i kultura nameću u svakodnevnom životu", obrazlaže Matić kulturološki obrazac.

Kako je dodao, u takvim situacijama nabavljaju se velike količine hrane jer to pojedincu ili porodici omogućava da, kroz to što će nahraniti što veći broj ljudi, ujedno i uspostavi ili učvrsti što veći broj društvenih veza.

"S druge strane, nije sporno i da nedavna ratno-krizna društvena iskustva, naročito kod starijih ljudi, pojačavaju potrebu za obezbeđivanjem zaliha hrane", navodi on i uz konstataciju da u svakodnevnim nabavkama nema preterivanja, ali da ih ima u vreme svadbi, slava, rođendana, Božića, Nove godine...

Pored toga što je u našoj kulturi puna trpeza znak dobrodošlice i poštovanja praznika, Goran Papović problem viška i bacanja hrane u zemlji u kojoj ima i gladnih posmatra i iz drugog ugla, takođe kulturološkog - da je naše ljude često sramota da kupuju, recimo, dve šnicle.

"Njih bismo sigurno pojeli, a ne da 'koljemo vola' zbog dve šnicle", kaže on.

Da bi bacali što manje hrane, koja je inače glavna stavka u gotovo svim kućnim budžetima u Srbiji, on pored racionalnih kupovina savetuje potrošače i da kupuju i dugotrajne namirnice, a ne one koje imaju kratak rok trajanja, te da kupuju hranu u manjim pakovanjima.

Kada je reč o viškovima hrane koji se bacaju, poprilične količine bacaju i restorani, a njihovi vlasnici su pritom veoma zainteresovani da ih doniraju.

Direktor Udruženja hotelijera i restorana u Srbiji (HORES) Georgi Genov kaže da godišnje jedan restoran u proseku ne iskoristi oko pet odsto hrane koji je pripremio. Prema proceni HORES-a, u Srbiji je registrovano oko 13.000 restorana, a u Beogradu između 350 i 400, ne računajući druge ugostiteljske objekte.





Vreme: 13.01.2018 12:32

Medij: mondo.rs

Link: <http://mondo.rs/a1072518/Magazin/Lifestyle/Visak-hrane-od-praznika.html>

Autori: Redakcija

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Jeste li i vi kupili "tonu" hrane za praznike?

"Problem je kako distribuirati taj višak. Kada su u pitanju sendviči, to nije problem, ali kada je reč o drugoj hrani mora da se proveri njena ispravnost i da se spakuje u adekvatne posude, u kojima će se distribuirati", obrazložio je on.

Udruženje ugostitelja Beograda je pre pet godina pokrenulo inicijativu da se organizuje šira akcija davanja viška hrane, ali problem je što se nijedna kompanija ili udruženje ne bave preuzimanjem hrane od restorana i dostavljanjem onima kojima je potrebna, rekao je Genov.

Kako je istakao, HORES pokazuje spremnost da bude deo te akcije, ali neophodna je i zainteresovanost humanitarnih udruženja, ustanova ili pojedinih privrednih subjekata.

Jedna od akcija u koju su uključeni sami građani je "Kuke dobrote" , nastala pre godinu i po dana.

Reč je akciji u okviru koje su na više lokacija u Beogradu i gradovima širom Srbije postavljene kuke na koje ljudi kače hranu i garderobu, pa oni kojima je to potrebno mogu da dođu i sami se "posluže".

"Svi mi smo poput hrčaka, samo grabimo za sebe, pa u kući često imamo višak hrane, garderobe i obuće, a sve to možemo da damo onima kojima je zaista potrebno" kaže Ljiljana Orlić, jedna od inicijatora akcije "Kuke dobrote".





Vreme: 13.01.2018 12:37

Medij: alo.rs

Link: <http://www.alo.rs/svi-srbi-prave-ovu-gresku-tokom-praznika-a-mogli-bi-nekom-da-promene->

Autori: Alo!

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Svi Srbi prave ovu grešku tokom praznika, a mogli bi nekom da promene život!

4216



Kada bismo više mislili o drugima, svet bi bio bolje mesto!

Na astalu bude svega, a na kraju pola bacimo, Foto: Shutterstock Pred velike praznike u Srbiji se kupuje, u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače, procenjuju stručnjaci, a ta hrana se uglavnom baca, mada bi dobro došla onima čiji je tanjir prazan, a, kad prođu slavlja i onima koji su se zadužili da bi napunili svečanu trpezu. Koliko domaćinstva bace viška hrane, koju kupe pred Nove godine, Božić, slave... teško je precizno reći, ali sigurno polovina završi u kontejnerima, kaže za Tanjug predsednik Nacionalne organizacije potrošača Srbije Goran Papović. Višak hrane se, na žalost, baca, a na ulicama još uvek ima onih koji prevrću po kontejnerima, podseća Papović i konstatuje da u bacanju hrane još uvek prednjače zemlje bivše Jugoslavije, a ne zaostaju ni Bugari, Turci, Albanci... Savetnik u Etnografskom muzeju u Beogradu Miloš Matić kaže da odgovor na ovu pojavu leži i u navikama i prirodi ljudi ovog podneblja. "U društveno-ekonomskom smislu, upotreba velike količine hrane u ceremonijalnim situacijama u suštini predstavlja simbol bogatstva, blagostanja porodice ili pojedinca, ali ujedno označava da su pojedinac ili porodica ravnopravan član društva, sposoban i za sve druge uloge koje društveni sistem i kultura nameću u svakodnevnom životu", obrazlože kulturološki obrazac Matić. Kako je dodao, u takvim situacijama nabavljaju se velike količine hrane jer to pojedincu ili porodici omogućava da, kroz to što će nahraniti što veći broj ljudi, ujedno i uspostavi ili učvrsti što veći broj društvenih veza. "S druge strane, nije sporno i da nedavna ratno-krizna društvena iskustva, naročito kod starijih ljudi, pojačavaju potrebu za obezbeđivanjem zaliha hrane", navodi on i uz konstataciju da u svakodnevnom nabavkama nema preterivanja, ali da ih ima u vreme svadbi, slava, rođendana, Božića Nove godine... Pored toga što u našoj kulturi puna trpeza znak dobrodislice i poštovanja praznika, Goran Papović problem viška i bacanja hrane u zemlji u kojoj ima i gladnih posmatra i iz drugog ugla, takođe kulturološkog- da je naše ljude često sramota da kupuju, recimo, dve šnicle. "Njih bismo sigurno pojeli, a ne da 'koljemo vola' zbog dve šnicle", kaže on. Da bi bacali što manje hrane, koja je inače glavna stavka u gotovo svim kućnim budžetima u Srbiji, on pored racionalnih kupovina savetuje i potrošače da kupuju i dugotrajne namirnice, a ne one sa kratkim rokom trajanja, te da kupuju hranu u manjim pakovanjima. Kada je reč o viškovima hrane koji se bacaju, ne male količine bacaju i restorani, a njihovi vlasnici su pri tom veoma zainteresovani da ih doniraju. Direktor Udruženja hotelijera i restorana u Srbiji (HORES) Georgi Genov kaže da godišnje jedan restoran u proseku ne iskoristi oko pet odsto hrane koji je pripremio, a prema proceni HORES-a, u Srbiji je registrovano oko 13.000 restorana, a u Beogradu između 350 i 400, ne računajući druge ugostiteljske objekte. "Problem je kako je distribuirati taj višak. Kada su u pitanju sendviči, to nije problem, ali kada je reč o drugoj hrani mora da se proverí njena ispravnost i da se spakuje u adekvatne posude, u kojima će se distribuirati", obrazložio je on. Udruženje ugostitelja Beograda je pre pet godina pokrenulo inicijativu da se organizuje šira akcija davanja viška hrane, ali problem je što se nijedna kompanija ili udruženje ne bave preuzimanjem hrane od restorana i dostavljanjem onima kojima je potrebna, rekao je Genov. Kako je istakao, HORES pokazuje spremnost da bude deo te akcije, ali neophodna je i zainteresovanost humanitarnih udruženja, ustanova ili pojedinih privrednih subjekata. Jedna od akcija u koju su uključeni sami građani je "Kuke dobrote", nastala pre godinu i po dana. Naime, reč je akciji u okviru koje su na više lokacija u Beogradu i gradovima širom





