

# NEPLYTVAJME POTRAVINAMI

Plytvanie potravinami možno považovať za celosvetový problém, ktorý sa prejavuje vo všetkých článkoch potravinárskeho reťazca, od poľa až po stôl spotrebiteľa. Odhaduje sa, že od roku 1970 do dnes plytvanie potravinami vzrástlo až o 50 %. Ročná produkcia potravinového odpadu v členských štátoch EÚ je približne 89 miliónov ton, čiže 179 kg na obyvateľa. A ak sa neprijmú opatrenia, aby sa nejakým spôsobom plytvaniu zabránilo, toto číslo môže vzrásť po roku 2020 až na 126 miliónov ton!

Veľa jedla sa vyhadzuje aj v domácnostiach. Vyhadzujeme zvyšky jedál do koša alebo rovno potraviny, ktoré sme neskonzumovali a už sú po minimálnom dátume spotreby. Pečivo sa vyhadzuje najviac, pretože rýchlo stvrdne, poprípade začne na ňom rásť pleseň. Ako zabrániť plytvaniu v domácnostiach? Napríklad si môžeme plánovať nákupy, kupovať len potraviny, ktoré skonzumujeme, taktiež potraviny by sme mali správne skladovať, aby sme predišli predčasnému skazeniu. Ďalej

mrazením, zaváraním (ovocia a zeleniny), kompostovaním prebytočných zvyškov, alebo zbytky jedla môžeme dať, ak máme možnosť, domácim zvieratám. U ľudí z dedín, ktorí si pestujú vlastné ovocie a zeleninu a chovajú domáce zvieratá, je množstvo takéhoto odpadu výrazne menšie, takmer žiadne. Nezabudnime, že jedlo je dar a občas si nevážime to, čo máme. Denne zomrie približne 40 000 ľudí hladom a každú minútu dieťa. Veľké množstvo potravín sa vyhodí v supermarketoch, reštauráciách, pretože sa nepredá, nevyužije. Plytvanie potravinami má nielen finančné, ale aj ekologické dôsledky. Ročne sa vyhodí toľko mäsa, ako keby sme zabili približne 75 miliónov kráv, ktoré nikdy nezjeme. Tretina jedla na celom svete sa na naše taniere nikdy nedostane. Na Slovensku veľké spoločnosti ako Tesco, Billa, Lidl a Kaufland darujú tovar, ktorý je stále vhodný na konzumáciu, prostredníctvom Potravinovej banky Slovenska ľuďom, ktorí to potrebujú. Ak potraviny nie sú vhodné na konzumáciu, darujú sa ako krmivo pre zvie-



ratá.

**A na záver na menšie zamyslenie:**

*Predstavte si, že niekoľko mesiacov niečo pestujete, používate pri tom vodu, elektrinu, prepravujete napríklad ovocie a zeleninu na veľké vzdialenosti, zatažujete tým životné prostredie a nakoniec sa to aj tak vyhodí. – čiže je tu ešte ďalší problém ako plytvanie potravinami a sú to zdroje, ktoré sa na ich výrobu použijú.*

**ANKA**



**Aj keď sa to možno nezdá, táto téma nám nie je celkom ľahostajná. Vyhodená desiata, nezjedený obed či dezert alebo večera vedú k veľkému odpadu, ktorý je zbytočný. Na svete sa ročne vyrobí asi 4 miliardy ton jedla, z ktorého sa približne 30 – 50% vyhodí, a to je alarmujúce! Opýtali sme sa preto kuchárokov v jednej nomenovanej jedálni, čo robia s jedlom, ktoré žiaci nezjedli. Kuchárky, ktoré si želali zostať v anonymite, nám ochotne odpovedali.**

**Hovoria, že zvyšky jedla sa kvôli hygienickým normám nesmú vynášať mimo jedáleň. V niektorých jedálňach za porušenie tohto zákazu kuchárkam dokonca hrozí výpoveď z dôvodu okradania objektu. Zvyšky jedla nesmú dávať ošípaným ani iným zvieratám, aby sa neprenášali vírusy a baktérie. Neskonzumované jedlo**