

Marta Rendla

PREHRANA SLOVENCEV V SOCIALIZMU: KAKO SMO SE PRIBLIŽEVALI PREHRANSKIM STANDARDOM?

UVOD

Prehrana prebivalstva, odvisna od količin in kakovosti živil, ki so na voljo potrošnikom, in ekonomskih možnosti, predvsem pa od kupne moči prebivalstva, je pomemben socialni dejavnik in eden od kazalnikov življenjske ravni.⁷²³

⁷²³ Raziskava je nastala v okviru raziskovalnega programa P6-0280 Podobe gospodarske in socialne modernizacije na Slovenskem v 19. in 20. stoletju, ki ga sofinancira Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije iz državnega proračuna.

Od družbe, v kateri človek živi, je odvisno, ali je hrana po količini zadostna in ustrezna po hranilni sestavi ter prehranskem ritmu. Pogoj oziroma temelj za normalno hranjenost in dobro zdravje je energijsko in hranilno uravnotežena prehrana. Družba namreč na različne načine ureja trg, od katerega je prebivalstvo odvisno v razviti družbi. Potrebna količina in kakovost hrane sta odvisni od razvojne stopnje družbe, pridobivanja hrane in načina, kako živila pridejo na tržišče ter od kupne moči prebivalstva. Prehranski strokovnjak iz obravnavanega obdobja Dražigost Pokorn je zapisal, da je dobra (uravnotežena) prehrana odvisna od socialno-ekonomskih dejavnikov, in sicer od možnosti proizvodnje in uvoza živil, pravilne razdelitve in shranjevanja živil, znanja o pravilni prehrani in kupne moči prebivalcev. Ugotavljanje (ne)zadostnosti hrane po količini in ustreznosti po sestavinah je odvisno od pravilne ugotovitve potreb in količine hrane, ki jo ljudje pojedjo. Lakota je torej relativen pojem, saj velja, da je lačen vsakdo, ki mu v hrani primanjkuje kakršnih koli organskih ali rudninskih sestavin in vitaminov. Prehrano, ki ne dosega energijskih potreb, označimo za nezadostno. O neustreznosti prehrane denimo govori podatek o visokem deležu žit, škrobnih gomoljev in sladkorja v prehrani. Ta hkrati govori o majhnem deležu beljakovin, predvsem živalskega izvora. Leta 1985 je Dražigost Pokorn, profesor, doktor medicine, kuhar, avtor več knjig, učbenikov, priročnikov in razprav o zdravem prehranjevanju, ki je bil takrat docent na Katedri za higieno, socialno medicino in medicino dela Medicinske fakultete v Ljubljani, v sodobnem času pa je Predstojnik Inštituta za higieno in socialno medicino Medicinske fakultete v Mariboru, o vzrokih za neustrezno prehrano zapisal, da vzrok neustrezne prehrane ni toliko neznanje, kot pa so to splošna revščina, nizka produktivnost in nizek dohodek. Vse, kar namreč povečuje dohodek, izboljšuje tudi prehrano, in vse, kar ga znižuje, prehrano slabša. Med vzroke za slabo hrano je uvrščal tudi druginjo in inflacijo.⁷²⁴

Prav slednji sta v obravnavanem obdobju v Sloveniji in Jugoslaviji predvsem v osemdesetih letih zniževali realni dohodek prebivalstva in posledično vplivali na slabšanje prehrane tako kvantitativno kot kvalitativno, in sicer po tem, ko so bili konec sedemdesetih let na področju prehrane že doseženi tako kvantitativni kot kvalitativni rezultati.

Odločilno vlogo v prehrani ljudi ima zakon ponudbe in povpraševanja. Da ne bi prihajalo do neskladnosti, razkoraka med potrebami prebivalstva in razpoložljivimi količinami živil, so si države sveta tako, kot si prizadevajo danes, tudi tedaj prizadevale povečati proizvodnjo hrane. V obravnavanem času sta industrijska proizvodnja in industrijska družba nekako dohajali človekove povprečne potrebe, čeprav ne vedno na najboljši način. Lahko rečemo, da je industrijska

724 Pokorn, *Naš vsakdanji kruh*, str. 21, 58–63, 101.

družba začela omogočati pestro, čisto in lažje dosegljivo hrano v vsej zgodovini človeštva. Industrializacija in gospodarski napredek sta lakoto v razvitih deželah odpravila.

PREHRANSKA PRIPOROČILA IN PRIBLIŽEVANJE K NJIM V SLOVENIJI IN JUGOSLAVIJI

V Sloveniji in Jugoslaviji je v obdobju po vojni v okoliščinah postopnega izboljševanja življenjske ravni na področju prehrane prišlo do pomembnih sprememb. Za čas vojne in še prvih deset let po vojni, do leta 1955, so bile glavne značilnosti prehrane nezadostna energijska vrednost in še posebej premalo beljakovin živalskega izvora, kalcija in nekaterih vitaminov. Na začetku sedemdesetih let je bilo kot posledica višanja življenjske ravni prebivalstva v prehrani Slovencev in Jugoslovanov kot glavno značilnost sprememb zaradi povečanja potrošnje masti in sladkorja, kot tudi izboljšanja biološke vrednosti živil opaziti povečanje energijske vrednosti hrane. S povečano potrošnjo živil živalskega izvora – mesa, rib, mleka – ter zelenjave in sadja, torej živil, ki so bogate z aminokislinami, minerali in vitamini pa je prehrana tudi postajala kakovostnejša.

Tako kot danes so tudi v obravnavanem obdobju ustrezne institucije na osnovi vsakokratnih mednarodnih smernic oziroma Organizacije združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO UN) oblikovale priporočila o zdravi, uravnoteženi, priporočeni prehrani, in sicer na osnovi fizioloških potreb organizma po energiji in posameznih hranilih glede na starost, spol in delo, ki ga človek opravlja. Poleg tega so nudile informacije o živilih, torej o vsebnosti posameznih hranil v njih, in o priporočenem ritmu prehranjevanja z namenom preprečevanja obolenj in stanj, ki jih lahko povzroči nezdravo prehranjevanje. Prehranska priporočila za zdravo in uravnoteženo prehrano, takšno s primerno in zdravo količino ter razmerjem vseh potrebnih hranil, so določala, kot določajo danes, deleže hranil, ki naj bi jih vsebovala vsakodnevna prehrana. Prehranska priporočila so kot že omenjeno strokovnjaki izdelovali na osnovi ocene fizioloških in metabolnih potreb ciljne populacije zdravih oseb. Temu je sledilo ugotavljanje dejanskih prehranskih zahtev glede določenih hranil.

Za Jugoslavijo je leta 1954 Zvezni zavod za statistiko na osnovi razdelitve hrane organizacije FAO UN izdelal normativne vrednosti energijsko in hranilno uravnotežene prehrane. Zaželeno je bilo, da od 50 do 60 % skupnih potreb po energiji pokrijejo ogljikovi hidrati in tretjina beljakovin odpade na beljakovine živalskega izvora. Ocenjevalo se je tudi, da človek dnevno potrebuje približno 70

g beljakovin. Pri skupni energijski vrednosti hrane se je poudarjal tudi pomen razmerja med deležem kalorij rastlinskega in živalskega izvora.⁷²⁵ Beljakovinska živila so pomenila prehrano, ki odgovarja srednji in višji stopnji življenjske ravni.⁷²⁶

UGOTAVLJANJE STANJA HRANJENOSTI IN STANJE HRANJENOSTI V SLOVENIJI NA OSNOVI UGOTAVLJANJA ENERGIJSKE VREDNOSTI DNEVNIH OBROKOV HRANE IN RAZMERJA MED KALORIAMI ŽIVALSKEGA IN RASTLINSKEGA IZVORA

Kot že omenjeno, je normalna hranjenost osnovni pogoj dobrega zdravja in kondicije organizma, boljše delovne storilnosti in tudi hitrejšega okrevanja v primeru bolezni.

Kot lahko beremo v delih Dražigosta Pokorna, se je stanje hranjenosti za obravnavano obdobje raziskovalo na dva načina:

- z ugotavljanjem porabe živil in biološke vrednosti hrane (z ustrezno anketo in dietno anamnezo) in
- z ugotavljanjem stanja hranjenosti oseb, ki to hrano uživajo (z antropometričnimi, biokemičnimi, imunobiološkimi, funkcionalnimi ter kliničnimi metodami), oziroma s kemičnimi analizami za določanje energijske in hranilne vrednosti dnevnih obrokov hrane.

Z določeno anketo o prehrani se dobljene podatke o povprečni količini dnevno zaužitih hranil (energetskih in esencialnih) primerja s priporočili o energijski in hranilni porabi za določeno starost, spol, konstitucijo in delo, ki ga posameznik opravlja. Dnevna priporočila za hranila so bila pogosto podana v odstotkih sestave energijskih vrednosti posameznih živil v dnevnem obroku glede na celodnevne energijske potrebe organizma.

Ugotovljeno je bilo, da lahko potrebe po energiji in hranljivih snoveh variirajo za okoli 10 do 15 %. Po priporočilih Organizacije za hrano in prehrano pri

725 Vadnal, Prehranitvena bilanca v l. 1950–1957, str. 36, 37 in isti, Prehranitvena bilanca SR Slovenije v letih 1958–1969, str. 18, 22. Sodobne smernice za zdravo, uravnoteženo prehrano priporočajo naslednje energijske in hranilne vrednosti/deleže osnovnih makrohranil: Priporočen vnos skupnih maščob za zdrave odrasle osebe je do 30 %, vnos beljakovin, ki jih zaužijemo z mlekom in mlečnimi izdelki, mesom, ribami ter žiti, krompirjem in stročnicami naj bi predstavljal od 10 do 15 % dnevnega energijskega vnosa glede na starostno skupino, toda ne več kot 20 % dnevnega energijskega vnosa. Priporočen vnos glavne hranilne snovi, ogljikovih hidratov, ki organizmu zagotavljajo energijo in jih zaužijemo predvsem z žiti, zelenjavo, krompirjem in sadjem, znaša v prehrani vsaj 50 % dnevnega energijskega vnosa. Več na: *OPKP – Odprta platforma za klinično prehrano*.