Vreme: 13.01.2018 12:37

Medij: alo.rs

Link: <http://www.alo.rs/svi-srbi-prave-ovu-gresku-tokom-praznika-a-mogli-bi-nekom-da-promene->

Autori: Alo!

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Svi Srbi prave ovu grešku tokom praznika, a mogli bi nekom da promene život!

Srbije postavljene kuke na koje ljudi kače hranu i garderobu, pa oni kojima je to potrebno mogu da dođu i sami se "posluže". "Svi mi smo poput hrčaka, samo grabimo za sebe, pa u kući često imamo višak hrane, garderobe i obuće, a sve to možemo da damo onima kojima je zaista potrebno" kaže Ljiljana Orlić, jedna od inicijatora akcije "Kuke dobrote".

Autor: Tanjug | 13.01.2018. 12:37





Vreme: 13.01.2018 13:17

Medij: telegraf.rs

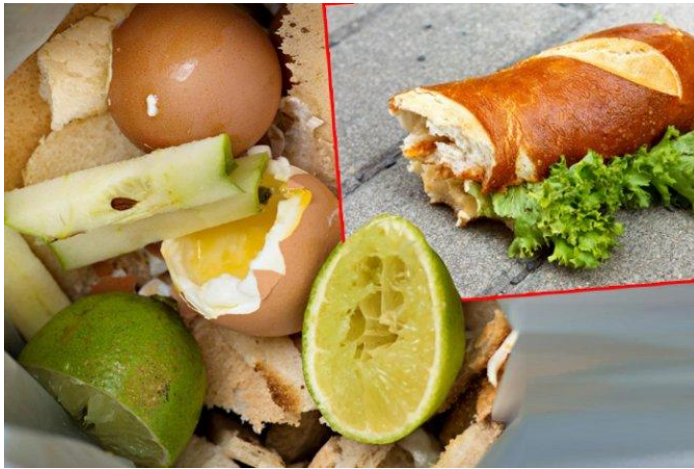
Link: <http://www.telegraf.rs/vesti/srbija/2927027-istrazivanje-koje-boli-srbi-medju-najbahatijim-narodima->

Autori: Redakcija

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Istraživanje koje boli: Srbi među najbahatijim narodima koji bacaju hranu: Pred praznike kupujemo 40% više nego što nam je potrebno, zašto je sramota kupiti...

4758



Gladne oči ili nešto drugo, tek, neslavni smo rekorderi sa zemljama iz bivše Jugoslavije | Telegraf.rs - Najnovije vesti iz zemlje i sveta

Istraživanje koje boli: Srbi među najbahatijim narodima koji bacaju hranu: Pred praznike kupujemo 40% više nego što nam je potrebno, zašto je sramota kupiti dve šnicle? (VIDEO)

Gladne oči ili nešto drugo, tek, neslavni smo rekorderi sa zemljama iz bivše Jugoslavije

Pred velike praznike u Srbiji se kupuje, u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače, procenjuju stručnjaci, a ta hrana se uglavnom baca, mada bi dobro došla onima čiji je tanjir prazan, a, kad prođu slavlja i onima koji su se zadužili da bi napunili svečanu trpezu.

Srpski kamiondžija okačio sliku svog doručka: Hoće li i dalje da mu govore "lako je vama, samo sedite i vozite" (FOTO)

Koliko domaćinstva bace viška hrane, koju kupe pred Nove godine, Božić, slave... teško je precizno reći, ali sigurno polovina završi u kontejnerima, kaže za Tanjug predsednik Nacionalne organizacije potrošača Srbije Goran Papović.

Višak hrane se, na žalost, baca, a na ulicama još uvek ima onih koji prevrću po kontejnerima, podseća Papović i konstatuje da u bacanju hrane još uvek prednjače zemlje bivše Jugoslavije, a ne zaostaju ni Bugari, Turci, Albanci...

Foto: Pixabay

ZAŠTO LJUDI BACAJU HRANU?

Savetnik u Etnografskom muzeju u Beogradu Miloš Matić kaže da odgovor na ovu pojavu leži i u navikama i prirodi ljudi ovog podneblja.

