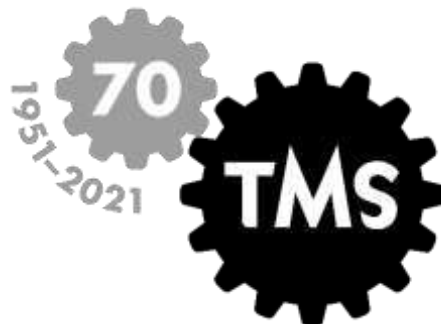


[Ogled sporočila v brskalniku](#)



KAKO PRIDELAVA IN PREDELAVA HRANE VPLIVATA NA NAŠE OKOLJE?

Odprtje razstave *Človek in hrana v začaranem krogu* in ozaveščevalne
razstave *Odločuj in E-cikliraj*

Na ogled od 3. 12. 2011 do 31. 12. 2022 v Tehniškem muzeju Slovenije v
Bistri pri Vrhniki

»Pod drobnogled smo vzeli hrano, ki od nekdaj vpliva na vse sfere življenja slehernega Zemljana. Še nedolgo tega so bili samooskrba, recikliranje in ponovna uporaba del vsakdana. Razvoj in nove tehnologije so v zadnjih desetletjih marsikaj spremenile na bolje, a je napredek s seboj prinesel tudi številne negativne plati. Mi smo se osredotočili na vpliv pridelave in predelave hrane na naše okolje in odpadke, ki so posledica sprememb v prehranski verigi. Z izbranimi muzejskimi predmeti želimo pokazati in dokazati, da se za čistejšo prihodnost lahko marsikaj naučimo iz preteklosti. Ozavestiti moramo, da nepravilno odvrženi odpadki prej ali slej končajo na naših krožnikih. In s tem je začarani krog sklenjen.«

Irena Marušič, vodja projekta

BISTRA – Pridobivanje in predelovanje hrane se skozi zgodovino intenzivno spreminjata, tehnološki razvoj pa je poleg številnih novih možnosti shranjevanja in skladiščenja prinesel tudi **onesnaževanje, veliko količino odpadne embalaže, vprašanje komunalnih odplak in zavrženo hrano**. Aktualna razstava, ki bo v letu, ko Sloveniji pripada **častni naziv Evropska gastronomska regija**, na ogled **od 3. decembra**, osvetljuje vse omenjeno, hkrati pa opozarja na **pomen trajnostnega razvoja**.

Vabljeni na odprtje razstave Človek in hrana v začaranem krogu ter ozaveščevalne razstave Odločuj in E-cikliraj, ki bo v petek, 3. decembra, ob 13. uri v Tehniškem muzeju Slovenije v Bistri pri Vrhniki.

Poleg direktorice muzeja **dr. Barbare Juršič** in vodje projekta **Irene Marušič**, bodo zbrane nagovorili tudi **ga. Petra Boškin**, vodja Sektorja za promocijo in mednarodno sodelovanje URSIL, **mag. Emil Šehić**, direktor podjetja ZEOS, ravnanje z električno in elektronsko opremo, in **ga. Vida Koporc Sedej**, sekretarka iz Direktorata za kulturno dediščino MK.

Prosimo za potrditev udeležbe do četrтка, 2. decembra 2021, na e-naslov ursa.vodopivec@tms.si ali telefonsko številko 01 25 15 400.

Razstava **Človek in hrana v začaranem krogu** tematizira nekaj najosnovnejšega, a nujno potrebnega – hrano, ki je bistvena za vsakega človeka. To ga že od nekdaj žene **k novim tehnološkim rešitvam** v pridobivanju in predelovanju zanj pomembnih živil. V vseh zgodovinskih obdobjih si je **človek na najrazličnejše načine prizadeval za shranjevanje in skladiščenje hrane**, saj je bilo od tega odvisno njegovo preživetje. Še nedolgo tega so bili samooskrba, recikliranje in ponovna uporaba del vsakdana, razvoj tehnologije pa je sčasoma spremenil prehranske navade in omogočil drugačne načine preživetja.



Napredek je s seboj prinesel tudi **negativne plati**, ki jih lahko danes za jutri **ublažimo** tako, kot so to počeli včasih. Razstava skuša sočasno opozoriti tudi na **zgodovinski in tehnološki razvoj, inovacije v predelavi živil ter pripravi in uživanju hrane ter vpliv prehranske verige na okolje**, slehernega obiskovalca pa opomniti predvsem na to, da smo vsi skupaj in vsak posebej dolžni prispevati k omejevanju negativnih vplivov na okolje.

