

SKUPA HRANA: Permakultura povezuje proizvođače i potrošače u održivom lancu

Objavio **Marinko Petković** - 6. studenoga 2025.



pozitivan pomak na domaćem tržištu, ali bi cijene hrane iz domaćeg uzgoja, koja je kvalitetnija od one iz uvoza, mogle biti i više zbog sve većih "ulaznih troškova"

Piše: **Marinko Petković**

Dan permakulture i tranzicije održan je istodobno u Zagrebu i Splitu, gdje su, osim brojnih radionica na temu održivog uzgoja hrane, održane i tradicionalne razmjene sjemena, jer je to „prva linija obrane prava na hranu“.



Datacol aditivi za gorivo

DATAFAP



Datacol aditivi za gorivo

DATA HYBRID

Cilj skupa bio je ne samo podijeliti praktična znanja i vještine, nego i podići svijest o permakulturnim principima i etici, što je bila tema ovogodišnjeg skupa. Ti principi mogu postati ključni elementi održive budućnosti u Hrvatskoj.



Foto: Marinko Petković

Gordana Dragičević iz udruge Hrvatska permakultura kazala je da ljudi često misle kako je permakultura bilo kakvo vrtlarenje ili gradnja prirodnim materijalima, a to nije nužno točno. Dodala je da se permakultura može prakticirati čak i bez vrta – primjerice na balkonu – važno je samo da je zastupljena permakulturna etika. Pod njom se podrazumijeva briga za ljude, briga za Zemlju i pravedna raspodjela, što znači održivu potrošnju, zajedničke projekte i lokalne inicijative.

Uzgoj hrane na balkonu

Jedna od popularnijih radionica bila je ona o uzgoju hrane na balkonu, koju je vodila Andreja Čoh, poznatija kao Zelena Andreja. Ona se već deset godina bavi uzgojem povrća na manjim površinama, poput balkona ili malih vrtova. Istaknula je da je ključ uspješnog urbanog vrtlarstva odabir kvalitetnih presadnica, što omogućuje bogat urod i zdravije biljke. Sudionici su na radionici mogli naučiti kako uzgajati zelenu salatu, mini rajčice, tikvice, poriluk i češnjak u ograničenim urbanim prostorima. Zelena Andreja naglasila je da permakultura nije rezervirana samo za one s velikim vrtovima, jer se uspješno može primijeniti i na balkonima te u manjim dvorištima.



govorio je o konceptu regenerativnog imanja, gdje se permakulturni principi koriste za obnavljanje ekosustava, povećanje bioraznolikosti i smanjenje otpada. Sudionici su imali priliku učiti o održivim modelima uzgoja hrane koji ne iscrpljuju resurse, nego ih obnavljaju.

Sve zahtjevnija proizvodnja hrane


Kako se čulo u raspravi, već godinama postoje alternativni lanci opskrbe hranom – ponajprije povrćem i voćem – u većim gradovima, kao i grupe solidarne razmjene. Prva je osnovana u Puli, a prve eko tržnice u Rijeci, te od prošle godine i u Zagrebu, na Jarunu. No važno je, napominju sudionici, osim kvalitete i samodostatnosti, održati i povjerenje kupaca, jer se ono lako gubi, a teško stječe, te je potrebna velika dobra volja da bi se pridobili stalni kupci.

Organizatori su upozorili na rastuće izazove u proizvodnji hrane, istaknuvši da su klimatske promjene, visoka cijena energije i nedostatak radne snage čimbenici koji dodatno otežavaju poljoprivrednu proizvodnju. Također su naglasili da poljoprivrednici danas moraju zadovoljiti brojne administrativne propise, koji su sve veći i zahtjevniji, kako bi ostali konkurentni na otvorenom tržištu. Predstavljen je i koncept Zone 00 – tema koja se odnosi na osobni razvoj i svijest o permakulturnim principima kao ključnom čimbeniku održive budućnosti.

Kratki lanci opskrbe – Ajmo lokalno!

Ivan Lauc, osnivač mlade osječke tvrtke Plodovi.hr, predstavio je kratke lance opskrbe kao rješenje za izravno povezivanje proizvođača i potrošača, bez posredstva velikih trgovačkih lanaca i distributera. Njegova tvrtka, koja trenutačno zapošljava deset ljudi, već je povezala 130 proizvođača hrane, uglavnom manjih iz Slavonije i Baranje, s domaćim i inozemnim kupcima u Austriji i Njemačkoj. Zahvaljujući njihovom modelu, uz naknadu od 20 posto, naručeni proizvodi – kojih ima više od tisuću – stižu do potrošača u roku od 24 sata, čime se smanjuje potreba za posrednicima i osigurava svježa, lokalna hrana.

Lauc je najavio i novi projekt „Ajmo lokalno“, koji je započeo uz podršku Šibensko-kninske županije. Cilj je poticati lokalni, zeleni uzgoj hrane i energije, čime se smanjuje neodrživi pritisak na okoliš, koji je već sada zabrinjavajući.

O osobnim iskustvima u permakulturi, koju je utemeljio Bill Mollison, a koji je zagovarao odricanje od 10 posto prinosa na farmi  ko bi i drugi imali dovoljno

zaštitnih sredstava bez pesticida. Dobar primjer je vrt bez kopanja, s visokim gredicama i primjenom načela dobrih susjeda, o čemu je održana i praktična radionica.

Jedan dragoljub – jedan euro

Od jestivog cvijeća ističu se potočnica, cikorija, dragoljub, ali i tulipan, čije se latice mogu upotrijebiti u salati od tri vrste graha. Latice nevena mogu oplemeniti omlet, dok se latice dalije izvrsno sljubljuju s namazom od svježeg sira. Predivni cvjetovi fuksije mogu se iskoristiti u hladnoj salati od piletine, cvjetovi zijevalice dodatak su proljetnom pestu, a kraljica cvijeća – ruža – neizostavni je dodatak ukusnim salatama s maslinovim uljem.

Primjerice, cijena jednoga dragoljuba, koji raste i na balkonima, iznosi jedan euro po komadu i vrlo je tražen u restoranima, dok je uzgajivača premalo. Jestivo cvijeće, kao i mikrobilje, u gastronomiji nudi goleme mogućnosti.

No treba znati koje je bilje jestivo – više od 80 posto šumskog cvijeća – te u kojim ga količinama smijemo konzumirati. Ipak, ne smije se zamijeniti popularni medvjedi luk, koji raste samo mjesec i pol dana, s đurđicama.

(Tekst je objavljen uz financijsku potporu Agencije za elektroničke medije iz Programa za poticanje novinarske izvrsnosti)



[Postavke privatnosti i kolačića](#)

Upravlja Google. Usklađeno s IAB-ovim TCF-om. ID CMP-a: 300