- U društveno-ekonomskom smislu, upotreba velike količine hrane u ceremonijalnim situacijama u suštini predstavlja simbol bogatstva, blagostanja porodice ili pojedinca, ali ujedno označava da su pojedinac ili porodica ravnopravan član društva, sposoban i za sve druge uloge koje društveni sistem i kultura nameću u svakodnevnom životu - obrazlože kulturološki obrazac Matić .

Kako je dodao, u takvim situacijama nabavljaju se velike količine hrane jer to pojedincu ili porodici omogućava da, kroz to što će nahraniti što veći broj ljudi, ujedno i uspostavi ili učvrsti što veći broj društvenih veza.

Foto-ilustracija: Pixabay.com

- S druge strane, nije sporno i da nedavna ratno-krizna društvena iskustva, naročito kod starijih ljudi, pojačavaju potrebu za obezbeđivanjem zaliha hrane - navodi on i uz konstataciju da u svakodnevnim nabavkama nema preterivanja, ali da ih ima u vreme svadbi, slava, rođendana, Božića Nove godine...

Pored toga što u našoj kulturi puna trpeza znak dobrodislice i poštovanja praznika, Goran Papović problem viška i bacanja hrane u zemlji u kojoj ima i gladnih posmatra i iz drugog ugla, takođe kulturološkog- da je naše ljude često sramota da kupuju, recimo, dve šnicle.

- Njih bismo sigurno pojeli, a ne da "koljemo vola" zbog dve šnicle - kaže on.





Vreme: 13.01.2018 13:17

Medij: telegraf.rs

Link: <http://www.telegraf.rs/vesti/srbija/2927027-istrazivanje-koje-boli-srbi-medju-najbahatijim-narodima->

Autori: Redakcija

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Istraživanje koje boli: Srbi među najbahatijim narodima koji bacaju hranu: Pred praznike kupujemo 40% više nego što nam je potrebno, zašto je sramota kupiti...

Da bi bacali što manje hrane, koja je inače glavna stavka u gotovo svim kućnim budžetima u Srbiji, on pored racionalnih kupovina savetuje i potrošače da kupuju i dugotrajne namirnice, a ne one sa kratkim rokom trajanja, te da kupuju hranu u manjim pakovanjima.

Foto: Profimedia

HRANU BACAJU I RESTORANI

Kada je reč o viškovima hrane koji se bacaju, ne male količine bacaju i restorani, a njihovi vlasnici su pri tom veoma zainteresovani da ih doniraju .

Direktor Udruženja hotelijera i restorana u Srbiji (HORES) Georgi Genov kaže da godišnje jedan restoran u proseku ne iskoristi oko pet odsto hrane koji je pripremio, a prema proceni HORES-a, u Srbiji je registrovano oko 13.000 restorana, a u Beogradu između 350 i 400, ne računajući druge ugostiteljske objekte.

- Problem je kako je distribuirati taj višak. Kada su u pitanju sendviči, to nije problem, ali kada je reč o drugoj hrani mora da se proverí njena ispravnost i da se spakuje u adekvatne posude, u kojima će se distribuirati - obrazložio je on.

Udruženje ugostitelja Beograda je pre pet godina pokrenulo inicijativu da se organizuje šira akcija davanja viška hrane, ali problem je što se nijedna kompanija ili udruženje ne bave preuzimanjem hrane od restorana i dostavljanjem onima kojima je potrebna, rekao je Genov.

Foto-ilustracija: pixabay.com

Kako je istakao, HORES pokazuje spremnost da bude deo te akcije, ali neophodna je i zainteresovanost humanitarnih udruženja, ustanova ili pojedinih privrednih subjekata.

Jedna od akcija u koju su uključeni sami građani je "Kuke dobrote" , nastala pre godinu i po dana.

Naime, reč je akciji u okviru koje su na više lokacija u Beogradu i gradovima širom Srbije postavljene kuke na koje ljudi kače hranu i garderobu, pa oni kojima je to potrebno mogu da dođu i sami se "posluže".

- Svi mi smo poput hrčaka, samo grabimo za sebe, pa u kući često imamo višak hrane, garderobe i obuće, a sve to možemo da damo onima kojima je zaista potrebno - kaže Ljiljana Orlić, jedna od inicijatora akcije "Kuke dobrote".

(Telegraf.rs/Tanjug)





Vreme: 13.01.2018 13:41

Medij: scradar.com

Link: <http://scradar.com/vesti-drustvo/oko-praznika-bacimo-vise-hrane-nego-sto-pojedemo-a-za-to-su->

Autori: @scradar

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Oko praznika bacimo više hrane nego što pojedemo, a za to su razlog OVE navike iz prošlosti

4166



Pred velike praznike u Srbiji se kupuje u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače, procenjuju stručnjaci, a ta hrana se uglavnom baca, mada bi dobro došla onim...

Pred velike praznike u Srbiji se kupuje u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače, procenjuju stručnjaci, a ta hrana se uglavnom baca, mada bi dobro došla onima čiji je tanjir prazan, a, kad prođu slavlja i onima koji su se zadužili da bi napunili svečanu trpezu. Koliko domaćinstva baci višak hrane koju kupi pred Novu godinu, Božić, slave, teško je precizno reći, ali sigurno polovina završi u kontejnerima, kaže za Tanjug predsednik Nacionalne organizacije potrošača Srbije Goran Papović.

- Višak hrane se, na žalost, baca, a na ulicama još uvek ima onih koji prevrću po kontejnerima - podseća Papović i konstatuje da u bacanju hrane još uvek prednjače zemlje bivše Jugoslavije, a ne zaostaju ni Bugari, Turci, Albanci... Savetnik u Etnografskom muzeju u Beogradu Miloš Matić kaže da odgovor na ovu pojavu leži i u navikama i prirodi ljudi ovog podneblja.

- U društveno-ekonomskom smislu, upotreba velike količine hrane u ceremonijalnim situacijama u suštini predstavlja simbol bogatstva, blagostanja porodice ili pojedinca, ali ujedno označava da su pojedinac ili porodica ravnopravan član društva, sposoban i za sve druge uloge koje društveni sistem i kultura nameću u svakodnevnom životu - objašnjava kulturološki obrazac Matić. Kako je dodao, u takvim situacijama nabavljaju se velike količine hrane jer to pojedincu ili porodici omogućava da, kroz to što će nahraniti što veći broj ljudi, ujedno i uspostavi ili učvrsti što veći broj društvenih veza.

