

Výzva ke Dni Země 2021

# NEBUĎ PLEJTVÁK!



**Naše planeta Země, na které všichni žijeme, je nádherné místo pro život. Je plná barev a vůní, rozmanitých druhů živočichů a rostlin. Je naším domovem a po miliony let nám dává, vše, co k životu potřebujeme – vzduch, vodu, teplo, potravu.**

V poslední době to však schytává ze všech stran. Ubývá lesů, živočichové a rostliny přicházejí o své prostředí, řeky, moře a oceány jsou zaplavené plasty, vzduch, voda i půda jsou plné chemie, vrší se odpady, počasí je jako na houpačce. Nastávají změny, které se dějí rychleji než dříve. Člověk je sice ze všech tvorů patrně nejchytřejší, naše činnost však škodí planetě i jejím obyvatelům.

Vlády světa společně domluvily cíle i opatření, jak se z těšlamastyky dostat.

## CÍLE UDRŽITELNÉHO ROZVOJE



Vlády mohou prosazovat velké změny, ale samy na to nestačí. Pomáhat může každý z nás, děti i dospělí. Každá pomoc a i malý krok k „zelenějšímu“ životu se počítá.

**Přemýšleli jste někdy o tom, proč a jak se starat o naši planetu? A opravdu to má smysl?**

Pojďme to společně zkusit třeba s jídlem. To potřebujeme každý den. Snížení plýtvání jídlem a zodpovědné nakupování ušetří mnoho vody, energie, lidské práce, ale i váš rodinný rozpočet.

## Odkud jídlo pochází?

Všechna naše potrava pochází ze zvířat, nebo z rostlin. Něco spotřebujeme přímo – třeba vejčička, zeleninu, ovoce. Většina je zpracována v továrnách.

Ze zemědělských podniků a farem putuje jídlo na trhy a do obchodů, kam chodíme nakupovat.

Naše nakupování a to co jíme, ovlivňuje přírodu.

Už při pěstování a chovu potřebujeme vodu, půdu, energii, lidskou práci, dopravu, často i hromadu chemikálií.

Další vodu, energii, lidskou práci, dopravu i hromadu chemikálií potřebujeme pro zpracování a uchování potravy, pro přepravu a dodání do obchodů.

Všechno to stojí spoustu práce, peněz, vody a energií!

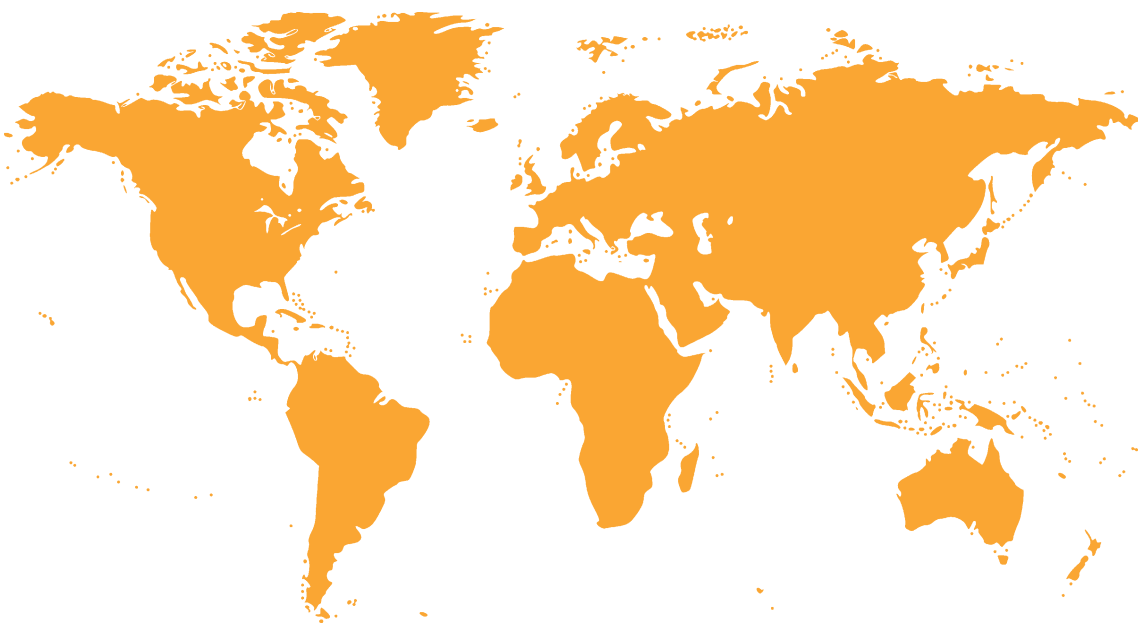
A teď si představte, kolik potravin k nám cestuje přes půlku planety, nebo kolik jídla vyhadzujeme.