726 Berič, Poraba mesa, str. 15.

Svetovni zdravstveni organizaciji (SZO) FAO referenčne vrednosti za vnos hranil po svoji definiciji pokrivajo potrebe skoraj vseh oseb (98 %) znotraj zdravih posameznikov oziroma izmerjene populacije.⁷²⁷

Kot že rečeno, se je pri ugotavljanju stanja hranjenosti v obravnavanem času na prvo mesto pogosto uvrščalo energijsko vrednost dnevni obrokov hrane. Leta 1973 je Zvezni zavod za statistiko v sodelovanju z republiški in pokrajinskimi zavodi za statistiko in statističnimi organi po občinah in mestih prvič v okviru Programa statističnih raziskovanj, in sicer v anketi o potrošnji gospodinjstev, uvrstil podatke o energijski vrednosti povprečnih dnevni obrokov hrane za vsa gospodinjstva, posamezne socialno-ekonomske kategorije gospodinjstev in podatke o kalorični vrednosti hrane glede na njihov izvor in strukturo. Za obračun kalorične vrednosti prehrane so bile uporabljene Tabele o sestavi hrane, izdelane na podlagi Tabel o sestavi hrane organizacije FAO.⁷²⁸ Podatki o kalorični vrednosti hrane so bili objavljeni za Jugoslavijo, republike in pokrajini. Podatki o kalorični vrednosti hrane so se za vse omenjene ravni ugotavljali še leta 1983.

Podatke o potrošenih količinah prehranskih proizvodov po skupinah živil, in sicer za vsa gospodinjstva ter posamezne socialno-ekonomske tipe gospodinjstev (kmečke, mešane, nekmečke), pa je Zvezni zavod za statistiko v sodelovanju z republiški in pokrajinskimi zavodi za statistiko objavil v vseh periodičnih, petletnih anketah o potrošnji gospodinjstev (1963–1988).

Statistični podatki o energijski vrednosti dnevni obrokov hrane, prisotnosti kalorij rastlinskega oziroma živalskega izvora v skupni energijski vrednosti zaužite hrane na člana gospodinjstva za posamezne tipe gospodinjstev (za raziskovalce) so tako na voljo za leti 1973 in 1983. Za petdeseta in šestdeseta leta 20. stoletja pa so tovrstni podatki znani za prebivalca Slovenije, in sicer na osnovi raziskav statistikov o prehranskih bilancah oziroma o razpoložljivi hrani na prebivalca Slovenije.

Inženirka agronomije Angela Vadnal je na osnovi ugotovitev in izpeljanih priporočil Food and Nutrition Board – FNB ameriškega National Research Councila tako za obdobje 1950–1957 ter obdobje 1958–1969 izdelala oziroma priredila tabelo fizioloških potreb zdravih oseb po hranilnih snoveh in energijskih vrednostih glede na spol in starost. Food and Nutrition Board je namreč leta 1941 v ZDA izdelal prva prehranska priporočila in jih poimenoval Recommended Dietary Allowance – RDA (priporočen dnevni vnos). Definicija priporočenega dnevnega vnosa je ostala nespremenjena do leta 1974. Čeprav so bila ta prehranska priporočila sprva namenjena skupinam, kot so vojaki in otroci v šolah, pa so jih, ker so bila to edina obstoječa priporočila o vnosu hranil, začeli

⁷²⁷ Vrečko Novak, *Primerjava obstoječih priporočil*, str. 23–26.

⁷²⁸ *Anketa o prihodima, rashodima i potrošnji domačinstva 1973*, str. 3.

uporabljati tudi za individualne potrebe. Primarni cilj prehranskih priporočil je bil preprečevanje bolezni zaradi pomanjkanja določenih hranil.⁷²⁹

Razpoložljive količine in sestavo hrane, torej pridelkov in prehranskih proizvodov na prebivalca Slovenije, je omenjena inženirka v petdesetih in šestdesetih letih ugotavljala na podlagi razdelitve hrane (posameznih skupin živil) na hranljive snovi (hranila) in energijsko vrednost, kot sta jo razdelila Organizacija združenih narodov za hrano in kmetijstvo – FAO UN in domače statistične službe.

Poleg energijske vrednosti razpoložljivih količin hrane na prebivalca Slovenije je z biokemično analizo razpoložljivih količin hrane ugotavljala tudi strukturo hrane. Pri analizi posameznih skupin živil se je torej omejila na ugotavljanje zastopanosti glavnih sestavin, torej makrohranil (beljakovin, ogljikovih hidratov in maščob). Pri ugotavljanju energijske vrednosti razpoložljive hrane na prebivalca Slovenije je v skupni energijski vrednosti ugotavljala tudi delež kalorij rastlinskega in živalskega izvora. Prav tako je pri enem od osnovnih hranil – beljakovinah – ugotavljala delež beljakovin rastlinskega in živalskega izvora. Tako kot danes je za živalske beljakovine na splošno veljalo, da so kvalitetnejše od rastlinskih. Čeprav se v obojih nahajajo identične aminokisliline, je v živalskih beljakovinah prisotnih več aminokislin v razmerju, ki je za ljudi ustrežnejše.⁷³⁰

Z raziskavo o razpoložljivih količinah hrane na prebivalca Slovenije za petdeseta in šestdeseta leta 20. stoletja je ugotovila, da je po letu 1952 na prebivalca Slovenije na dan odpadla zadostna količina beljakovin, saj se je količina razpoložljive moke glede na preteklo obdobje povečevala, medtem ko razmerje med rastlinskimi in živalskimi beljakovinami še ni dosegalo zadovoljive ravni, saj ni bila dosežena potrebna tretjina živalskih beljakovin. Prav tako je sklenila, da je energijska vrednost razpoložljivih količin hrane zadoščala fiziološkim potrebam prebivalca Slovenije. Med hranili pa so v razpoložljivih količinah živil prevladovali ogljikovi hidrati.⁷³¹

V letih 1952, 1955 in 1957 se je skupna energijska vrednost dnevnih obrokov hrane gibala od 2685 kalorij leta 1952, prek 2868 kalorij leta 1955, leta 1957 pa je energijska vrednost v opazovanih letih z 2664 kalorijami dosegla najnižjo vrednost, medtem ko je prisotnost kalorij živalskega izvora v skupno zaužitih kalorijah leta 1952 znašala 23,5 %, leta 1955 26,7 %, leta 1957 pa se je s 27,6 % najbolj približala priporočenemu, tretjinskemu deležu.⁷³²

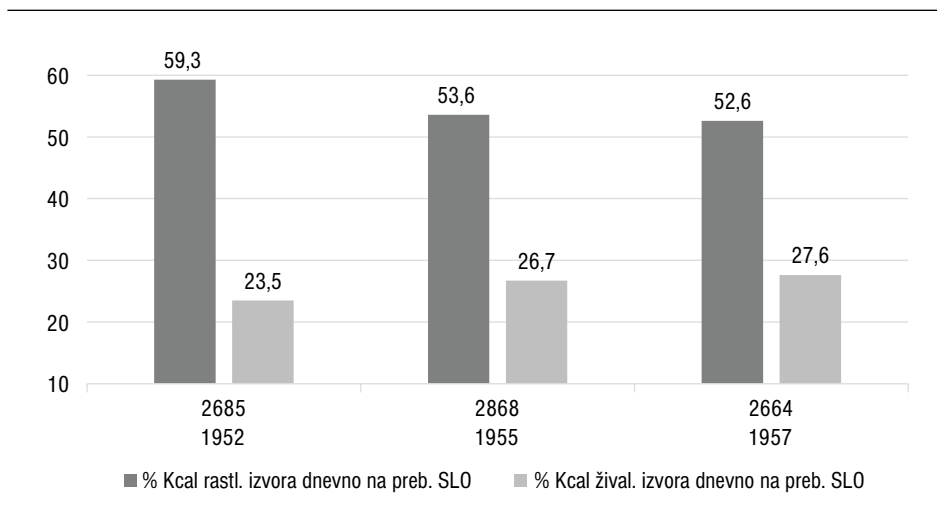
729 Vrečko Novak, *Primerjava obstoječih priporočil*, str. 39.

730 Prav tam, str. 4.

731 Vadnal, *Prehranitvena bilanca v l. 1950–1957*, str. 37.

732 Prav tam.

Grafikon 2: Energijska vrednost razpoložljive hrane na prebivalca Slovenije na dan in delež kalorij glede na izvor hrane v letih 1952–1957⁷³³



Kot lahko beremo v strokovnih prispevkih, je bil še na začetku sedemdesetih let največji svetovni problem pomanjkanje živil, bogatih z beljakovinami, zato so pristojne službe in institucije ugotovljale stanje razpoložljive hrane po različnih državah tudi glede na biokemično sestavo hrane.