- S druge strane, nije sporno i da nedavna ratno-krizna društvena iskustva, naročito kod starijih ljudi, pojačavaju potrebu za obezbeđivanjem zaliha hrane - navodi on i uz konstataciju da u svakodnevnom nabavkama nema preterivanja, ali da ih ima u vreme slavlja. Pored toga što je u našoj kulturi puna trpeza znak dobrodislice i poštovanja praznika, Goran Papović problem viška i bacanja hrane u zemlji u kojoj ima i gladnih posmatra i iz drugog ugla, takođe kulturološkog - da je naše ljude često sramota da kupuju, recimo, dve šnicle.

- Njih bismo sigurno pojeli, a ne da 'koljemo vola' zbog dve šnicle - kaže on.

Da bi bacali što manje hrane, koja je inače glavna stavka u gotovo svim kućnim budzetima u Srbiji, on pored racionalnih kupovina savetuje i potrošače da kupuju i dugotrajne namirnice, a ne one sa kratkim rokom trajanja, te da pazare manja pakovanja.

Kada je reč o viškovima hrane, ne male količine bacaju i restorani, a njihovi vlasnici su pri tom veoma zainteresovani da ih doniraju. Direktor Udruženja hotelijera i restorana u Srbiji (HORES) Georgi Genov kaže da godišnje jedan restoran u proseku ne iskoristi oko pet odsto hrane koji je pripremio, a prema proceni HORES-a, u Srbiji je registrovano oko 13.000 restorana, a u Beogradu između 350 i 400, ne računajući druge ugostiteljske objekte.

- Pitanje je kako je distribuirati taj višak. Kada su u pitanju sendviči, to nije problem, ali kada je reč o drugoj hrani mora da se proverí njena ispravnost i da se spakuje u adekvatne posude, u kojima će se distribuirati - obrazložio je on. Udruženje ugostitelja Beograda je pre pet godina pokrenulo inicijativu da se organizuje šira akcija davanja viška hrane, ali problem je što se nijedna kompanija ili udruženje ne bave preuzimanjem hrane od restorana i dostavljanjem onima kojima je potrebna, rekao je Genov.





Vreme: 13.01.2018 13:41

Medij: scradar.com

Link: <http://scradar.com/vesti-drustvo/oko-praznika-bacimo-vise-hrane-nego-sto-pojedemo-a-za-to-su->

Autori: @scradar

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Oko praznika bacimo više hrane nego što pojedemo, a za to su razlog OVE navike iz prošlosti

Kako je istakao, HORES pokazuje spremnost da bude deo te akcije, ali neophodna je i zainteresovanost humanitarnih udruženja, ustanova ili pojedinih privrednih subjekata.

Jedna od akcija u koju su uključeni sami građani je "Kuke dobrote", nastala pre godinu i po dana. Reč je akciji u okviru koje su na više lokacija u Beogradu i gradovima širom Srbije postavljene kuke na koje ljudi kače hranu i garderobu, pa oni kojima je to potrebno mogu da dođu i sami se "posluže".

- Svi mi smo poput hrčaka, samo grabimo za sebe, pa u kući često imamo višak hrane, garderobe i obuće, a sve to možemo da damo onima kojima je zaista potrebno - kaže Ljiljana Orlić, jedna od inicijatora akcije "Kuke dobrote".





Vreme: 13.01.2018 13:43

Medij: rts.rs

Link: <http://www.rts.rs/page/stories/sr/story/125/drustvo/3001893/za-praznike-kupujemo-40-odsto-vise->

Autori: Redakcija

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Za praznike kupujemo 40 odsto više hrane nego obično

3771



Pred velike praznike u Srbiji se kupuje, u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače, procenjuju stručnjaci, a ta hrana se uglavnom baca, mada bi dobro došla onima čiji je tanjir prazan, a, kad prođu slavlja i onima koji su se zadužili da bi napunili svečanu trpezu. Najnovije vesti, analize i izveštaji sa lica mesta iz Srbije, Balkana i sveta. Budite u toku sa političkim, društvenim i poslovnim trendovima

Pred velike praznike u Srbiji se kupuje, u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače, procenjuju stručnjaci, a ta hrana se uglavnom baca, mada bi dobro došla onima čiji je tanjir prazan, a, kad prođu slavlja i onima koji su se zadužili da bi napunili svečanu trpezu.

