

WIKILEAKS DEPEŠE Što je pisala Washingtonu vjerojatno buduća američka veleposlanica u Hrvatskoj

“Papu okružuju savjetnici koji paze da se ne čuju različita mišljenja”

Kako je J. Valls Noyes, bivša zamjenica veleposlanika SAD-a u Vatikanu, vidjela čelne ljudi za pontifikata Benedikta XVI.

Potpriči li je Kongres, Juljeta Valls Noyes postat će prva američka veleposlanica u Hrvatskoj. Odabranica predsjednika Baracka Obame nakon ljeta zamijenit će veleposlanika Kennetha Mertena, a u Zagreb dolazi iz Ureda za europske i

euroazijske poslove State Departmenta gdje se posljednjih godina i pol bavi komunikacijom s EU. Ta Amerikanka kubanskog podrijetla u karijeri bilježi blisku suradnju s državnom tajnicom Hillary Clinton, pripremu predaje Panamskog kanala, iskustvo u Madridu i Gvatemali, no najviše je pozornosti izazvao njezin mandat zamjenice veleposlanika u Vatikanu od 2008. do 2011., manje zbog

organizacije posjeta Obame papi Benediktu XVI., a više zbog krize nakon objave WikiLeaks depeša u kojima je otkrila svoje viđenje vatikanskih diplomacija i čelnih ljudi za pontifikata Benedikta XVI. Glasnogovornika Lombardija ocijenila je "preopterećena poslom i nema utjecaja na odluke jer nije dio papinskog uskog kruga". Kardinal Tarcisio Bertone, državni tajnik, "povlađuje papi i neće mu



Julieta Valls Noyes

prenijeti lošu vijest." Papu su, piše, okružili savjetnici koji paze da se ne čuju različita mišljenja.

"Kardinali pate od tehnofobije. Samo jedan od savjetnika ima BlackBerry, a sačica njih e-mail, pa se i zbog toga razne izjave krivo interpretiraju u javnosti." Govoreći o seks-skandalu u Irskoj, kaže kako su "prva briga Vatikana žrtve", iako je dojam u javnosti da se bave proceduralnim sitnicama. Vatikan je "bio uvrijeden kad je njihov veleposlanik u Irskoj bio pozvan da svjedoči pred tamošnjim povjerenstvom, jer su zaobideni diplomatski putovi". Vatikan je, pisala je, podržavao kandidaturu Turske za EU smatrajući da bi eu-

Kardinali pate od tehnofobije. Samo jedan od savjetnika ima BlackBerry...’

ropski standardi osigurali poštovanje vjerskih prava, a predlagali su da SAD i Kuba razmijene zatvoreni, što bi "poboljšalo imidž SAD-a u regiji i spriječilo da Venezuela postane nova Kuba". Julieta Valls Noyes magistrirala je na Industrial College of the Armed Forces, specijaliziranoj vojnoj školi za logistiku i obuku u korištenju resursa u strateškom planiranju nacionalne sigurnosti. Istu je školu pohadao i hrvatski general Drago Lovrić. (S. Veljković)

→ Zbog datuma na ambalaži u smeću završi najmanje 15% ispravne hrane



Slano, slatko, suho jestivo i nakon roka

Rok trajanja nije sveto pismo, uključite zdrav razum i osjetila



Vjerujem da na namirnicama s razlogom piše rok trajanja, no nebrojeno sam se puta uvjерila kako je mlijeko ukusno i tjeđan dana od isteka roka na ambalaži. Ako ne smrdi i nije se pokvarilo, ja ču ga iskoristiti bez problema, a isto tako i kečap, tvrdi sir