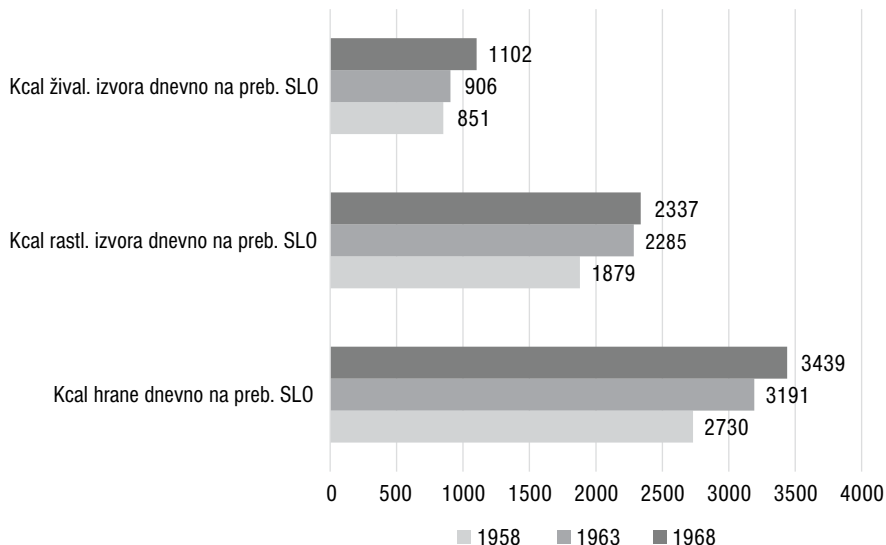
V slovenski in jugoslovanski prehrani pa je od konca vojne do osemdesetih let 20. stoletja prišlo do opaznih razlik. Do sredine petdesetih let so v jugoslovanski prehrani vladale vojnimi okoliščinami podobne razmere, v šestdesetih letih pa je bila z med 3100 in 3337 kalorijami dosežena raven energijskih potreb lahkega ročnega delavca, v sedemdesetih letih pa je osrednja značilnost postalo izboljševanje kakovosti prehrane.⁷³⁴ Na slovenski ravni se je energijska vrednost dnevnih obrokov hrane na prebivalca v letih 1952 in 1968 gibala med 2685 in 3439 kalorijami. Prisotnost kalorij rastlinskega izvora se je v enakem obdobju z 59,3 % leta 1952 povzpela na 68 % skupne kalorične vrednosti v letu 1968.⁷³⁵ Ker je pri kalorijah rastlinskega izvora glavni delež odpadel na žita in vrtnine oziroma na krompir kot osrednjo vrtnino, so v sestavi kalorij prevladovali ogljikovi hidrati. To je kazalo, da prehrana ljudi po notranji sestavi oziroma hranilih še ni dosegla pravih razmerij, medtem ko je bila po kalorični vrednosti zadostna. Tudi prisotnost beljakovin živalskega izvora v skupnih beljakovinah se je z 31 % leta 1968 na slovenski ravni in 27 % na jugoslovanski ravni leta 1972 vztrajno približevala priporočenemu tretjinskemu deležu.

⁷³³ Vadnal, Prehranitvena bilanca v l. 1950–1957, str. 35.

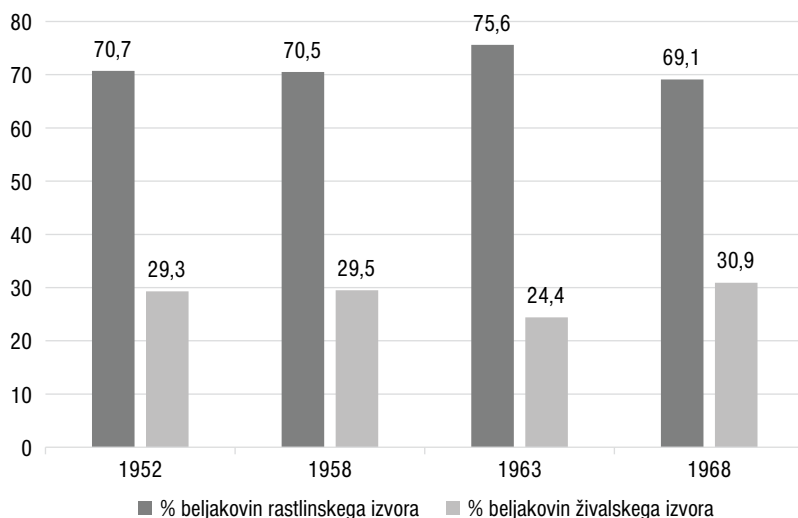
⁷³⁴ Simič, *Medicinska dietetika*, str. 7.

⁷³⁵ Vadnal, Prehranitvena bilanca v l. 1950–1957, str. 37 in isti, Prehranitvena bilanca SR Slovenije v letih 1958–1969, str. 18, 22.

Grafikon 3: Skupna energijska vrednost razpoložljive hrane na prebivalca Slovenije na dan in vrednost kalorij glede na izvor hrane v letih 1958–1968⁷³⁶



Grafikon 4: Delež beljakovin rastlinskega in živalskega izvora v SRS na prebivalca na dan v letih 1952–1968



⁷³⁶ Prav tam.

Do izteka šestdesetih let 20. stoletja se je torej povečala predvsem količinska poraba hrane na prebivalca, posledično pa tudi skupna energijska vrednost zaužite hrane, v sedemdesetih letih pa sta se izboljšali njena biološka vrednost in kakovost.

Z vidika biokemične sestave hrane je do pozitivnih premikov z zmanjševanjem porabe žit, moke in pekovskih izdelkov na člana slovenskega gospodinjstva, s čimer so se zmanjševali ogljikovi hidrati, prišlo v sedemdesetih letih. Biološka vrednost beljakovin, odvisna od aminokislinskega sestava, se je s povečano potrošnjo živil, bogatih z beljakovinami živalskega izvora (jajc, mleka, mesa), ki vsebujejo dovolj vseh bistvenih aminokislin, izboljšala.

Na osnovi anket o količinski porabi hrane, iz katerih je razvidna neto dnevna poraba posameznih živil na člana gospodinjstva, lahko vse tja do leta 1978 sledimo povečani porabi svežega in predelanega mesa ter mesnih izdelkov, rib, svežega in predelanega sadja, olja, mleka, sira, jajc in vrtnin na eni strani in zmanjšanju porabe žit (moke, kruha, testenin) ter maščob na drugi. Glede na neto porabljenih živil na člane gospodinjstev lahko sklepamo, da se je prehrana Slovencev izboljšala tako po energijski kot hranilni sestavi. V strukturi hrane so se zmanjševali ogljikovi hidrati.

S 67,6 kg letne porabe svežega in predelanega mesa na člana slovenskega gospodinjstva v letu 1978 se je glede na leto 1963 leta 1978 poraba mesa povečala za 121 %. Poraba svežega in predelanega sadja pa se je v enakem razdobju v letu 1978 s 70,2 kg letne porabe na prebivalca Slovenije povečala za 57 %.⁷³⁷

Med posameznimi socialno-ekonomskimi kategorijami gospodinjstev so člani kmečkih in mešanih gospodinjstev imeli leta 1978 porabo mesa nad slovenskim povprečjem, medtem ko so imeli člani nekmečkih gospodinjstev nižjo porabo od povprečja. Podobno je bilo pri porabi jajc, čeprav je največ jajc (187) Slovenec pojedel leta 1973. Po letu 1973 je poraba jajc do leta 1988 z nihanji upadala. V letu 1978, ko je na člana gospodinjstva odpadlo 168 jajc, so nadpovprečno število jajc na leto pojedli člani kmečkih in mešanih gospodinjstev. Tudi poraba mleka in mlečnih izdelkov na člana gospodinjstva se je pri kmečkih in mešanih gospodinjstvih gibala nad slovenskim povprečjem, medtem ko je bila pri nekmečkih gospodinjstvih poraba mesa, mleka in mlečnih izdelkov na člana gospodinjstva pod slovenskim povprečjem.⁷³⁸

Letna poraba moke, žit in izdelkov iz žit je leta 1978 v Sloveniji s 128 kg na prebivalca v obravnavanem obdobju dosegla najnižjo raven porabe. Glede na leto 1963 je leta 1978 Slovenec pojedel za dobrih 21 kg ali 14,5 % manj kruha in

737 Anketa o ličnoj potrošnji stanovništva 1963, str. 65–68; Anketa o prihodima, rashodima i potrošnji domačinstva 1978, str. 14, 24, 34, 44.