Koliko domaćinstva bace viška hrane, koju kupe pred Nove godine, Božić, slave, teško je precizno reći, ali sigurno polovina završi u kontejnerima, kaže za Tanjug predsednik Nacionalne organizacije potrošača Srbije Goran Papović. Višak hrane se, na žalost, baca, a na ulicama još uvek ima onih koji prevrću po kontejnerima, podseća Papović i konstatuje da u bacanju hrane još uvek prednjače zemlje bivše Jugoslavije, a ne zaostaju ni Bugari, Turci, Albanci... Savetnik u Etnografskom muzeju u Beogradu Miloš Matić kaže da odgovor na ovu pojavu leži i u navikama i prirodi ljudi ovog podneblja. "U društveno-ekonomskom smislu, upotreba velike količine hrane u ceremonijalnim situacijama u suštini predstavlja simbol bogatstva, blagostanja porodice ili pojedinca, ali ujedno označava da su pojedinac ili porodica ravnopravan član društva, sposoban i za sve druge uloge koje društveni sistem i kultura nameću u svakodnevnom životu", obrazlože kulturološki obrazac Matić. Kako je dodao, u takvim situacijama nabavljaju se velike količine hrane jer to pojedincu ili porodici omogućava da, kroz to što će nahraniti što veći broj ljudi, ujedno i uspostavi ili učvrsti što veći broj društvenih veza. "S druge strane, nije sporno i da nedavna ratno-krizna društvena iskustva, naročito kod starijih ljudi, pojačavaju potrebu za obezbeđivanjem zaliha hrane", navodi on i uz konstataciju da u svakodnevnim nabavkama nema preterivanja, ali da ih ima u vreme svadbi, slava, rođendana, Božića Nove godine... Pored toga što u našoj kulturi puna trpeza znak dobrodošlice i poštovanja praznika, Goran Papović problem viška i bacanja hrane u zemlji u kojoj ima i gladnih posmatra i iz drugog ugla, takođe kulturološkog - da je naše ljude često sramota da kupuju, recimo, dve šnicle. "Njih bismo sigurno pojeli, a ne da 'koljemo vola' zbog dve šnicle", kaže on. Da bi bacali što manje hrane, koja je inače glavna stavka u gotovo svim kućnim budžetima u Srbiji, on pored racionalnih kupovina savetuje i potrošače da kupuju i dugotrajne namirnice, a ne one sa kratkim rokom trajanja, te da kupuju hranu u manjim pakovanjima. Kada je reč o viškovima hrane koji se bacaju, ne male količine bacaju i restorani, a njihovi vlasnici su pri tom veoma zainteresovani da ih doniraju. Direktor Udruženja hotelijera i restorana u Srbiji (HORES) Georgi Genov kaže da godišnje jedan restoran u proseku ne iskoristi oko pet odsto hrane koji je pripremio, a prema proceni HORES-a, u Srbiji je registrovano oko 13.000 restorana, a u Beogradu između 350 i 400, ne računajući druge ugostiteljske objekte. "Problem je kako je distribuirati taj višak. Kada su u pitanju sendviči, to nije problem, ali kada je reč o drugoj hrani mora da se proverí njena ispravnost i da se spakuje u adekvatne posude, u kojima će se distribuirati", obrazložio je on. Udruženje ugostitelja Beograda je pre pet godina pokrenulo inicijativu da se organizuje šira akcija davanja viška hrane, ali problem je što se nijedna kompanija ili udruženje ne bave preuzimanjem hrane od restorana i dostavljanjem onima kojima je potrebna, rekao je Genov.





Vreme: 13.01.2018 13:49

Medij: blic.rs

Link: <https://www.blic.rs/vesti/drustvo/oko-praznika-bacimo-vise-hrane-nego-sto-pojedemo-a-za-to-su->

Autori: Redakcija

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Oko praznika bacimo više hrane nego što pojedemo, a za to su razlog OVE navike iz prošlosti

4684



Vesti Društvo Tweet Tanjug | 13. 01. 2018 - 13:41h

Pred velike praznike u Srbiji se kupuje u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače, procenjuju stručnjaci, a ta hrana se uglavnom baca, mada bi dobro došla onima čiji je tanjir prazan, a, kad prođu slavlja i onima koji su se zadužili da bi napunili svečanu trpezu.

Foto: Zoran Lončerević / RAS Srbija Mnogo ostane i posle slave Koliko domaćinstva baci višak hrane koju kupi pred Novu godinu, Božić, slave, teško je precizno reći, ali sigurno polovina završi u kontejnerima, kaže za Tanjug predsednik Nacionalne organizacije potrošača Srbije Goran Papović. - Višak hrane se, na žalost, baca, a na ulicama još uvek ima onih koji prevrću po kontejnerima - podseća Papović i konstatuje da u bacanju hrane još uvek prednjače zemlje bivše Jugoslavije, a ne zaostaju ni Bugari, Turci, Albanci...

Foto: FOTO S.Župljanin / Promo Spremaju se i bacaju velike količine Savetnik u Etnografskom muzeju u Beogradu Miloš Matić kaže da odgovor na ovu pojavu leži i u navikama i prirodi ljudi ovog podneblja. - U društveno-ekonomskom smislu, upotreba velike količine hrane u ceremonijalnim situacijama u suštini predstavlja simbol bogatstva, blagostanja porodice ili pojedinca, ali ujedno označava da su pojedinac ili porodica ravnopravan član društva, sposoban i za sve druge uloge koje društveni sistem i kultura nameću u svakodnevnom životu - objašnjava kulturološki obrazac Matić. Foto: Promo Trpeza je odraz blagostanja Kako je dodao, u takvim situacijama nabavljaju se velike količine hrane jer to pojedincu ili porodici omogućava da, kroz to što će nahraniti što veći broj ljudi, ujedno i uspostavi ili učvrsti što veći broj društvenih veza. - S druge strane, nije sporno i da nedavna ratno-krizna društvena iskustva, naročito kod starijih ljudi, pojačavaju potrebu za obezbeđivanjem zaliha hrane - navodi on i uz konstataciju da u svakodnevnim nabavkama nema preterivanja, ali da ih ima u vreme slavlja. Foto: A. Dimitrijević / RAS Srbija Van praznika oprezni smo koliko kupujemo Pored toga što je u našoj kulturi puna trpeza znak dobrodislice i poštovanja praznika, Goran Papović problem viška i bacanja hrane u zemlji u kojoj ima i gladnih posmatra i iz drugog ugla, takođe kulturološkog- da je naše ljude često sramota da kupuju, recimo, dve šnicle. - Njih bismo sigurno pojeli, a ne da 'koljemo vola' zbog dve šnicle - kaže on. Prvi put u Srbiji: Trgovinski lanci doniraju viškove hrane za najsiromašnije ZAMRZIVAČ ČUVA I NOVČANIK Kako da iskoristite višak namirnica Da bi bacali što manje hrane, koja je inače glavna stavka u gotovo svim kućnim budžetima u Srbiji, on pored racionalnih kupovina savetuje i potrošače da kupuju i dugotrajne namirnice, a ne one sa kratkim rokom trajanja, te da pazare manja pakovanja. Kada je reč o viškovima hrane, ne male količine bacaju i restorani, a njihovi vlasnici su pri tom veoma zainteresovani da ih doniraju. Foto: Vladislav Mitić / RAS Srbija Novogodišnja trpeza je skup sport Direktor Udruženja hotelijera i restorana u Srbiji (HORES) Georgi Genov kaže da godišnje jedan restoran u proseku ne iskoristi oko pet odsto hrane koji je pripremio, a prema proceni HORES-a, u Srbiji je registrovano oko 13.000 restorana, a u Beogradu između 350 i 400, ne računajući druge ugostiteljske objekte. - Pitanje je kako je distribuirati taj višak. Kada su u pitanju sendviči, to nije problem, ali kada je reč o drugoj hrani mora da se proverí njena ispravnost i da se spakuje u adekvatne posude, u kojima će se distribuirati - obrazložio je on. Foto: Uroš Arsić / RAS Srbija Beskućnicima bi dobro došla Udruženje ugostitelja Beograda je pre pet godina pokrenulo inicijativu da se organizuje šira akcija davanja viška hrane, ali problem je što se nijedna kompanija ili udruženje ne bave preuzimanjem hrane od restorana i





