

V Evropi redko pomislimo na to, da je hrana tudi človekova pravica in velik svetovni problem. Svetovno prebivalstvo hitro narašča in do leta 2050 bomo na našem planetu morali nahraniti trikrat več ljudi kot pred stotimi leti. Naš izbor hrane ima neposreden ali posreden vpliv na podnebje, na uporabo naravnih virov kot sta voda in prst, na zmožnost ljudi, da se lahko nahranijo in živijo dostojno življenje.



Letno zavržemo skoraj tretjino vse pridelane hrane. S to količino bi lahko nahranili 3 milijarde ljudi.

Živimo na planetu, ki ima omejene naravne vire. Še posebno zaskrbljujoča je ugotovitev, da 30% ujetih morskih rib nikoli ne konča na naših krožnikih, čeprav količina rib v morju strmo pada. Tretjina zavržene hrane pomeni, da je bila zaman porabljena tretjina goriv, gnojil in vode za njeno proizvodnjo. To pomeni, da so bili krčenje gozdov, škoda, ki je nastala na sami Zemlji in izpusti toplogrednih plinov, povezanih s proizvodnjo hrane, nepotrebni. Še huje. S tem, ko hrana konča v sežigalnicah namesto na kompostu, prihaja do še dodatnega onesnaževanja.

Na ogljični odtis hrane, ki jo zaužijete najbolj vpliva:



Kako daleč je živilo pripotovalo do vas?



Je živilo sezonsko ali je že mesece shranjeno v hladilniku/zamrzovalniku (ali priletelo od daleč)?



Gre za živilo rastlinskega ali živalskega izvora?



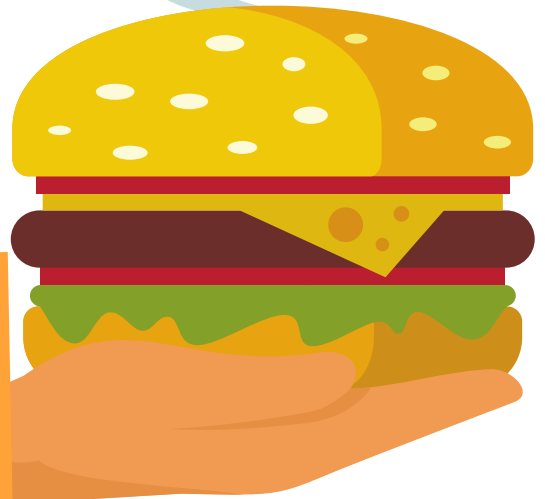
Kako je živilo pakirano?

V Sloveniji vsako leto zavržemo približno 139 000 ton hrane, kar je povprečno 68 kg na prebivalca, od tega polovico zavržene hrane nastane v gospodinjstvih.

Zavržena hrana povzroča 8 % vseh izpustov toplogrednih plinov na svetu.

Ali ste vedeli, da v današnjih časih proizvodnja hrane:

- bolj prispeva h globalnemu segrevanju kot avtomobili, kamioni, letala in vlaki skupaj?
- porabi 70 % sladke vode, vendar zaradi pesticidov in gnojil, ki odtekajo vanjo, v veliki meri zmanjšuje njeno kakovost?
- pospešuje izginjanje biotske raznovrstnosti?
- predstavlja glavno gonilo za krčenje gozdov in opustošenje Zemlje?



Kaj lahko storiš?



ZAUŽIJ MANJ ŽIVIL ŽIVALSKEGA IZVORA.

Živila živalskega izvora porabijo več naravnih virov od živil rastlinskega izvora. Imajo tudi večji negativni vpliv na okolje in mnogo večji ogljični odtis. Tretjino vseh svetovnih obdelovalnih površin uporabljamo zgolj za pridelavo živalske krme. Mnogo večja je tudi poraba pitne vode. Si vedel, da se v enem samem hamburgerju skriva kar 2400 litrov vode?

JEJ SEZONSKO.

Pozimi gojen paradižnik v ogrevanem rastlinjaku ali uvoženo sadje imajo velik ogljični odtis. Če jeseni izberemo lokalno pridelana jabolka, je prijaznejše do podnebja, kot če izberemo iz Španije uvožene jagode.



IZBERI LOKALNO.