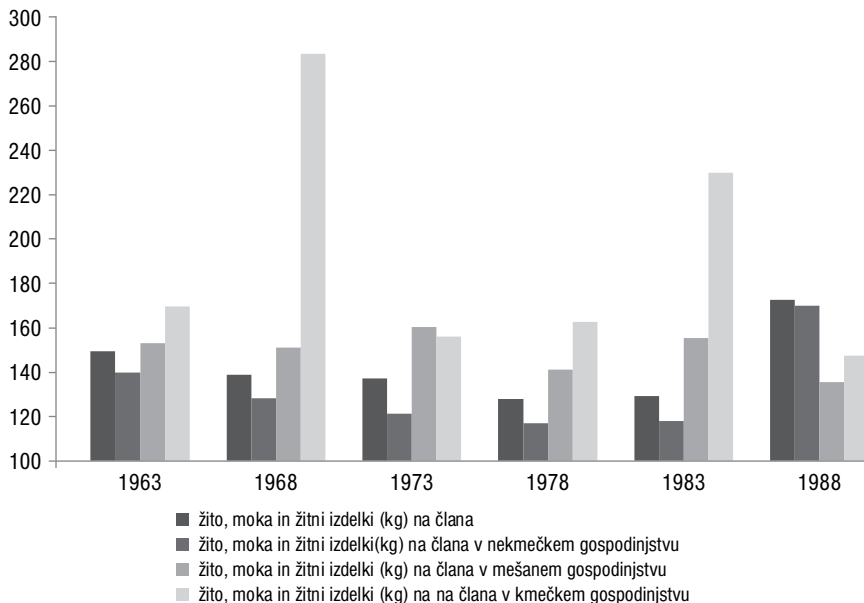
738 Anketa o prihodima, rashodima i potrošnji domačinstva 1978, str. 74, 84, 94, 104.

mlevskih izdelkov. Od povprečja so z nadpovprečno porabo (za več kot četrtno) odstopala kmečka gospodinjstva. Za kmečka gospodinjstva je bila še vedno značilna velika poraba moke in pekovskih izdelkov, mesa, maščob, jajc in mleka. V primerjavi z mestnimi gospodinjstvi so imela kmečka gospodinjstva poleg večje porabe moke tudi večjo porabo zelenjave oziroma krompirja. Krompir je pri kmečkih gospodinjstvih predstavljal 60 % vse zelenjave, pri nekmečkih gospodinjstvih pa je delež krompirja v skupini živil zelenjava zavzemal 46 %. Torej so člani nekmečkih gospodinjstev imeli ugodnejšo strukturo porabe v primeru rib, maščob in moke ter pekovskih izdelkov. Poraba rib, ki je bila z 2,8 kg na člana povprečnega gospodinjstva relativno majhna, je bila pri članih nekmečkih gospodinjstev za 0,5 kg nad slovenskim povprečjem. Poraba moke in pekovskih izdelkov pa je bila pri njih za manj kot desetino nižja od povprečja. Rahlo nižja od povprečja je bila tudi poraba maščob.⁷³⁹ Pestrost prehrane, predvsem potrošnja povrtnin, je bila v sedemdesetih letih navkljub izboljšani splošni ravni prehrane zaradi nestabilne proizvodnje, nezadostno organizirane trgovske mreže za prevzem in prodajo ter neurejenega trga oziroma nezadovoljive preskrbe majhna. Takšne okoliščine so vplivale tudi na povečanje cen povrtnin. V letu 1975 so bile na primer cene paradižnika in čebule več kot trikrat večje kot v letu 1971, cene krompirja pa trikrat večje. Naraščale so tudi cene ostalih kmetijskih in industrijskih pridelkov. Zaradi slabše letine in neugodnih vremenskih razmer ter slabe organiziranosti proizvodnje in tržišča s kmetijskimi pridelki je takrat šepala preskrba s sadjem in vrtninami. Primanjkovalo je zlasti krompirja, čebule, paradižnika in drugih vrtnin. Zato so se njihove cene dvignile. Glede na leto 1974 se je v letu 1975 krompir na trgu podražil za 130 %, paradižnik za 100 %, čebula pa za nekajkrat.⁷⁴⁰

739 Prav tam.

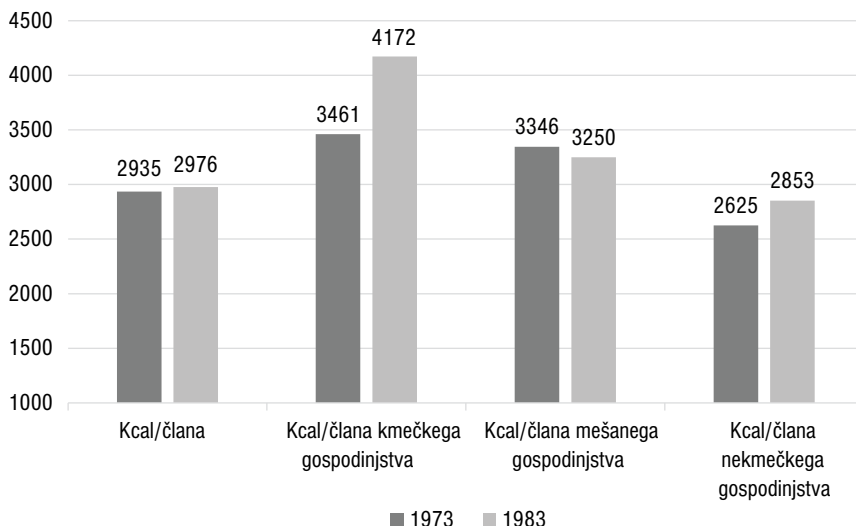
740 Kratochwill, Ponudba in cene na tržnicah, str. 11, 12.

Grafikon 5: Poraba žit, moka in žitnih izdelkov na člana slovenskega gospodinjstva glede na socialno-ekonomske kategorije gospodinjstev v letih 1963–1988



Podatki o energijski vrednosti dnevnih obrokov hrane in razmerja oziroma deleži kalorij živalskega in rastlinskega izvora v skupnih kalorijah so za sedemdeseta leta znani za leto 1973, a o trendu izboljševanja energijske in hranilne sestave prehrane lahko sklepamo poleg podatkov tega leta tudi na osnovi količinske porabe živil iz leta 1978. Energijska vrednost dnevnih obrokov hrane na člana slovenskega gospodinjstva je bila tako leta 1973 z manj kot 3000 kalorijami glede na leto 1968 manj kalorična, v skupnih kalorijah pa je delež kalorij rastlinskega izvora z dobrimi 68 % zadržal raven izpred petih let. To je pomenilo, da prehrana ljudi po notranji sestavi oziroma hranilih do leta 1973 še ni dosegla pravih razmerij. Na osnovi povečane neto porabe živil v letu 1978, predvsem bogatih z beljakovinami, pa moremo sklepati predvsem o izboljšanju prehrane z vidika hranilne in energijske sestave kot tudi o dejstvu, da je konec sedemdesetih let glede na značilnosti let, ki so sledila, prehrana Slovencev v obravnavanem obdobju dosegla največjo kvaliteto.

Grafikon 6: Energijska vrednost dnevni obrokov hrane na člana slovenskega gospodinjstva in na člana posameznih socialno-ekonomskih kategorij gospodinjstev v letih 1973 in 1983

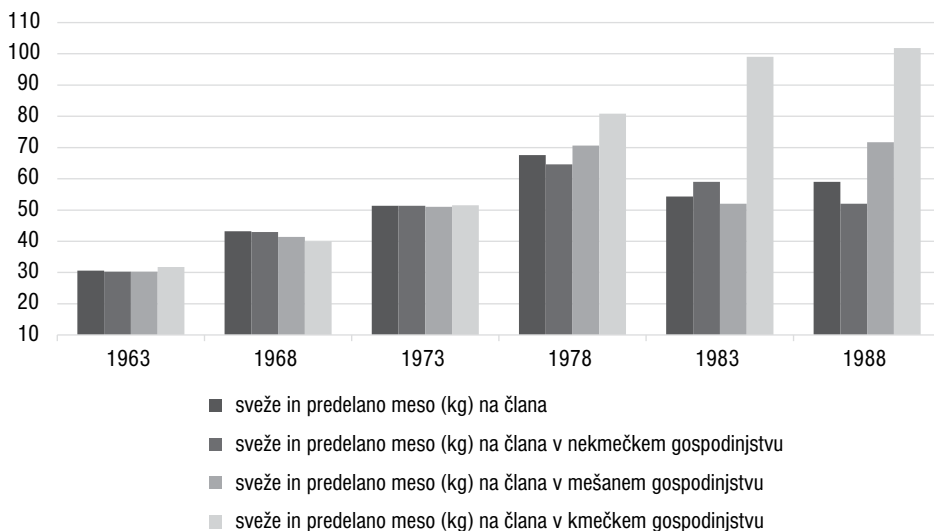


V osemdesetih letih, v okoliščinah poglobljajoče se vsesplošne krize in vse težjega preživetja, ko je naraščala zlasti cena mesa in mesnih izdelkov, je prihajalo na jedilnike vse več tradicionalne, kmečke, domače hrane. To potrjujejo tudi ankete o količinski porabi hrane. V porabi prehranskih proizvodov je navkljub osveščanju ljudi, kako draga živila zamenjati s cenejšimi in pri tem ohraniti približno isto energijsko in biološko vrednost, znova začela naraščati poraba prehranskih proizvodov, bogatih z ogljikovimi hidrati.

Leta 1983 je bila tako poraba svežega in predelanega mesa s 54 kg po člana slovenskega gospodinjstva glede na leto 1978 manjša za 13,3 kg ali za skoraj 20 %, razlika v porabi le-tega pa se je v letu 1988 z 59 kg letne porabe glede na leto 1978 nekoliko zmanjšala, saj je zaostajala za 12,7 %. Od povprečne ravni so pri porabi mesa in mesnih izdelkov z letom 1978 začela odstopati kmečka gospodinjstva. Leta 1978 je član kmečkega gospodinjstva z dobrimi 80 kg letne porabe pojedel 13,2 kg ali 19,5 % več mesa in mesnih izdelkov kot povprečni Slovenec, leta 1983 z 99 kg letne porabe mesa in mesnih izdelkov za skoraj 45 kg ali 82 % več, leta 1988 pa je s skoraj 102 kg letne porabe mesa pojedel 42,8 kg ali 72,5 % več tovrstnih živil kot povprečni Slovenec.⁷⁴¹

⁷⁴¹ *Anketa o prihodima, rashodima i potrošnji domačinstva 1978*, str. 74, 84, 94, 104; *Anketa o potrošnji domačinstva u 1983*, str. 74, 75, 89, 90, 104, 105, 119, 120.