Vreme: 13.01.2018 13:49

Medij: blic.rs

Link: <https://www.blic.rs/vesti/drustvo/oko-praznika-bacimo-vise-hrane-nego-sto-pojedemo-a-za-to-su->

Autori: Redakcija

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Oko praznika bacimo više hrane nego što pojedemo, a za to su razlog OVE navike iz prošlosti

dostavljanjem onima kojima je potrebna, rekao je Genov. Kako je istakao, HORES pokazuje spremnost da bude deo te akcije, ali neophodna je i zainteresovanost humanitarnih udruženja, ustanova ili pojedinih privrednih subjekata. "Ako imaš - donesi, ako nemaš - odnesi": Kuke dobrote u novoj humanoj akciji U Pragu gozba od hrane predviđene za bacanje Jedna od akcija u koju su uključeni sami građani je "Kuke dobrote" , nastala pre godinu i po dana. Reč je akciji u okviru koje su na više lokacija u Beogradu i gradovima širom Srbije postavljene kuke na koje ljudi kače hranu i garderobu, pa oni kojima je to potrebno mogu da dođu i sami se "posluže". - Svi mi smo poput hrčaka, samo grabimo za sebe, pa u kući često imamo višak hrane, garderobe i obuće, a sve to možemo da damo onima kojima je zaista potrebno - kaže Ljiljana Orlić, jedna od inicijatora akcije "Kuke dobrote".





Vreme: 13.01.2018 14:19

Medij: dnevnik.rs

Link: <https://www.dnevnik.rs/ekonomija/novcanik/za-praznike-kupujemo-40-odsto-vise-hrane-nego-obicno>

Autori: Redakcija

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Za praznike kupujemo 40 odsto više hrane nego obično

4089

BEOGRAD: Pred velike praznike u Srbiji se kupuje, u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače, procenjuju stručnjaci, a ta hrana se uglavnom baca, mada bi dobro došla onima čiji je tanjir prazan, a, kad prođu slavlja i onima koji su se zadužili da bi napunili svečanu trpezu.

Koliko domaćinstva bace viška hrane, koju kupe pred Nove godine, Božić, slave... teško je precizno reći, ali sigurno polovina završi u kontejnerima, kaže za Tanjug predsednik Nacionalne organizacije potrošača Srbije Goran Papović. Višak hrane se, na žalost, baca, a na ulicama još uvek ima onih koji prevrću po kontejnerima, podseća Papović i konstatuje da u bacanju hrane još uvek prednjače zemlje bivše Jugoslavije, a ne zaostaju ni Bugari, Turci, Albanci... Savetnik u Etnografskom muzeju u Beogradu Miloš Matić kaže da odgovor na ovu pojavu leži i u navikama i prirodi ljudi ovog podneblja. "U društveno-ekonomskom smislu, upotreba velike količine hrane u ceremonijalnim situacijama u suštini predstavlja simbol bogatstva, blagostanja porodice ili pojedinca, ali ujedno označava da su pojedinac ili porodica ravnopravan član društva, sposoban i za sve druge uloge koje društveni sistem i kultura nameću u svakodnevnom životu", obrazlože kulturološki obrazac Matić. Kako je dodao, u takvim situacijama nabavljaju se velike količine hrane jer to pojedincu ili porodici omogućava da, kroz to što će nahraniti što veći broj ljudi, ujedno i uspostavi ili učvrsti što veći broj društvenih veza. "S druge strane, nije sporno i da nedavna ratno-krizna društvena iskustva, naročito kod starijih ljudi, pojačavaju potrebu za obezbeđivanjem zaliha hrane", navodi on i uz konstataciju da u svakodnevnim nabavkama nema preterivanja, ali da ih ima u vreme svadbi, slava, rođendana, Božića Nove godine... Pored toga što u našoj kulturi puna trpeza znak dobrodislice i poštovanja praznika, Goran Papović problem viška i bacanja hrane u zemlji u kojoj ima i gladnih posmatra i iz drugog ugla, takođe kulturološkog- da je naše ljude često sramota da kupuju, recimo, dve šnicle. " Njih bismo sigurno pojeli, a ne da "koljemo vola" zbog dve šnicle", kaže on. Foto: Dnevnik.rs Da bi bacali što manje hrane, koja je inače glavna stavka u gotovo svim kućnim budžetima u Srbiji, on pored racionalnih kupovina savetuje i potrošače da kupuju i dugotrajne namirnice, a ne one sa kratkim rokom trajanja, te da kupuju hranu u manjim pakovanjima. Kada je reč o viškovima hrane koji se bacaju, ne male količine bacaju i restorani, a njihovi vlasnici su pri tom veoma zainteresovani da ih doniraju. Direktor Udruženja hotelijera i restorana u Srbiji (HORES) Georgi Genov kaže da godišnje jedan restoran u proseku ne iskoristi oko pet odsto hrane koji je pripremio, a prema proceni HORES-a, u Srbiji je registrovano oko 13.000 restorana, a u Beogradu između 350 i 400, ne računajući druge ugostiteljske objekte. "Problem je kako je distribuirati taj višak. Kada su u pitanju sendviči, to nije problem, ali kada je reč o drugoj hrani mora da se proverí njena ispravnost i da se spakuje u adekvatne posude, u kojima će se distribuirati", obrazložio je on. Udruženje ugostitelja Beograda je pre pet godina pokrenulo inicijativu da se organizuje šira akcija davanja viška hrane, ali problem je što se nijedna kompanija ili udruženje ne bave preuzimanjem hrane od restorana i dostavljanjem onima kojima je potrebna, rekao je Genov. Kako je istakao, HORES pokazuje spremnost da bude deo te akcije, ali neophodna je i zainteresovanost humanitarnih udruženja, ustanova ili pojedinih privrednih subjekata. Jedna od akcija u koju su uključeni sami građani je "Kuke dobrote", nastala pre godinu i po dana. Naime, reč je akciji u okviru koje su na više lokacija u Beogradu i gradovima širom Srbije postavljene kuke na koje ljudi kače hranu i garderobu, pa oni kojima je to potrebno mogu da dođu i sami se "posluže". "Svi mi smo poput hrčaka, samo grabimo za sebe, pa u kući često imamo višak hrane, garderobe i obuće, a sve to možemo da damo onima kojima je zaista potrebno" kaže Ljiljana Orlić, jedna od inicijatora akcije "Kuke dobrote".