Mesne prerađevine

■ S njima nemojte riskirati. Povećavaju rizik od infekcija uzrokovanih bakterijama poput E. coli, listerije... koje se brzo razmnožavaju i u hladnjaku

koji je malo načela plijesan, glavicu salate kojoj su instruili vanjski listovi... Što ne valja, odrežete i bacite – kaže Zagrepčanka Suzana G., tek jedna od brojnih građana koje besparica, ali i zdrav razum sprečavaju u olakom bacanju hrane. Hrvatske procjene govore o 4 milijarde kuna vrijednih namirnica koje svake godine završe u smeću, više od 1000 kuna po građaninu. No iako smo i dalje nesigurni u značenje oznaka "upotrijebiti

do..." i "najbolje upotrijebiti do...", kriza je i Suzanu, a i mnoge druge naučila kako je s približavanjem sitnog datuma na ambalaži, hrana u trgovackim lancima i 50% jeftinija, a ne stignu li je potrošiti, nerijetko traje i dulje od tog roka, pogotovo ako je vrlo slana, slatka, fermentirana ili sušena. Tome u prilog govori i sve više trgovina hranom u svijetu kojoj je istekao rok pa nije čudno što se, nakon što je i Vijeće EU načelo taj problem, njime ovih dana

bavi i Hrvatska koja želi ozakoniti mogućnost doniranja takve hrane umjesto da završava u smeću. Procjenjuje se da je jestivo najmanje 15% od oko 89 milijuna tona kupljene hrane koja svake godine u Europi završi u smeću. A takvo razbacivanje ne poteže samo problem socijalne osjetljivosti i siromaštva po kojem je Hrvatska na 6. mjestu u Europi nego i društvene odgovornosti, zbrinjavanja takve robe, planiranja budžeta...,



Začini

■ Čili u prahu, cimet, ljuta paprika, papar, mogu trajati i 6 pa i 24 mjeseca nakon roka, ako ne dobiju 'podstanare', kao i kava i čaj, šećer, sol...



Kečap i senf

■ Kečap u hladnjaku može zadržati kvalitetu do šest mjeseci nakon isteka roka trajanja, a kupovni senf i godinu dana nakon isteka roka



Sir

■ Tvrdi sir jestiv je i ako se pojavi plijesan izvana. Unutrašnjost je i dalje zdrava i jestiva. Meke sireve poput brieja ili camemberta bacite



66
Racionalnijom kupnjom te sustavnom edukacijom građana nepotrebitno skladištenje hrane, kojoj prijeti istek roka, može se i izbjegći

Karmen Matković Melki, nutricionistica

objašnjava Božica Marković, direktorica Sektora za poljoprivredu HGK. Mr. sc. Marijan Katalenić, voditelj odjela za zdravstvenu ispravnost hrane HZJZ-a, kaže kako je navedeni rok trajanja hrane na ambalaži garancija proizvođača da će u tom vremenu hrana u najvećoj mjeri zadržati svojstva koja je imala nakon pakiranja. Jasno je da to nije datum nakon kojeg se baš ništa ne bi smjelo konzumirati. No valja biti na oprezu, pogotovo kod brže pokvarljive hrane s oznakom "upotrijebiti do".

– Obično je to hrana podložna mikrobiološkim i kemijskim promjenama u kratkom vremenskom periodu, poput mlijeka i mliječnih proizvoda, mesa i mesnih proizvoda, iako ima i iznimaka. Isto je i s voćem i povrćem, kruhom, pecivima..., a iako je kod hrane s oznakom "najbolje upotrijebiti do" manji rizik, valja imati na umu kako hrana nema nulti rizik za zdravlje potrošača ni u samom startu, prije pakiranja – mišljenja je Katalenić.

Karmen Matković Melki, predsjednica Hrvatske akademije primijenjenog nutricionizma (HAPN), kaže kako hrana s oznakom "najbolje upotrijebiti do" nakon isteka "službenog" roka najčešće gubi tek na senzorskim kvalitetama, okusu, teksturi... A kako rok trajanja hrane ovisi ponajprije o njezinu sastavu, o ukupnom udjelu vode u namirnici i načinu skladištenja, kod određenih se skupina namirnica može osigurati konzumna valjanost i nakon roka. Pogotovo ukiseljenih namirnica, proizvoda u salamuri, konzerviranih proizvoda, keksa i drugih konditorskih proizvoda, slanih grickalica, tjestenine, riže, a isto tako i soli, šećera, začina...

– Naravno da u sve to treba uključiti i zdravi razum i vlastita osjetila, ovisno o izgledu, boji, mirisu, okusu... – preporučuje Matković Melki te dodaje kako se javnozdravstvenim kampanjama, racionalnijom kupnjom i sustavnom edukacijom građana nepotrebitno skladištenje hrane, kojoj prijeti istek roka, može i izbjegći.