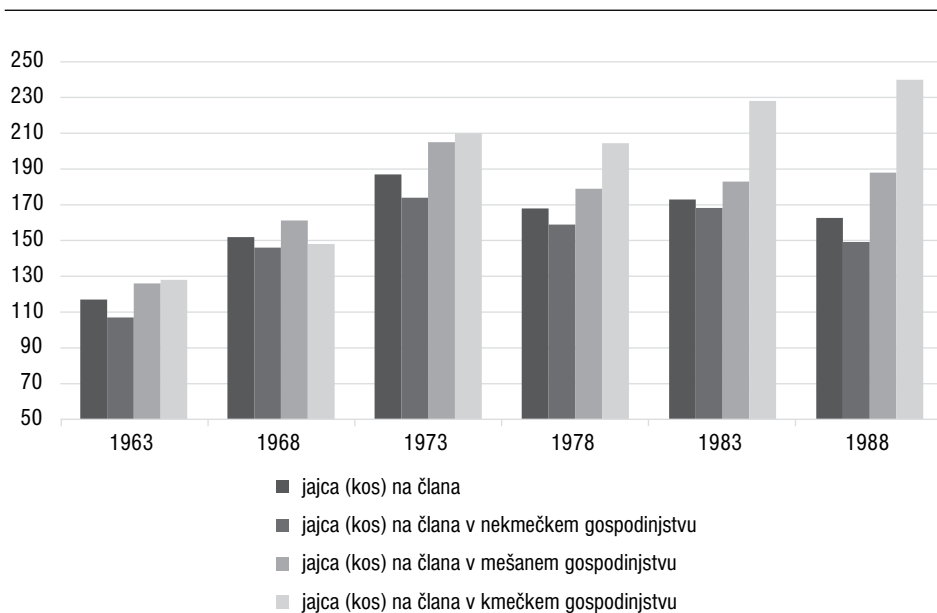
Grafikon 7: Poraba svežega in predelanega mesa na člana slovenskega gospodinjstva glede na socialno-ekonomske kategorije gospodinjstev v letih 1963–1988



Leta 1988 je Slovenec pojedel 24,3 jajc manj ali za 13 % manj kot leta 1973. Glede na leto 1963 je bila leta 1988 letna poraba jajc na člana slovenskega gospodinjstva (162,7 jajc) še vedno večja za 39 %.⁷⁴²

⁷⁴² *Anketa o ličnoj potrošnji stanovništva 1963*, str. 65–68; *Anketa o ličnoj potrošnji stanovništva u 1968*, str. 12, 22, 32, 42; *Anketa o prihodima, rashodima i potrošnji domačinstva 1973*, str. 12, 22, 32, 42; *Anketa o prihodima, rashodima i potrošnji domačinstva 1978*, str. 74, 84, 94, 104; *Anketa o potrošnji domačinstva u 1983*, str. 74, 75, 89, 90, 104, 105, 119, 120; *Anketa o potrošnji domačinstva 1988*, str. 38–43.

Grafikon 8: Poraba jajc na člana slovenskega gospodinjstva glede na socialno-ekonomske kategorije gospodinjstev v letih 1963–1988

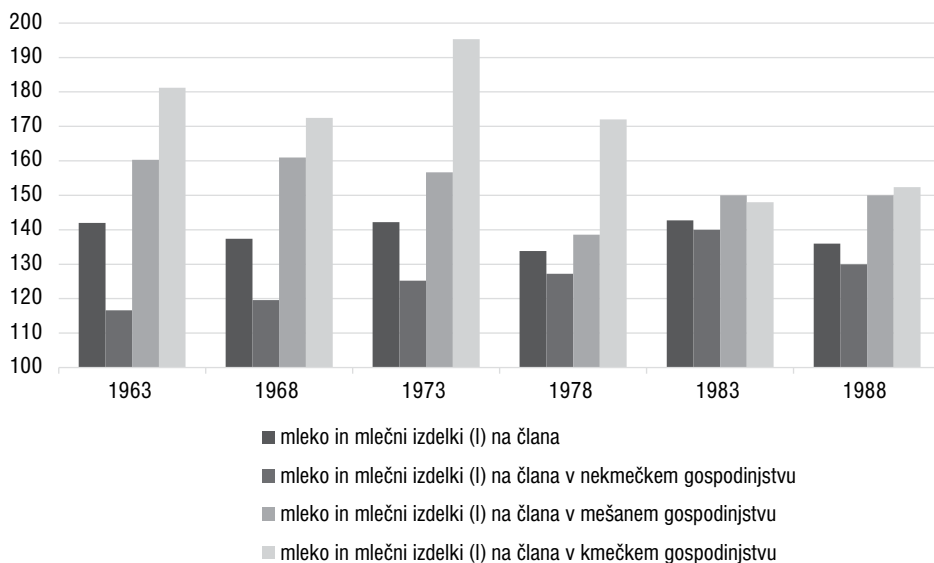


Energijska vrednost dnevnih obrokov hrane na člana slovenskega gospodinjstva je bila z 2789 kalorijami leta 1983 v primerjavi z desetletjem poprej za 5 % nižja. Prisotnost kalorij rastlinskega izvora je znašala 67,4 %, živalskega izvora pa 30 %. Ta razmerja govorijo posredno o rahlo nižjem deležu ogljikovih hidratov kot pred desetletjem, a tudi o nižjem deležu beljakovin v prehrani. Velike težave pri vzdrževanju dosežene ravni porabe nekaterih prehranskih proizvodov so se začele kazati ob koncu sedemdesetih let. Zaradi nestabilne proizvodnje hrane ter plačilno-bilančnega položaja države, ki je oviral nadomeščanje te nestabilnosti z uvozom, so omenjene težave vztrajale tudi v osemdesetih letih. Dnevni obroki hrane članov kmečkih in mešanih gospodinjstev pa so se po kalorični vrednosti ne glede na splošno znižanje gibali nad slovenskim povprečjem.

Letna poraba mlečnih izdelkov in mleka, ki mu je Naša žena vse od konca petdesetih let pripisovala skoraj čudežne učinke – mleko naj bi telesno in duševno izčrpanim povrnilo moč in voljo do dela, zdravilo naj bi slabokrvnost, odpravljalo motnje v delovanju jeter, ohranjalo zdrave kosti, zobe, nohte in tako dalje – je na člana slovenskega gospodinjstva med leti 1963 in 1988 z nihanji stagnirala. Mleka in mlečnih izdelkov je leta 1963, 1973 in leta 1983 prebivalec Slovenije v povprečju porabil okoli 142 litrov. Največje odstopanje od te ravni po

članu gospodinjstva, ko je bila poraba nižja za 8,2 litra oziroma za 5,8 %, je bila zabeležena leta 1978, nekoliko nižja poraba, za okoli 4 %, je bila zabeležena tudi leta 1968 in 1988.⁷⁴³

Grafikon 9: Poraba mleka in mlečnih izdelkov na člana slovenskega gospodinjstva glede na socialno-ekonomske kategorije gospodinjstev v letih 1963–1988



Poraba mesa in mleka, ki je bila odvisna od razpoložljivih količin oziroma od reje živine in stopnje industrijske predelave, je bila v šestdesetih letih, kot jo izkazujejo ankete o porabi gospodinjstev, v Sloveniji med najnižjimi v Evropi. Ni pa bila odvisna le od velikosti živinorejske proizvodnje, temveč tudi od ekonomskih zmožnosti, torej kupne moči oziroma dohodkov prebivalstva, pa tudi prehranskih navad. Poraba mesa na prebivalca, ki je takrat postajala glavni indikator kakovosti in sodobnosti v prehrani, se je gibala v Sloveniji med 30 in 43 kg, poraba mleka pa med 137 l in 142 l. Porabljene količine mesa na prebivalca v Evropi pa so medtem znašale nad 60 kg: v Avstriji, Belgiji, vzhodni Nemčiji, Švici, na Češkem, Danskem celo nad 70 kg, v Franciji, Zahodni Nemčiji, Angliji

⁷⁴³ Anketa o ličnoj potrošnji stanovništva 1963, str. 65–68; Anketa o ličnoj potrošnji stanovništva u 1968, str. 12, 22, 32, 42; Anketa o prihodima, rashodima i potrošnji domačinstva 1973, str. 12, 22, 32, 42; Anketa o prihodima, rashodima i potrošnji domačinstva 1978, str. 74, 84, 94, 104; Anketa o potrošnji domačinstva u 1983, str. 74, 75, 89, 90, 104, 105, 119, 120; Anketa o potrošnji domačinstva 1988, str. 38–43.

pa 80 kg. Največjo porabo mesa na prebivalca so takrat imeli v Kanadi (91 kg), ZDA (109 kg), Avstraliji (106 kg) in na Novi Zelandiji (110 kg). Najvišjo porabo mleka na prebivalca pa so takrat v Evropi imele Danska (263 l), Finska (318 l) Francija (219 l), Irska (270 l), Nizozemska (245 l), Norveška (260 l), Švedska (258 l), Švica (226 l), Anglija (233 l). Nizko porabo mleka so imele Avstrija (198 l), Italija (141 l), Jugoslavija (122 l), najnižja poraba mleka pa je bila na Portugalskem (41 l).⁷⁴⁴ Poraba mesa je na Švedskem zavzemala nad 30 % skupne potrošnje živil, v Jugoslaviji pa okoli 10 %. Količine mesa so države trošile glede na svojo stopnjo ekonomskega razvoja in doseženo življenjsko raven.

Nižja stopnja kmetijske proizvodnje ter stagnacija potrošnje sta se v osemdesetih letih odrazili tudi v statističnih podatkih o energijski vrednosti dnevni obrokov hrane, prisotnosti kalorij rastlinskega oziroma živalskega izvora in v anketah o neto porabi živil na člana gospodinjstva. Poraba žitnih proizvodov je v povprečju glede na leto 1978 v letu 1988 narasla za 35 %.