Statistiky uvádí, že až třetina jídla se vyhodí, v průměru to může být až 33 kg jídla za rok!

<https://zachranjidlo.cz>

## Váš úkol – nákupní košík:

Mrkněte na obrázek zeměkoule a na svůj poslední nákup. Víte z jakých částí světa k nám doputovaly potraviny, které jste vložili do nákupního košíku, nebo které nejčastěji nakupujete? Které to k nám měly blízko, které nejdál a spotřebovali jste tak na jejich dopravu nejvíce „potravinových kilometrů“?



### Vyzkoušejte to alespoň s pěti z nich:

- Potraviny seřadte podle spotřebovaných „potravinových kilometrů“, od největšího čísla po nejmenší.
- Přemýšlejte, zda to můžete nějak změnit a co pro to musíte udělat, čeho se vzdát, nebo jak jinak nakupovat. Svůj seznam potravin a to, co jste zjistili, nám můžete zaslat společně s výzvou.

*POZNÁMKA: Některé plodiny u nás nevyrostou, nemáme ani moře pro rybolov. Přesto je můžeme nakupovat zodpovědně, např. se značkou Fairtrade, nebo z kontrolovaného rybolovu či chovu.*

## Naše rodinná výzva:

**Přemýšlejte a domluvte se, co můžete udělat doma pro snížení plýtvání jídlem a udržitelnou spotřebu potravin.**

**Vyzkoušejte aspoň 1 z uvedených výzev, nebo přidejte vlastní:**

- » Nakupujte od místních farmářů a šetřete „potravinové kilometry“ (to je vzdálenost, kterou musí jídlo urazit). Objevte, co všechno a kde se dá ve vašem okolí koupit – vyhledejte farmy, obchody.
- » Vybírejte čerstvé sezónní regionální potraviny místo mražených a konzervovaných.
- » Nakupujte potraviny s minimem obalů, hledejte obchody a nákupy „zero waste“.
- » Kupujte i tzv. nedokonalé potraviny, i křivá okurka či ťuklé jablko chutná.
- » Domluvte se, co budete nakupovat a vařit, pravidelně kontrolujte spotřebu potravin. Nakupujte častěji, se seznamem, podle denní spotřeby. Nekupujte zbytečné potraviny, které se kazí, do zásoby. Vyhněte se hromadění zásob a slevovým akcím.
- » Naučte se rozlišovat a respektovat údaje na potravinách – „minimální trvanlivost“ versus „spotřebujte do“.
- » Řekněte si o porci, kterou opravdu sníte. Nenechávejte na talíři zbytky.
- » Najděte ve svém okolí rodinu, která chová domácí zvířata a nabídněte jim přebytek pečiva, skořápky z vajíček. Třeba vás odmění přebytek ze své zahrady či vajíčky.
- » Vypěstujte si vlastní potraviny – nepotřebujete k tomu ani zahradu. Stačí balkon nebo okenní parapet. Jedlý truhlík může obsahovat jahody, salát, kopr, pažitku a jiné bylinky, ředkvičky, řeřichu, zelenou cibulku. Pokud máte místa více, zkuste i šery rajčata.
- » Možná sami přijдете na nápad, jak nebyť „plejtvákem“.

**Přidejte se a zachraňte jídlo s námi. Inspiraci můžete najít na <https://zachranjidlo.cz/zacnete-u-sebe/>**

**Napište nám, jak jste si poradili s úkolem a kterou výzvou jste pro svou rodinu přijali. Namalujte obrázek, nebo pořiďte fotku, přidejte krátký text o tom, co jste udělali pro „zelenější život“. Vše pošlete na adresu Lísky, [infoevvo@seznam.cz](mailto:infoevvo@seznam.cz) do 22. 5. 2021.**

**Nezapomeňte přiložit vaši zpáteční e-mailovou i poštovní adresu. HESLO: Nejsem plejvák. Vybrané činy potěšíme malou odměnou.**

*Odesláním udělujete LÍSCĚ souhlas se zveřejněním fotografie či obrázku na Facebooku a webu Lísky.*

KONTAKT: LÍSKA, z.s.,  
Dolní náměstí 429,  
755 01 Vsetín  
[infoevvo@seznam.cz](mailto:infoevvo@seznam.cz) • [www.liska-evvo.cz](http://www.liska-evvo.cz)



LÍSKA



Zlínský kraj