Datum: 13.01.2018
Medij: Happy
Emisija: Telemaster
Autori: Redakcija
Teme: Etnografski muzej Srbije

	Početak	Trajanje
Emisija	13.01.2018 17:30:00	45:00
Prilog	13.01.2018 18:05:00	1:58

Naslov: Prosvetli tamu

1731

Spiker:

Deo izložbe fotografija prosvetli tamu nastale u okviru solidarnog kulturnog projekta italijanskog udruženja Prijatelji Dečana o Srbima u Velikoj Hoči na KiM prikazan je u Etnografskom muzeju. Izložba sa ukupno 91 fotografijom Srba i Velike Hoče osvetljava ljudsku prirodu u patnji i stradanju, ali borbu za goli opstanak i očuvanje nacionalnog identiteta na KiM.

Novinar:

Izabranih 12 portreta za izložbe čiji su autori umetnički fotograf Federika Troizi i kompozitor Đovani Lindo Fereti predstavljaju snažan i upečatljiv prikaz enklave trećeg milenijuma na Balkanskoj vetrometini Evrope. Umetnica Federika Troizi nazvala je učestvovanje u projektu iskustvom koje je, kako kaže približilo samoj sebi.

Federika Troizi, umetnica:

Želela sam da se približim stvarnosti koju ne poznajem i okolnostima koje su mnogo drugačije i teže od života u Italiji. Htela sam da isto omogućim i svom desetogodišnjem sinu kojeg sam pvela u Veliku Hoču da vidi nešto drugo.

Novinar:

Izložbu o Srbima u Velikoj Hoči tokom prošle godine videlo je nekoliko hiljada posetilaca u sedam gradova Italije. Kustoskinja izložbe Jasmina Andonović kaže da su posetioci u Italiji vrlo emotivno reagovali na portrete iz enklave.

Jasmina Andonović, kustoskinja izložbe:

Ta reakcija je nama zapravo potvrda da je ovaj projekat na neki način da je poduhvat, da je ideja Federikina uspela pošto je Federika zapravo emocijama prišla svim ovim ljudima tako da, ono što su oni da kažem pozajmili, posudili to se vratilo kao reakcija publike u Italiji.

Novinar:

Deo postavke „prosvetli tamu“ posetioci će moći da pogledaju još danas u Etnografskom muzeju a planirano je da se sa pričom o Srbima u Velikoj Hoči ove godine upoznaju i Novosađani.





Datum: 13.01.2018
Medij: TV Studio B
Emisija: Vesti u 7
Autori: Redakcija
Teme: Etnografski muzej Srbije

	Početak	Trajanje
Emisija	13.01.2018 19:00:00	90:00
Prilog	13.01.2018 19:31:00	3:19

Naslov: Izložba

2991

Spiker:

Tokom velikih hrišćanskih praznika, izložba fotografija „prosvetli tamu“ Italijanske umetnice Federike Troizi u Etnografskom muzeju predstavljen je istoimeni kulturno solidarni projekat posvećen Srpskoj enklavi Velika Hoča na Kosovu i Metohiji. Poduhvat koje je pokrenulo Italijansko udruženje Amiči de Dečani, najpre je predstavljen u sedam italijanskih gradova, a potom u Nišu, Beogradu i Novom Sadu.

Novinar Nada Petronijević Čović:

Izložba „prosvetli tamu“ trajala je u Srpskoj prestonici tokom praznika univerzalnog začenja nade, nade koja tinja u plamenu svećica onih koji opstaju na svojim ognjištima u potpunom okruženju. Kakve želje u takvim okolnostima mogu imati ljudi pitala se tokom posete letnjem kampu u Veliko Hoči pre dve godine Federika Troizi u deliću nepoznatog sveta koji joj je potpuno oduzeo srce, vratila se godinu dana kasnije da fotoaparatom raširi glas o njihovom postojanju.

Federika Troizi, autorka fotografija:

Želela sam da se približim realnostima koje ne poznajem i koje su mnogo drugačije i mnogo teže od one stvarnosti, od onoga kako mi živimo u Italiji i da to isto omogućim i svom sinu od 10 godina koga sam pvela da vidi nešto drugo.

Novinar:

21 fotografija portreti stanovnika Velike Hoče praćeni su originalnom muzičkom osnovom čuvenog italijanskog autora Đovanija Lindoferetija.

Jasmina Andonović, kustos izložbe i prevodilac knjige:

To je izabrano da fotografije budu metar i po sa metar i po da bi se skrenula, da bi se vratilo dostojanstvo jednom ljudskom portretu i da bi se skrenula pažnja na ljude o kojima se više ne govori i o kojima je italijanska javnost ne zna.

Novinar:

Umetnica Monika Belei, otad Benedikt kosovski monah, italijan poreklom, Udruženje Amiči di Dečani, dugačak je spisak oni koji su ovaj kulturno solidarni projekat podrške stanovnicima u enklavi učinili mogućim i odneli priču o njima u sedam italijanskih gradova. Posetioци izložbe koncipiranoj na svetlosti koja osvetljava ali i onoj koja prosvetljuje izlazili su ganuti i drugačiji u svim sredinama.

Arhimandrid Ilirion Lupulović, iguman manastira Draganac:

Na KiM je ta bizarnost i apsurdnost naše sadašnjosti možda još očiglednija, utoliko više sija i lepota naših svetinja i naše kulture na tim prostorima sija lepota karaktera i odlučnosti ljudi koji žele da ostanu na svojim ognjištima da očuvaju svoju baštinu.