V letih 1963–1988 je poraba sveže in predelane zelenjave, vključno s krompirjem, pri slovenskih gospodinjstvih z nihanji upadala. V primerjavi z letom 1963, ko je letna poraba sveže in predelane zelenjave, vključno s krompirjem, na člana slovenskega gospodinjstva znašala 162,3 kg, pri čemer je 63,6 % vse zelenjave predstavljal krompir, se je ta v letu 1988 znižala na 110 kg (od tega je 54 kg ali 49 % vse zelenjave predstavljal krompir).⁷⁴⁵ V biokemični strukturi hrane je bila konec osemdesetih let ob porastu žitnih proizvodov in ne tako velikem upadu krompirja, v katerem prav tako prevladujejo ogljikovi hidrati, prisotnost ogljikovih hidratov precejšnja. V strukturi prehrane je poraba kruha in mlevskih izdelkov na prebivalca glede na leto 1978, ko je bila poraba tovrstnih živil najmanjša, do leta 1988 narasla za 45 kg oziroma za 35 %. V biokemični sestavi hrane pa se je posledično povečal delež ogljikovih hidratov kot prevladujoče skupine živil. Porabo tovrstnih živil so najbolj povečala nekmečka gospodinjstva, katerih delež je bil leta 1988 največji, kar 74,3 %.

MEDIJI IN ORGANIZACIJE ZA URAVNOTEŽENO PREHRANO LJUDI

Prehranski strokovnjaki so prebivalstvo o načelih sodobne prehrane v tem času izobraževali preko strokovnih institucij, publikacij, časopisja, pa tudi sodobnejših medijev. Za reševanje vprašanj organiziranja celotnega gospodinjstva, od prehrane, oblačil in obutve, urejanja gospodinjstva in stanovanja, do varstva, vzgoje in prehrane otrok, ki v okviru nove družbene ureditve naj ne bi bilo več

⁷⁴⁴ Vadnal, Prehranitvena bilanca SR Slovenije, str. 14.

⁷⁴⁵ Anketa o ličnoj potrošnji stanovništva 1963, str. 65–68; Anketa o potrošnji domačinstva u 1988, str. 38–43.

le domena žensk temveč celotne družbe, je bil v Ljubljani leta 1954 ustanovljen Centralni zavod za napredek gospodinjstva (CZNG). Takratne sodobne smernice so v dnevnikih obrokih hrane narekovala hranilne snovi v količinah, ki odgovarjajo fiziološkim potrebam organizma. Poudarjalo se je, da je naloga gospodinj in tistih, ki pripravljajo hrano, torej šolskih kuhinj in obratov družbene prehrane, da z razpoložljivimi sredstvi, torej v danih pogojih, sestavijo poceni, a okusno in pravilno prehrano – tako, ki bo zajamčila najboljše zdravje – in se morajo boriti proti slabim navadam v prehrani ter z živili ravnati tako, da bo hrana neoporečna.⁷⁴⁶ CZNG je postal osrednja institucija, ki si je z oblikovanjem jedilnikov oziroma z načrtovanjem prehrane prizadeval zagotavljati zdrav razvoj, visoko delovno storilnost in popravljati slabe prehranske navade ljudi. V 70. in 80. letih je kot referenčna strokovna ustanova za družbeno prehrano pripravljala standarde in normative za vzgojno-izobraževalne ustanove. Leta 1975 je izdal priročnik za šolske kuhinje, leta 1979 pa knjigo z naslovom *Jedilniki za obrate družbene prehrane*. V letu 1983 je v izdani publikaciji z naslovom *Jedilniki za učence celodnevnik osnovnih šol ter šol s podaljšanim bivanjem* podal izhodišča za fiziološke in hranilne potrebe otrok od sedmega do petnajstega leta starosti. Z družbeno prehrano, ki je temeljila na ugotovljenih potrebah, željah in možnostih ter je bila namenjena vsem, tako delavcem kot nezaposlenim (upokojevcem in drugim), se je nudilo po ugodni oziroma čim nižji ceni na pol pripravljene in pripravljene dnevne obroke ter jedila. Še bolj na začetku organiziranja družbene prehrane se je pod družbeno prehrano pojmovalo topel, dopolnilni obrok na delovnem mestu ali v šoli, oziroma kateri koli obrok od zajtrka do večerje za vse skupine prebivalstva. Podjetja so zato, da bi dvignila delovno storilnost in zaposlenim odvzela skrb za prehrano, v lastnem podjetju organizirala obrate družbene prehrane. Po anketi iz leta 1964, v katero so bila zajeta vsa večja podjetja s področja gospodarstva (industrijska, kmetijska, gozdarska, gradbena, trgovska, gostinska) in 86 % zaposlenih v gospodarstvu, je polovica podjetij prehrano subvencionirala. Večina je izdajala obroke po znižani ceni in le redko zastoj.⁷⁴⁷ V okviru družbene prehrane pa so v osemdesetih letih 20. stoletja začeli prištevati tudi prehrano v lastnem gospodinjstvu, saj je tudi ta prehrana odvisna od družbenega in socialnega okolja.⁷⁴⁸

Uravnoteženost beljakovin, maščob, ogljikovih hidratov, vitaminov, mineralov in rudninskih snovi oziroma potrebno količino hranil za organizem se je v prehranskih smernicah in zdravi prehrani začelo skladno z dognanji znanosti poudarjati ob koncu petdesetih let 20. stoletja. Za beljakovine kot gradnike celic

746 Bebler, O pomenu prehrane, str. 16.

747 Glonar, Subvencioniranje prehrane, str. 1, 2, 16.

748 Pokorn, *Naš vsakdanji kruh*, str. 101.

in sestavino vseh življenjskih sokov, encimov, hormonov, ter nosilce genetskih lastnosti je veljalo, da so za človeško telo več vredne živalske beljakovine kot rastlinske. Visoko na lestvici so tako bili jajca, mleko, skuta in sir kot že sami po sebi visokovredni nosilci beljakovin in živila, ki so zelo pripravna za dopolnitev rastlinskih beljakovin, kruha, krompirja, stročnic in podobnih živil. V tem duhu je prva ženska in družinska revija *Naša žena* v receptih in kuharskih nasvetih spodbujala k uživanju jajc, mesa, sadja in zelenjave. Na preveliko energijsko vrednost hrane takrat še ni opozarjala, je pa predlagala, kako nadomestiti premajhno vrednost vitaminov v pločevinkah.

V prispevku z naslovom *Uravnotežena prehrana* iz tega obdobja (1976) je Salobir zapisal, da so človeku potrebne predvsem energetske hranilne snovi, kot so ogljikovi hidrati, maščobe in beljakovine, ne pa živila, in da se človeške energetske in hranilne potrebe ravna po naravnih bioloških zakonih. V izogib napakam se je govorilo o povprečnih energetskih in priporočenih hranilnih potrebah. Dražigost Pokorn pa je zapisal, da človek ne potrebuje določenih živil, temveč le kemično energijo in esencialne hranilne snovi. Prav tako je trdil, da vsebuje uravnotežena prehrana vse esencialne hranilne snovi v takih količinah in razmerjih, ki zadoščajo za potrebe vseh funkcij organizma. Zapisal je tudi, da je potrebe človeka po esencialnih hranilih mogoče zadostiti z neštetimi možnimi kombinacijami živil, ki jih je možno dopolnjevati še s potrebnimi organskimi in anorganskimi snovmi.⁷⁴⁹

Sredi osemdesetih let 20. stoletja je Dražigost Pokorn za zdravo dnevno hrano tako v treh do petih dnevni obrokih priporočal naslednje vrste in količine dnevne hrane:

- žita in žitni izdelki: štiri ali več obrokov na dan;
- sadje in zelenjava: vsak dnevni obrok hrane naj vsebuje sadje ali zelenjavo ali oboje;
- meso, jajca, ribe, drobovina, stročnice in podobno: vsaj enkrat na dan; 90 do 120 g mesa na dan ali 100 g sira, dve do tri jajca itd.;
- mleko in mlečni izdelki: vsaj $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ l mleka na dan ali ustreznih zamenjav (20 do 30 g trdega sira = 40 g mesa ali 60 g pustega sira);
- maščobe (olje, mast, margarina itd.): ena do dve žlici olja na dan ali polovico te količine v obliki masla, margarine, smetane itd.;
- sladkor, med, marmelada itd.: po potrebi le kot energijski dodatek⁷⁵⁰.

Marija Kodele pa je konec osemdesetih let 20. stoletja v učbeniku *Hranoslovje* v načelih zdrave prehrane opozarjala, da mora hrana po energijski in biološki vrednosti ustrezati priporočenim normativom, ki so odvisni od starosti, spola,

⁷⁴⁹ Pokorn, *Kratek pregled higiene prehrane*.

⁷⁵⁰ Pokorn, *Naš vsakdanji kruh*, str. 38, 39.

telesne teže in vrste dela, letnega časa, zunanje temperature in različnih aktivnosti. Priporočala je tudi, da mora biti hrana pravilno razporejena čez dan v pet dnevni obrokov, imeti mora primerno nasitno vrednost, biti mora higiensko neoporečna, ustrezati mora prehranskim navadam ljudi in naj ne bo enolična.

