



DAN
BREZ
ZAVRŽENE
HRANE
24.4.
2021

ODGOVORNO S
HRANO

ZAVRŽENA HRANA

Danes živimo v času, ko je hrana v razvitem svetu enostavno dostopna, zato je problematika zavržene hrane vedno bolj aktualna.

Ljudje po celem svetu letno zavržemo 1/3 (okrog 1,3 milijarde ton) hrane, ki je proizvedena z namenom zadovoljiti človeške potrebe po hrani. Ta hrana, namesto na krožnikih, pristane v smeteh (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2013). Ta količina hrane, ki jo zavržemo, bi lahko nahranila približno 4-krat več ljudi, kot je vseh ljudi, ki trenutno živijo v lakoti (Glopolis, 2018a).

Raziskava, ki je bila narejena leta 2018 v Sloveniji, je pokazala, da je v smeteh končalo 139.900 ton hrane. Skoraj 73.200 ton, kar je več kot polovica hrane, smo zavrgli v gospodinjstvih. V gostinstvu in drugih panogah, v katerih se streže hrana (npr. šole), 42.100 ton. Preostala odpadna hrana pa je nastala pri proizvodnji hrane, v trgovinah z živili in pri distribuciji živil. Vsak Slovenec je leta 2018 zavrgel okrog 68 kg hrane (SURs, 2018).

KAJ LAHKO NAREDIM?	PRIMER DOBRE PRAKSE
OBROKE NAČRTUJ.	HRANA NI ZA TJAVENDAN RECIKLIRANA KUHARIJA
V TRGOVINO GREM LE Z NAKUPOVALNIM SEZNAMOM.	UČENKE 7. RAZREDA IN MENTORICA TAMARA SAKOVIČ Ekošola
NE NAKUPIJ VEČ STVARI ZATO, KER SO V AKCIJI.	OBROK PO KMEČKO
SKUHAJ LE TOLIKO, KOT BOŠ POJEDEL.	KORUZNJAČA
SHRANI OStanKE OBROKOV IN JIH PONOvNO UPORABI.	SENDVIČ PALAČINKE
ŽIVILA ZAMRZNI ALI PREDELAJ.	
SPREMLJAJ ROK UPORABE ŽIVIL.	
NAUČI SE PRAVILNO SHRANJEVATI ŽIVILA.	
POMEMBNA JE KAKOVOST IN NE KOLIČINA.	

Zavržena hrana negativno vpliva na okolje. Pridelava in predelava hrane izčrpa veliko naravnih virov. Naravne vire pa uničujemo tudi z uporabo pesticidov, gnojil in toplogrednimi plini. Vsaka tona živilskih odpadkov je odgovorna za 4,5 tone ogljikovega dioksida. Poleg tega pa ne zavržemo samo hrane, ampak tudi znanje, čas in energijo, ki je bila investirana v proizvodnjo in pripravo hrane (White, Sharp, Darnton, Downing, Inman, Strange, in Garnett, 2009).

24. 4. 2021 bo potekal SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE. Na naši šoli smo izdelali plakat, na katerem najdete tudi uporabne nasvete za čim manj zavržkov hrane in primer dobre prakse. V okviru Ekošole in projekta Hrana ni za tjavendan, so učenke 7. razreda naše osnovne šole in mentorica Tamara Sakovič sodelovale na natečaju Reciklirana Kuharija. Iz živil, ki jih niso porabile v celoti oz. so jim ostale, so pripravile obrok po kmečko, koruznjačo in sendvič palačinke.

Smiselno je, da bi spremenili svoj odnos do hrane in zmanjšali količino zavržene hrane. Pridruži se nam v boju proti zavrženi hrani tudi ti in si zapomni, da hrana ni odpadek!

Pripravila: Anja Bregar, organizatorica šolske prehrane

LITERATURA:

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2013). *Reducing The Food Waste Footprint*. Pridobljeno s <http://www.fao.org/docrep/018/i3342e/i3342e.pdf>.

Glopolis. (2018a). *Odgovorno s hrano*. Pridobljeno s <https://www.eatresponsibly.eu/sl/foodwaste/1#section-bin>.

SURs. (2018). *Prebivalec Slovenije je v 2018 zavrgel povprečno 68 kg hrane*. Pridobljeno s <https://www.stat.si/StatWeb/News/Index/8433>.

White, P., Sharp, V., Darnton, A., Downing, P., Inman, A., Strange, K., in Garnett, T. (2009). *Food Synthesis Review: A report to the Department for Environment, Food and Rural Affairs*. The Social Marketing Practice et al. Defra, London.

Zveza potrošnikov Slovenije. (2020). *Mednarodni dan ozaveščanja o izgubah hrane in odpadni hrani: Zmanjšajmo zavržke hrane!* Pridobljeno s <https://www.zps.si/mediji/izjave-za-javnost-2020/1112-izjave-za-javnost-2020/10541-svetovni-dan-boja-proti-zavrzkom-hrane-zmanjšajmo-zavržke-hrane>