

ZAVRŽENA HRANA

Dan danes živimo v času, ko je hrana enostavno dostopna vsem nam, zato je problematika zavržene hrana vedno bolj aktualna.

Ljudje po celi 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). 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 o v gospodinjstvih. V gostinstvu in drugih panogah, v katerih se streže hrana (npr. šole) 42.100 ton. Preostala odpadna hrana pa nastala pri proizvodnji hrane, v trgovinah z živili in pri distribuciji živil. Vsak Slovenec je leta 2018 zavrgel okrog 68 kg hrane (SURS, 2018).

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).

Glede na to bi bilo smiselno, da bi spremenili svoj odnos do hrane in zmanjšali količino zavržene hrane. V pomoč so vam lahko spodnji nasveti.

NASVETI ZA ČIM MANJ ZAVRŽENE HRANE

1. Načrtujte obroke.
2. V trgovino samo z nakupovalnim seznamom.
3. Ne kupujte večjih količin le zato, ker so v akciji.
4. Skuhajte le toliko, kot boste pojedli.
5. Shranite in porabite ostanke obroka.
6. Živila zamrznite ali predelajte.
7. Spremljajte rok uporabe.
8. Naučite se pravilno shranjevati živila.
9. Pomembna je kakovost, ne količina.

Pripravila: Anja Bregar, organizatorka šolske prehrane

LITERATURA:

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

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-zmanjsajmo-zavrzke-hrane>