Tabela 14: Fiziološke potrebe po energiji pri 65 kg težkem moškem (A) (FAO/WHO, 1974) in 55 kg težki ženski (B)

	lahko fizično delo	srednje težko fizično delo	težko fizično delo	zelo težko fizično delo
fiziološke potrebe po energiji pri 65 kg težkem moškem (povprečje za 24 ur)	2700 Kcal	3000 Kcal	3500 Kcal	4000 Kcal
fiziološke potrebe po energiji pri 55 kg težki ženski (povprečje za 24 ur)	2000 Kcal	2200 Kcal	2600 Kcal	3000 Kcal

Vir: Pokorn, *Naš vsakdanji kruh*, str. 98.

Tabela 15: Primer dobrega in slabega jedilnika

	Slab jedilnik	Dober jedilnik
Zajtrk	Beli kruh, sladek čaj ali sploh nič	Črni kruh, čaj z mlekom, sir, sadje
Malica	Velik obrok pasulja, beli kruh, klobasa, pivo	Jogurt, črni kruh, sadje
Kosilo	–	Pasulj s klobaso, velik obrok solate ali sadje
Malica	Čokolada ali bonboni ali pivo (žganje)	Sadje
Večerja	Velik kos kruha s slanino ali mastno salamo, vino	Zelenjavna solata z žlico fižola, rezina puste gnjati
Povečerek (ob televizorju)	Vinjak, čokoladni bonboni	Kos sadja, nemastno pecivo

Vir: Pokorn, *Naš vsakdanji kruh*, str. 39.

V 70. letih so ogljikovi hidrati (škrob in sladkorji) v prehrani veljali za vplivno makrohranilo, ki vodi k preveliki telesni masi, danes pa vemo, da zelo malo ogljikovih hidratov telo pretvori v maščobno tkivo. Kadar zaužijemo manj maščob in se kot glavni energetski vir uporabijo ogljikovi hidrati, namreč težko pride

do povečanja telesne mase. Kadar vnos ogljikovih hidratov sovpada z energijsko porabo organizma, se večina privzetih ogljikovih hidratov iz hrane pretvori v rezervno obliko energije v telesu in le če njihov vnos presega energijsko porabo organizma, se iz njih tvori maščobno tkivo. Debelost se razvije le, kadar je skupna energijska vrednost hrane večja od porabljene energije.⁷⁵¹ Že leta 1930 je znani prehranski strokovnjak in fiziolog Max Rubner ugotovil, da se potrebe po posameznih energetskih hranilih razlikujejo. Hranilni sestav posameznih energetskih hranil se je moral po njem gibati v mejah ogljikohidratnega in beljakovinskega tipa prehrane, pri čemer je bilo treba upoštevati še okvir maščob, katerih delež v še zdravi prehrani odraslega človeka je znašal med 10 in 45 % celodnevni energetskih potreb. Veljalo je, da se odrasel človek zadovoljivo uravnoreženo hrani, če vsak dan zaužije tri do pet enakomerno porazdeljenih obrokov in živila iz naslednjih štirih skupin: mleko in mlečni izdelki, meso, ribe, perutnina in podobno, zelenjava in sadje, žita in kruh.⁷⁵²

Z določanjem referenčnih vrednosti⁷⁵³ se danes ukvarjajo predstavniki vodilnih svetovnih organizacij (UNU – United Nations University – Univerza Združenih narodov, FAO – Food and Agriculture Organization – Svetovna organizacija za prehrano in kmetijstvo, WHO – the World Health Organization – Svetovna zdravstvena organizacija in UNICEF – United Nations Children's Fund – Sklad Združenih narodov za otroke, EFSA – The European Food Safety Authority, ki je bila ustanovljena januarja 2002 kot neodvisna svetovalna znanstvena agencija pri Evropski komisiji, DACH – nemško-avstrijsko-švicarsko prehransko društvo, ki je v evropskem prostoru referenčna institucija za določanje priporočenih vrednosti za vnos hranil, katere priporočila se od leta 2004 uporabljajo tudi v Sloveniji, FSA – Food Standard Agency, FNB – Food and Nutrition Board ter NHMRC – Australian National Health and Medical Research Council).

Zadostne količine hrane so ne glede na razvoj prehranske industrije v prvi vrsti pogojene s kmetijsko proizvodnjo hrane. Razvojno težnjo kmetijstva pa nakazuje prav stopnja njene usmeritve na živinorejo, saj je ta eden od pogojev za boljšo prehrano.

751 Orel idr., *Svetovne smernice priprave zdrave in varne prehrane v otroških vrtcih*, str. 13.

752 Pokorn, *Dietna kuhinja*, str. 17–19.

753 Po definiciji sodobnega prehranskega nemško-avstrijskega-švicarskega društva DACH so referenčne vrednosti (priporočila, ocenjene vrednosti in orientacijske vrednosti) za vnos hranil oziroma »priporočila« za določeno skupino prebivalstva tiste njihove količine, za katere se domneva, da pri skoraj vseh osebah določene starostne skupine prebivalstva zadoščajo za zaščito pred prehransko pogojenimi zdravstvenimi okvarami in omogočajo njihovo polno storilnost (DACH, 2004).

RAZPOLOŽLJIVOST KMETIJSKIH PROIZVODOV

Za trg kmetijskih in prehranskih proizvodov v opazovanem obdobju v Sloveniji in Jugoslaviji je bila značilna nestabilnost. Tako kot za celotno gospodarstvo so bila tudi za to področje značilna pogosta neskladja med ponudbo in povpraševanjem. In prav tako med cenami surovin in končnimi izdelki oziroma med stroški in dohodki proizvajalcev. Značilne so bile disparitete cen med cenami vhodnih materialov in cenami končnih proizvodov. Do neskladij omenjenih gospodarskih kategorij je prihajalo zaradi naraščanja cen vrste pomembnih potrošnih dobrin, ki so generirale ta neskladja. Eden od glavnih razlogov za neskladja med agregatno ponudbo in povpraševanjem po kmetijskih proizvodih na domačem trgu je bilo dejstvo, da so bile cene kmetijskih in prehranskih proizvodov v režimu stroge družbene kontrole in zaradi tega niso motivirale kmetijskih pridelovalcev k večji proizvodnji.⁷⁵⁴ Še posebej je stagnirala ponudba tistih proizvodov, ki so bili pod strožjim režimom družbene kontrole cen: pšenice, oljaric, proteinskih hranil, občasno mesa in mleka. Težave v kmetijstvu in živilstvu so bile tako predvsem posledica dolgoletnega administrativnega poseganja v cenovna razmerja, zadrževanja cen kmetijskih in živilskih proizvodov.⁷⁵⁵ Politika cen kmetijskih pridelkov je bila bolj podrejena globalnim ciljem razvoja kot potrebam optimalnega razvoja kmetijstva. Z njo se je reševalo vprašanja zaščite standarda državljanov, ohranjalo doseženo raven potrošnje in reševalo druga vprašanja socialne politike. Pogoste spremembe režima cen vse do začetka osemdesetih let 20. stoletja so bile skladno s cilji družbeno ekonomskega razvoja podrejene hitremu razvoju industrije in drugim nekmetijskim dejavnostim. Usmeritev na hitro industrializacijo je kmetijstvu dodelila vlogo poceni oskrbovalca nekmečkega prebivalstva.

Ker Jugoslavija in Slovenija z domačo proizvodnjo nista zadostili svojim potrebam po kmetijskih proizvodih, se je agregatno ravnotežje zagotavljalo s stalnim in precejšnjim uvozom kmetijskih proizvodov. Jugoslavija je na primer uvažala goveje meso za industrijsko predelavo.

Za kmetijstvo v Sloveniji je bilo značilno, da se je proces organiziranja kmetijske proizvodnje prepočasi prilagajal intenzivnosti deagrarizacije. Za slovensko kmetijstvo je bilo tudi značilno, da je bilo pri precejšnjem delu osnovnih kmetijskih pridelkov in proizvodov deficitarno. Zato je Slovenija morala potrebe po žitu, koruzi, živini oziroma mesu, maščobah, sladkorju, olju, sadju in zelenjavi, rižu pa tudi po posameznih semenih v največji meri pokrivati z uvozom iz drugih delov države.

V Sloveniji je bil v kmetijski proizvodnji pomembnejši napredek dosežen šele po letu 1959, ko je bila prvič po vojni presežena predvojna raven kmetijske

⁷⁵⁴ Sistem i politika cena, str. 395.

