

Vyučujúca: PaedDr. Oľga Belejová

Dátum: 28.5.2020

Etická výchova 2.stupeň

Téma: "Správajme sa zodpovedne"

Tretina všetkých vyrobených potravín končí v koši. Keď vyhadzujeme jedlo, plytváme nie len peniazmi, ale aj vodou, pôdou, energiou a ťažkou prácou človeka. Až 42% potravinového odpadu majú na svedomí domácnosti! Čo s tým môžeme urobiť? 1. Vždy nakupuj len toľko, čo spotrebuješ. 2. Nakupuj so zoznamom. 3. Nauč sa správne skladovať potraviny, hlavne ovocie a zeleninu. 4. Udržuj si prehľad o zásobách. 5. Buď kreatívny pri varení, aby si využil všetky zbytky a odrezky. 6. Var v menších množstvách. 7. Čo nevládzeš zjesť zamraz, daruj, alebo daj domácim zvieratám. 8. Kompostuj ak môžeš.

Len na Slovensku ročne vyhodíme skoro milión ton potravín, v celej EÚ je to okolo 22 miliónov ton ročne. Až 9 miliónov ton jedla sa ročne vyhodí v Európe kvôli dátumom na obaloch. Ľudia im nerozumejú. Dátum spotreby sa uvádza pri potravinách, ktoré z mikrobiologického hľadiska podliehajú rýchlej skaze. Ak na obale vidíte napríklad nápis „Spotrebujte do“, po uvedenom dátume by ste potravinu už nemali konzumovať (mäso, salámy, jogurty, ďalšie mliečne výrobky). Iné je to však s minimálnou trvanlivosťou. Týmto výrazom sa označuje dátum, do ktorého si potravina pri správnom skladovaní uchováva svoje špecifické vlastnosti. Ak teda doma máte potraviny, ktorým uplynula minimálna trvanlivosť, ale sú neotvorené a vhodne ste ich skladovali, je veľká pravdepodobnosť, že budú stále v poriadku (konzervy, med, cestoviny, pasterizované mlieko).“

Príloha: Trhoviská, plné čerstvej zeleniny, ovocia, korenia...