Novinar:

Italijanski novinar Aleksandro Gori, autor uvodnog teksta u knjizi koja prati izložbu prosvetli tamu, dobar je poznavalac kosovsko-metohijskih prilika. Nepoznavanje, ravnodušnost i zaborav, ključni su pojmovi kojima ilustruje odnos prema poslednjim enklavama bez obzira na geografsku udaljenost. Ova izložba baca svetlost na postojanje i život ljudi u više od 200 izlovanih teritorija različitih veličina na KiM. Otac Benedikt svakog se dana pred kivotom Svetog kralja Stefana Dečanskog moli da ovo bude samo početak, jer kaže, se stvari pune milosti, lepote što ih nosimo u srcu imaju zajedničko poreklo.





Vreme: 13.01.2018 23:32

Medij: novosti.rs

Link: <http://www.novosti.rs/vesti/naslovna/drustvo/aktuelno.290.html:706032-Za-praznike-kupujemo-40->

Autori: @Novostionline

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Za praznike kupujemo 40 odsto više hrane nego obično

4137



Pred velike praznike u Srbiji se kupuje, u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače, procenjuju stručnjaci, a ta hrana se uglavnom baca, mada bi dobro došla onima čiji je tanjir prazan, a, kad prođu slavlja i onima koji su se zadužili da bi napunili svečanu trpezu. Koliko domaćinstva bace viška hrane, koju kupe pred Nove godine, Božić, slave... teško je precizno reći, ali sigurno polovina završi u kontejnerima, kaže za Tanjug predsednik Nacionalne organizacije potrošača Srbije Goran Papović. Višak hrane se, na žalost, baca, a na ulicama još uvek ima onih koji prevrću po kontejnerima, podseća Papović i konstatuje da u bacanju hrane još uvek prednjače zemlje bivše Jugoslavije, a ne zaostaju ni Bugari, Turci, Albanci...**PROČITAJTE JOŠ: POMOĆ ZA "BANKU HRANE": "Karneks" donirao 16 tona namirnica** Savetnik u Etnografskom muzeju u Beogradu Miloš Matić kaže da odgovor na ovu pojavu leži i u navikama i prirodi ljudi ovog podneblja. "U društveno-ekonomskom smislu, upotreba velike količine hrane u ceremonijalnim situacijama u suštini predstavlja simbol bogatstva, blagostanja porodice ili pojedinca, ali ujedno označava da su pojedinac ili porodica ravnopravan član društva, sposoban i za sve druge uloge koje društveni sistem i kultura nameću u svakodnevnom životu", obrazložio je kulturološki obrazac Matić. Kako je dodao, u takvim situacijama nabavljaju se velike količine hrane jer to pojedincu ili porodici omogućava da, kroz to što će nahraniti što veći broj ljudi, ujedno i uspostavi ili učvrsti što veći broj društvenih veza. "S druge strane, nije sporno i da nedavna ratno-krizna društvena iskustva, naročito kod starijih ljudi, pojačavaju potrebu za obezbeđivanjem zaliha hrane", navodi on i uz konstataciju da u svakodnevnim nabavkama nema preterivanja, ali da ih ima u vreme svadbi, slava, rođendana, Božića Nove godine... Pored toga što u našoj kulturi puna trpeza znak dobrodislice i poštovanja praznika, Goran Papović problem viška i bacanja hrane u zemlji u kojoj ima i gladnih posmatra i iz drugog ugla, takođe kulturološkog- da je naše ljude često sramota da kupuju, recimo, dve šnicle. " Njih bismo sigurno pojeli, a ne da "koljemo vola" zbog dve šnicle", kaže on. Da bi bacali što manje hrane, koja je inače glavna stavka u gotovo svim kućnim budžetima u Srbiji, on pored racionalnih kupovina savetuje i potrošače da kupuju i dugotrajne namirnice, a ne one sa kratkim rokom trajanja, te da kupuju hranu u manjim pakovanjima. Kada je reč o viškovima hrane koji se bacaju, ne male količine bacaju i restorani, a njihovi vlasnici su pri tom veoma zainteresovani da ih doniraju . Direktor Udruženja hotelijera i restorana u Srbiji (HORES) Georgi Genov kaže da godišnje jedan restoran u proseku ne iskoristi oko pet odsto hrane koji je pripremio, a prema proceni HORES-a, u Srbiji je registrovano oko 13.000 restorana, a u Beogradu između 350 i 400, ne računajući druge ugostiteljske objekte. "Problem je kako je distribuirati taj višak. Kada su u pitanju sendviči, to nije problem, ali kada je reč o drugoj hrani mora da se proverii njena ispravnost i da se spakuje u adekvatne posude, u kojima će se distribuirati", obrazložio je on. Udruženje ugostitelja Beograda je pre pet godina pokrenulo inicijativu da se organizuje šira akcija davanja viška hrane, ali problem je što se nijedna kompanija ili udruženje ne bave preuzimanjem hrane od restorana i dostavljanjem onima kojima je potrebna, rekao je Genov. Kako je istakao, HORES pokazuje spremnost da bude deo te akcije, ali neophodna je i zainteresovanost humanitarnih udruženja, ustanova ili pojedinih privrednih subjekata. Jedna od akcija u koju su uključeni sami građani je "Kuke dobrote" , nastala pre godinu i po dana. Naime, reč je akciji u okviru koje su na više lokacija u Beogradu i gradovima širom Srbije postavljene kuke na koje ljudi kače hranu i garderobu, pa oni kojima je to





Vreme: 13.01.2018 23:32

Medij: novosti.rs

Link: <http://www.novosti.rs/vesti/naslovna/drustvo/aktuelno.290.html:706032-Za-praznike-kupujemo-40->

Autori: @Novostionline

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Za praznike kupujemo 40 odsto više hrane nego obično

potrebno mogu da dođu i sami se "posluže". "Svi mi smo poput hrčaka, samo grabimo za sebe, pa u kući često imamo višak hrane, garderobe i obuće, a sve to možemo da damo onima kojima je zaista potrebno" kaže Ljiljana Orlić, jedna od inicijatora akcije "Kuke dobrote".