Med številnimi zanimivimi razstavljenimi predmeti, ki še nikoli niso bili predstavljeni z vidika uporabe in razvoja tehnike v prehranjevalni verigi, bodo med drugim tudi **kalibrator za krompir iz prve polovice 20. stoletja, Weckov lonec, ki je bil v lasti F. S. Finžgarja in njegove sestre, zabož s steklenicami za sifon iz obdobja med obema vojnama ter preša za zgornjesavinjski želodec iz prve polovice 20. stoletja**. V skladu s splošno usmeritvijo razstave so se organizatorji načela ponovne uporabe držali tudi pri izboru razstavne opreme – namesto da bi kupili in izdelali nove, so **uporabili številne elemente prejšnjih razstav in jim »podaljšali« življenjsko in uporabno vrednost** ter tako privarčevali energijo, delovne ure in denar.



Weckov lonec, ki je bil v lasti F. S. Finžgarja in njegove sestre.

Foto: Tomo Jeseničnik

Poleg vsebinskih sklopov, posvečenih **meroslovju, sejanju, embalaži, kuhanju, konzerviranju in predelovanju** bo za obiskovalce zagotovo posebej zanimiv tudi tisti **del razstave, ki se ukvarja s hrano, potem ko ta pristane v straniščni školjki**. V njej se nadaljuje zanimiva in skrivnostna pot naših prehranskih odpadkov, ki preko kanalizacijskega omrežja potuje do čistilne naprave. Postopki čiščenja in predelave postajajo z vse večjim zavedanjem o vplivih na okolje vedno bolj zapleteni in tehnološko dovršeni, stopnja vpliva na okolje pa vedno manjša. Na koncu čistilnega procesa dobimo na eni strani vodo, ki je primerna za ponovno uporabo ali izpust v okolje, na drugi strani pa dehidrirano blato, ki je zaradi ostankov nevarnih snovi (težkih kovin, kemikalij ...) namenjeno za nadaljnjo predelavo in odstranjevanje.



Zbirka vzorcev semen.

Foto: Tomo Jeseničnik

Razstava Odločuj in E-cikliraj: Kaj se skriva v notranjosti aparatov in kako jih pravilno ločevati?

Razstava aparatov, ki na plastičen in izjemno poučen način predstavi njihovo vsebnost, hkrati pa opomni na pravilno ločevanje, sodi med ozaveščevalne projekte družbe ZEOS, d.o.o. Prvotno se je nahajala v potujoči učilnici v vozilu E-transformer, ki je potovalo po vsej Sloveniji. Razstava je nastala v sklopu prvega projekta Life+ Slovenska OEEO kampanja pod sloganom Odločuj.

Vozilo E-transformer so za potrebe tretjega projekta Life "Spodbujamo e-krožno" popolnoma prenovili in preimenovali v E-transformer 2.0, zato je prvotna razstava dobila novo mesto – v Tehniškem muzeju Slovenije.

V drugem projektu Life Gospodarjenje z e-odpadki pod sloganom E-cikliraj se je podoba razstave le nekoliko spremenila, v svoji notranjosti je obiskovalcem razkrila

skrivnosti električne in elektronske opreme s pomočjo implozijske razstave različnih aparatov, kot so TV aparat, LCD-zaslon, mobilni telefon, baterije, sesalec ipd. Elektronski in električni odpadki namreč niso enoviti odpadki, pač pa so sestavljeni iz različnih delov, med njimi tudi takih, ki jih lahko ob pravilnem ločevanju znova uporabimo. Številni vsebujejo redke surovine, drugi za okolje nevarne sestavine, tako da je njihova oddaja na ustrezna zbirna mesta ključnega pomena za omogočanje ustrezne predelave ter varčevanje surovin in energije.

Oba omenjena projekta sta bila financirana s pomočjo Evropske komisije in Ministrstva za okolje in prostor RS. Razstava bo na ogled daljše obdobje.

Razstavo so pripravili

Vodja projekta: Irena Marušič

Avtorice projekta: Ajda Kozjek, Irena Marušič, Ana Katarina Zihelr

Strokovni sodelavec: Janez Bogataj

Oblikovanje: Sonja Ifko

Grafično oblikovanje: Ajda Bevc

Obiščite spletno stran TMS
