

Kolektiv Sjemenčice: “Reciklažnim kužinama se opiremo sustavu u kojem se hrana baca”. Na Cvjetnjaku Vrbana, manifestaciji kojom udruga Vestigium potiče građane na brigu o okolišu, druženje na svježem zraku, uči ih dobrobitima “zelene terapije” putem organizirane sadnje cvijeća i uređenja malog gradskog vrta te oslikavanjem betonskih i drvenih površina na dotad zapuštenoj gradskoj lokaciji – trgiću ispred prostora udruge, sutra će se predstaviti i Kolektiv Sjemenčice. Kolektiv čine Anamarija Levak i Ana Stuparić koje pozivaju građane na degustaciju i razgovor o reciklažnoj kužini, događajima koje organiziraju kada se prikuplja odbačena hrana, koja se potom zajednički priprema i jede. No, poanta “reciklažnih kužina” nije samo najesti se, već i potaknuti ljude na šire razmatranje problematike hrane i ljudske prehrane.

“Bilo da zajedno kuhamo ili jedemo, kreiramo ili konzumiramo neke druge sadržaje, volimo misliti da inspiriramo ljude na promišljanje i djelovanje. Nastojimo ih čuti i vidjeti, prenoseći im vlastito iskustvo, bilo da je riječ o zgodnom načinu sjeckanja luka ili pokudama vlastitih navika i djela i postavljajući pitanja svima uključenima pa i sebi samima. Ljudi imaju potrebu govoriti, smijati se, podijeliti s nekim obrok, odagnati usamljenost, ne samo zapisati recept ili uštedjeti novac”, opisuje Anamarija reciklažne kužine.

I Anamarija i Ana vole kuhati, i s drugima i s druge, a kako su volontirale u kolektivu Hrana, a ne oružje koji organizira slične događaje, spojile su svoje interese u Kolektivu Sjemenčice. Dijelom kolektiva smatraju svaku osobu koja im se na radionici, bilo u želji da nauči pripremiti popečke koji se ne raspadaju, potrazi za ohrabrenjem na putu veganstva ili zanimanju za rješavanje pitanja bacanja hrane u vlastitom kućanstvu. Sjemenčice pripremaju hranu i za događanja iz solidarnosti, npr. slastice za benefite i aukcije, sudjeluju i na festivalima i raznim sajmovima drugih inicijativa kao što je sutrašnji događaj na zagrebačkim Vrbanima.

Većinu hrane koju koriste prikupe na zagrebačkim tržnicama, hrane koja bi inače završila kao smeće povećavajući ionako gorući hrvatski problem s neadekvatnim gospodarenjem otpadom dok se broj ljudi koji si hranu ne mogu priuštiti svakodnevno povećava. Tržnice ih nikad nisu iznevjerile. Tu Sjemenčice prikupe hrane koliko mogu nositi, zamisle meni u skladu s potrebama događaja, a oslanjaju se i na doprinos ljudi koji sudjeluju, a koji često donesu ostatke svoje sinoćnje večere ili kakav začim ili teglicu zimnice iz vlastitog vrta i kuhinje.

“Obično uspijemo nahraniti sve ljude koji se odazovu, čak i kada u početku nevoljko probaju varivo bez špeka ili u obrok ne ubacimo žitarice i mahunarke, već se u potpunosti sastoji isključivo od povrća. Ljudi se tek povremeno ustručavaju jesti kada ispričamo da je riječ o odbačenoj hrani ili kada ugledaju neugledno i otučeno povrće. No, kako jelo obično bude

ukusno, raznoliko i dovoljno blisko, a zanimljivo, poput već slavni popečaka, uz promišljanje na licu mjesta o iznesenom s naše strane, i takvi ljudi često traže repete”, kaže Anamarija.

Upitana za savjet ljudima u drugim gradovima koji žele pokrenuti nešto slično, Anamarija ističe kako su najvažniji resurs ljudi.

“Temelj priče o reciklažnoj kužini je prije svega solidarnost, te su tu ljudi temelj, skupa sa zamislima, umijećima i ostalim što dijele. Mi prilikom naših kužinavanja dijelimo prostor, primjerice prilikom festivala ili u prostoru neke udruge. Dijelimo i stvari pa tako vlastitu kolekciju prikupljenih tanjura za festivale rado posudimo, mi same posudimo kuhala drugih kolektiva. Dijelimo i samu aktivnost jer svaka osoba doprinosi sobom koliko joj se može i hoće”, ističe Anamarija.

Iako glavnina hrane reciklažnih kuhinja pristiže kao odbačena po završetku radnog vremena tržnica, iz Sjemenčica ističu kako ta hrana nikako nije “besplatna”, iako se može tako činiti.

“Razgovor često započinjemo pitanjem: zašto uopće recikliramo, pa i hranu? Dovede nas to do tema kao što su prava neljudskih životinja, klimatske promjene, siromaštvo, konzumerizam, poremećaji u prehrani, održivost, direktna akcija, feminizam, permakultura, radnička prava... Problematičan je postojeći sustav, ne samo što se hrane tiče, kojem se ljudi prepuštaju iz komoditeta ili osjećaja nemoći. Mi mu se kroz kolektiv opiremo kad god, gdje god i koliko god može svakim novim susretom s ljudima i nadamo se da pokazujemo da nam je stalo”, zaključuje Anamarija, a s članicama Kolektiva možete popričati već sutra na Cvjetnjaku Vrbana, od 10 do 13 sati.

Izvor: h-alter.org