⁷⁵⁵ Sunčič, Maček in Leskovšek, Intenziviranje kmetijske pridelave, str. 61.

proizvodnje. Investicije v kmetijstvu so po letu 1959 hitreje naraščale in do leta 1962 se je skupna kmetijska proizvodnja glede na leto 1955 povečala za 41 % ali za 6 % letno. Kmetijska proizvodnja Slovenije je bila v letu 1963, ko je zaposlovala okoli 32 % prebivalstva, udeležena v skupnem narodnem dohodku Slovenije s 15,4 %. Delež kmetijstva v izvozu je dosegel 21 %, vključno z živilsko industrijo pa je udeležba kmetijstva v izvozu znašala 25 %.⁷⁵⁶

Na področju proizvodnje mleka in govejega mesa je bil v Jugoslaviji do osemdesetih let sicer dosežen velik napredek, a rezultati sredi osemdesetih let 20. stoletja niso bili zadovoljivi. Med pomembne vzroke za relativno počasno rast proizvodnje v govedoreji so spadale: nezadostna proizvodnja in slaba kvaliteta vlakninske živinske krme, neugodna pasemska sestava goveda in razdrobljena proizvodnja. Nestabilno rast govedorejske proizvodnje so povzročali spremenljivi, najpogosteje neugodni ekonomski pogoji, predvsem neugodne cene mleka. Zaradi tega se je zmanjševalo število krav, s tem pa vzreja in posledično proizvodnja mesa in mleka.⁷⁵⁷

Tako na državni kot slovenski ravni se je položaj kmetijstva, še zlasti na področju proizvodnje mleka in govejega mesa, po gospodarski reformi sredi šestdesetih let izboljšal. Povečanje števila goveje živine je bilo posledica tudi stimulativnih odkupnih cen mleka. Na proizvodnjo in prodajo mleka, ki sta bili v porastu zlasti pri zasebnih pridelovalcih, je vplivala julija 1965 uvedena minimalna odkupna cena mleka, ki se je glede na preteklo obdobje povečala skoraj za polovico. Proizvodnjo mleka se je po reformi stimuliralo tudi s premijami.⁷⁵⁸ Farmska prašičjereja in farmsko perutninarstvo sta takrat v Sloveniji še naprej ostajala v težavah, čeprav je proizvodnja slednjega s precejšnjim porastom perutninskega mesa glede na preteklo leto naredila velik korak naprej. Kljub napredku porast proizvodnje mesa v razmerah vse večjih potreb domačega trga ni kril povpraševanja. Možnost nadomestitve pomanjkanja svinjskega in nekaterih vrst govejega mesa se je kazala v večji proizvodnji perutnine. Značilno je bilo, da je pomanjkanje govedine in teletine trg bolj prizadelo kot pomanjkanje svinjine. Do motenj v oskrbi z mesom je prihajalo tudi ob dobri proizvodnji mesa, saj se je zaradi čakanja in pritiska na višje cene, čakanja na višje izvozne premije in tako dalje, zadrževalo blago. Problem porabe mesa se ni omejeval le na vprašanje živinoreje. To vprašanje je bilo kompleksno in je bilo odvisno od sklopa gospodarskih težav. Razmere na trgu z živilskimi proizvodi so bile pogojene s stabilnostjo odnosov oziroma s sodelovanjem med kmetijsko proizvodnjo, predelovalno industrijo in trgovino.⁷⁵⁹

756 SZ SSRS, Seje od 1. III. 1966 do 31. V. 1966, str. 309.

757 Govedarstvo, str. 28.

758 SZ SSRS, Seje od 1. IX. 1965 do 15. XI. 1965, str. 172.

759 SZ SSRS, Seje od 1. III. 1966 do 31. V. 1966, str. 174.

Položaj kmetijstva se je po gospodarski reformi izboljšal, a ob koncu osemdesetih let so v Sloveniji ostajali odprti nekateri razvojni problemi kmetijstva. Med njimi sta bili nestabilna proizvodnja in neuskkljenost med poljedelsko in živinorejsko proizvodnjo. V Sloveniji je živinoreja sicer dosegala boljše rezultate od državne ravni in boljše kot v rastlinski proizvodnji, a je rast proizvodnje temeljila tudi na nakupljeni krmi v drugih republikah. Večji delež živinoreje (58 %) v strukturi kmetijstva, za katero so bili posebnega pomena investicijska politika, odkupne cene, režim oddaje plemenske živine in izvoz, je izkazoval večjo razvitost te panoge kot v Jugoslaviji, kjer je bil delež živinoreje v kmetijstvu 43 %, in manjšo razvitost kot v razvitih državah, kjer se je gibal delež živinoreje v kmetijstvu med 70 in 80 %.⁷⁶⁰

Po letu 1980 so neugodni agroekološki in nestabilni ekonomski pogoji vplivali na to, da je bila proizvodnja hrane v Sloveniji manjša od predvidevanj. Močno je bila izražena tudi odvisnost od vremenskih razmer. Proizvodnja hrane, ki je nihala od stopnje 7,1 % do -3,7 %, je kljub temu izkazovala razmeroma ugodne rezultate v proizvodnji in tržnosti kmetijskih proizvodov. Povprečna rast kmetijske proizvodnje (1,6 %) je v letih 1981–1988 presegla povprečno rast gospodarstva (rast družbenega proizvoda (DP) je bila 0,4 %). Bila je tudi ugodnejša od rasti te proizvodnje v Jugoslaviji (0,2 %). Relativno ravnotežje agregatne ponudbe kmetijskih in živilskih proizvodov se je vzpostavljalo z upadajočo ravnjo domače potrošnje in izvoza.⁷⁶¹

V sedemdesetih in osemdesetih letih je bila redna in zadostna prehrana slovenskega prebivalstva še vedno precej odvisna od uvoza iz drugih republik, saj se je v Sloveniji v korist povečevanja površin s krmnimi in industrijskimi površinami nadaljevalo zmanjševanje površin s krušnimi žiti, krompirjem in drugimi poljščinami. Nazadovala sta tudi živinoreja in sadjarstvo. Čeprav se je fizični obseg kmetijske priraje in pridelave povečeval, je bila v osemdesetih podobno kot v sedemdesetih letih 20. stoletja stopnja slovenske samooskrbe s hrano nekaj nad 80 %.⁷⁶²

ZAKLJUČEK

Prehranska priporočila za zdravo in uravnoteženo prehrano, takšno s primerno in zdravo količino ter razmerjem vseh potrebnih hranil, so v času socializma oblikovale ustrezne institucije na osnovi vsakokratnih mednarodnih smernic oziroma Organizacije združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (Food

⁷⁶⁰ Analiza razvojnih možnosti Republike Slovenije, str. 267.

⁷⁶¹ Leonardi, Sedanje razmere v kmetijstvu, str. 24.

⁷⁶² Prinčič, *Blagovna menjava*, str. 162.

and Agriculture Organization of the United Nations – FAO UN). Leta 1954 je Zvezni zavod za statistiko na osnovi razdelitve hrane organizacije FAO UN izdelal normativne vrednosti energijsko in hranilno uravnotežene prehrane. Zaželeno je bilo, da od 50 do 60 % skupnih potreb po energiji pokrijejo ogljikovi hidrati in da tretjina beljakovin odpade na beljakovine živalskega izvora. Pri skupni energijski vrednosti hrane se je poudarjal tudi pomen razmerja med deležem kalorij rastlinskega in živalskega izvora.

V času vojne in še prvih deset let po vojni, do leta 1955, so bile v Sloveniji in Jugoslaviji glavne značilnosti prehrane nezadostna energijska vrednost in še posebej premalo beljakovin živalskega izvora, kalcija in nekaterih vitaminov. V šestdesetih letih pa je bila v jugoslovanski prehrani z med 3100 in 3337 kalorijami dosežena raven energijskih potreb lahkega ročnega delavca, v sedemdesetih letih pa je osrednja značilnost le-te postalo izboljševanje njene kakovosti. Na slovenski ravni se je energijska vrednost dnevnih obrokov hrane na prebivalca v letih 1952 in 1968 gibala med 2685 in 3439 kalorijami. Prisotnost kalorij rastlinskega izvora se je v istem obdobju z 59,3 % leta 1952 povzpela na 68 % skupne kalorične vrednosti v letu 1968. Ker je pri kalorijah rastlinskega izvora glavni delež odpadel na žita in vrtnine oziroma na krompir kot osrednjo vrtnino, so v sestavi kalorij prevladovali ogljikovi hidrati. Tudi prisotnost beljakovin živalskega izvora v skupnih beljakovinah se je z 31 % leta 1968 na slovenski ravni in 27 % na jugoslovanski ravni leta 1972 vztrajno približevala priporočenemu tretjinskemu deležu.

Do izteka šestdesetih let 20. stoletja se je torej povečala predvsem količinska poraba hrane na prebivalca, posledično pa tudi skupna energijska vrednost zaužite hrane. V sedemdesetih letih pa sta se izboljšali njena biološka vrednost in kakovost.

Na osnovi anket o količinski porabi hrane na člana gospodinjstva lahko vse tja do leta 1978 sledimo povečani porabi svežega in predelanega mesa ter mesnih izdelkov, rib, svežega in predelanega sadja, olja, mleka, sira, jajc in vrtnin na eni strani in zmanjšanju porabe žit (moke, kruha, testenin) in maščob na drugi strani. Glede na neto porabljena živila na člane gospodinjstev lahko sklepamo, da se je prehrana Slovencev izboljšala, tako po energijski kot hranilni sestavi. V strukturi hrane so se zmanjševali ogljikovi hidrati. Energijska vrednost dnevnih obrokov hrane na člana slovenskega gospodinjstva je bila leta 1973 z manj kot 3000 kalorijami glede na leto 1968 manj kalorična, v skupnih kalorijah pa je delež kalorij rastlinskega izvora z dobrimi 68 odstotki zadržal raven izpred petih let. Na osnovi povečane neto porabe živil v letu 1978, predvsem bogatih z beljakovinami, pa moremo sklepati predvsem o izboljšanju prehrane z vidika hranilne in energijske sestave kot tudi o dejstvu, da je konec sedemdesetih let glede na značilnosti let, ki so sledila, prehrana Slovencev v obravnavanem obdobju dosegla največjo kvaliteto.

V osemdesetih letih, v okoliščinah poglobljajoče se vesplošne krize in vse težjega preživetja, ko je naraščala zlasti cena mesa in mesnih izdelkov, je prihajalo na jedilnike vse več tradicionalne, kmečke, domače hrane. Zato je v porabi prehranskih proizvodov navkljub osveščanju ljudi, kako draga živila zamenjati s cenejšimi in pri tem ohraniti približno isto energijsko in biološko vrednost, znova začela naraščati poraba prehranskih proizvodov, bogatih z ogljikovimi hidrati. Prehrana ljudi se je v osemdesetih letih tako z vidika kvantitete kot kvalitete poslabševala.