Dlje kot se moraš voziti po hrano, večji je tvoj ogljični odtis. Pri tem ima pomembno vlogo tudi vrsta prevoza. Hrana, ki jo pripeljemo z letalom, ima stokrat večji ogljični izpust kot hrana, pripeljana z vlakom.

BODI POZOREN NA EMBALAŽO.

Čim manj je hrana pakirana ali ovita v plastiko in aluminij, bolje je. Kupuj živila brez embalaže. Hrano kupuj v večjih pakiranjih. Tako boš imel manj odpadne embalaže, pa še nekaj denarja boš prihranil.



KUHAJ SAM, IZOGIBAJ SE PREDPRIPRAVLJENI HRANI.

Izdelava vnaprej pripravljene hrane, ki jih lahko kupimo v trgovini, porabi veliko energije, uporabljene sestavine pa po navadi niso ne lokalne, ne sezonske. Da lahko hrano v zamrzovalniku ohranimo zamrznjeno, porabimo za to veliko energije.



HRANA NI ODPADEK.

Zavržena hrana je svetovni problem. Kupuj le toliko hrane, kot jo boš res pojedel. Sestavi tedenski jedilnik in nakupuj z nakupovalnim listkom. Hrano pravilno shranjuj. Nauči se razlikovati med napisoma "porabiti do" in "uporabno najmanj do". Postani kuhinjski mojster in živila ter jedi, ki so ti ostali, spremeni v novo jed.



Ali veš ...?



- Prebivalci razvijajočega se sveta zavržejo samo 6–11 kg hrane/osebo letno, v industrializiranih državah pa kar 95-115 kg /osebo letno.
- na svetovni ravni se zavrže okoli 30 % žitaric, 40-50 % sadja in zelenjave, 20 % vseh oljnih semen in mesa ter 30 % rib.
- Za proizvodnjo 1,3 milijarde ton zavržene hrane potrebujemo okoli 250 milijard m³ vode. To je toliko kot je letni pretok reke Volge, ki je najdaljša reka v Evropi.
- Za proizvodnjo hrane, ki se nikoli ne bo pojedla, se uporabi okoli 1,4 milijard hektarjev zemlje. To je več kot celotna površina Kitajske.

Kako zmanjšati količino zavržene hrane v šoli?

- Opravite meritve in spremljajte količino zavržene hrane.
- Izvedite dan, teden, mesec, leto ... brez zavržene hrane.
- Učenci in dijaki naj sodelujejo z organizatorjem prehrane pri pripravi šolskega jedilnika.
- Uredite šolski obveščevalni kotichek namenjen hrani in prehranjevanju.
- Povežite se s šolskim kuhinjskim osebjem.
- Dajte okusu priložnost, izvajajte slepe teste in Poizkuševalnico.
- Raziščite od kod so živila, ki so na vaših krožnikih.
- Izdelajte šolski kompostnik in vermikompostnik.
- Reciklirana kuharija.
- Raziščite zajtrke, kosila in večerje starih staršev.
- Raziščite slovenske tradicionalne jedi in pripravo le-teh.
- Spoznajte delo kmetov, prodajalcev ...
- Šolski eko vrt, šolski sadovnjak, šolski čebelnjak.
- Izdelava predpasnikov in kuhinjskih kap iz starih oblačil.
- Priprava pogrinjkov.
- Izdelava sezonskega, lokalnega koledarja živil /jedi ...



Ali veš ...?

- Leta 2050 bo za pridelavo živinske krme morda potrebna polovica obdelovalne zemlje.
- Program Združenih narodov za okolje priporoča, naj bi svetovno omejili količino mesa na največ 37 kilogramov na osebo letno. Krčenje gozdov zaradi pridelovanja krmil, kot sta soja in kuzuza, ali povečevanje pašnikov povzroča sproščanje velikanskih količin ogljikovega dioksida. Poleg tega same živali proizvajajo neznansko veliko metana, plina, ki segreva ozračje triindvajsetkrat bolj kot ogljikov dioksid.
- Sadje in zelenjava, ki nista sezonska, rasteta v ogrevanih rastlinjakih in prihajata iz oddaljenih krajev. Ko sadje in zelenjavo prevažamo z letali, porabimo od 10- do 20-krat več goriva, kot če isto sadje in zelenjavo pridelamo lokalno med sezono.

