



Vreme: 14.01.2018 04:09

Medij: rtv.rs

Link: http://www.rtv.rs/sr_lat/ekonomija/za-praznike-kupujemo-40-odsto-vise-hrane-nego-

Autori: Redakcija

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Za praznike kupujemo 40 odsto više hrane nego obično

4276



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...

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 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. 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





Vreme: 14.01.2018 04:09

Medij: rtv.rs

Link: http://www.rtv.rs/sr_lat/ekonomija/za-praznike-kupujemo-40-odsto-vise-hrane-nego-

Autori: Redakcija

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Za praznike kupujemo 40 odsto više hrane nego obično

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".





Vreme: 14.01.2018 08:18

Medij: 021.rs

Link: <http://www.021.rs/story/Info/Biznis-i-ekonomija/179981/Balkanska-kultura-Punimo-trpezu-za-slavu-a->

Autori: Redakcija

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Balkanska kultura: Punimo trpezu za slavu, a cele godine prazni novčanici

4062



Pred velike praznike u Srbiji se kupuje u proseku i do 40 odsto više namirnica nego inače.

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 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 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 bismo 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 i 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 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,





Vreme: 14.01.2018 08:18

Medij: 021.rs

Link: <http://www.021.rs/story/Info/Biznis-i-ekonomija/179981/Balkanska-kultura-Punimo-trpezu-za-slavu-a->

Autori: Redakcija

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Balkanska kultura: Punimo trpezu za slavu, a cele godine prazni novčanici

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

