5 dôvodov, prečo si kupovať slovenskú zeleninu. Poznáte všetky?

Zelenina, ktorú si donesieme z obchodu, môže chutiť a voňať rovnako dobre ako tá, ktorú si odtrhneme v záhrade. Lenže iba v prípade, ak bude dostatočne zrelá a nebude k nám cestovať stovky až tisíce kilometrov. To dokáže splniť len lokálna plodina.

„Spotreba zeleniny vrátane zahraničnej má na Slovensku stúpajúcu tendenciu. V roku 2018 vzrástla oproti roku 2008 o 6,5 kilogramu na obyvateľa, čo predstavuje zvýšenie spotreby o 6,46 percenta," hovorí Jozef Šumichrast, riaditeľ Zväzu zeleninárov a zemiakarov Slovenska, ktorý je členom Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory.

V súčasnosti však nedokážeme vyprodukovať také množstvo zeleniny, aké spotrebujeme, preto je dovoz zo zahraničia nevyhnutný. Nedokážeme byť sebestační ani v pestovaní každého druhu zeleniny.

„Zeleninárstvo je typickým príkladom toho, ako si krajina nesprávnymi rozhodnutiami, nedostatočne cielenou podporou, chýbajúcim spracovateľským priemyslom a výraznými dovozmi môže zlikvidovať v minulosti slušne prosperujúce odvetvie," hovorí hovorkyňa Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory Jana Holéciová.

Kým ešte v roku 1996 sme vedeli vypestovať 560-tisíc ton zeleniny, o šesť rokov neskôr klesla výroba slovenskej zeleniny na 363-tisíc ton. V roku 2019 sme z našich polí pozbierali už len 126-tisíc ton zeleniny, pritom potenciál vzhľadom na naše pôdno-klimatické podmienky je v pestovaní zeleniny výrazne väčší.

V oblastiach, kde to je možné, sa preto oplatí siahnuť po domácej produkcii. Má kvalitu, ktorú by ste u dovezenej zeleniny hľadali márne.

Pokračovanie článku zo série SME sebestační si môžete prečítať TU.