



## ***Lokalne jedzenie?***

**Dr Zofia Boni**

Jedzenie nie tylko zaspokaja głód i dostarcza nam niezbędnych do życia wartości odżywczych, daje nam także poczucie bezpieczeństwa i przyjemność. Jest nie tylko kwestią fizjologii, ale też odgrywa ważną rolę społeczno-kulturową. Jedzenie może być formą schronienia. Wspomnienia z dzieciństwa, znajome smaki i rytuały związane z jedzeniem mogą być źródłem radości. Podobnie jak ugoszczenie czy nakarmienie bliskich i gości. Może też być sposobem poznawania innych miejsc i kultur.

Ale co to znaczy lokalne jedzenie? Jedzenie dostępne tu i teraz? Kiedyś jedzenie było ściśle związane z sezonowością i lokalnością. Kiszonki i ziemniaki zimą, świeże warzywa i owoce latem. Pierogi na Boże Narodzenie, mazurki na Wielkanoc. Dziś globalny system dystrybucji i konsumpcji sprawił, że mamy wszystko na wyciągnięcie ręki. Jagody, maliny i pomidory zimą, mango i ananasy przez cały rok. Co wobec tego jest lokalne? Produkty, które spożywamy, często pokonują tysiące kilometrów (tzw. mile jedzeniowe), aby dotrzeć na nasz stół. Skąd było i co widziało ostatnie warzywo, które zjedliście? Jak i gdzie żyła ostatnio przez was zjedzona kura albo krowa? Oderwanie jedzenia, które spożywamy, od naszej najbliższej okolicy i naszej pracy tworzy dystans. Możemy, nie ruszając się z miejsca, poznawać kuchnie całego świata, i cieszyć się egzotycznymi smakami. Ale owo oderwanie zamienia też kurę w drób, a krowę w wołowinę. Sprawia, że nie rozpoznajemy zbóż rosnących przy drodze. Nie doceniamy pracy osób włożonej w wyprodukowanie pożywienia. Co tak naprawdę mamy na talerzu?