ZGIBANKA O ZAVRŽENI HRANI

Kaj lahko naredim(o),če nam od obroka ostane kaj hrane?

Morebitne ostanke obroka uporabimo – ali postanejo del neke druge jedi ali pa jih zamrznemo in uporabimo kasneje.

Nekaj idej, kako lahko uporabimo naslednje:

- krompir: svaljki, cmoki, polpeti.
- pečen piščanec: za rižoto, solato, sendvič.
- jajčni beljaki: vetrce.
- kruh: drobtine.
- jabolka: čežana.

REŠITVE:

1. Naredimo nalepke, ki jih nalepimo na hrano v hladilniku:

2. Vzamemo si čas, za zapis na nakupovalni listek:

ZAVRŽENA HRANA

6.d razred

OŠ Oskarja Kovačiča
šol. Leto 2020/21

DEJSTVA:

V Sloveniji je v **2018** nastalo skoraj **139.900 ton odpadne hrane** (ali povprečno **68 kg na prebivalca** – 4 kg več kot v letu 2017), od tega polovica v gospodinjstvih. (vir: SURS)

KAJ VSE BI LAHKO DOBILI ZA 68 kg?

20 l mleka
10 kg krompirja
5 kg kruha
5 kg testenin
12 kg moke
10 kg jabolk
4 kg solate
2 kg rib

IN KOLIKO DENARJA BI S TEM LAHKO PRIVARČEVALI?

Za zgornji seznam hrane približno **111 eur.** In če gre za 4-člansko družino je to približno **444 eur na leto.**

ZAVRŽENA HRANA NA NAŠI ŠOLI:

Izračunali smo, da v enem mesecu na naši šoli "pridelamo":

- na Rudniku: 1,7 l zavržene hrane/na otroka,
- na Dolenjski cesti: 2,4 l zavržene hrane/na otroka,
- na Galjevici: 2,3 l zavržene hrane/na otroka.

BODIMO BOLJ PAZLJIVI IN VZEMIMO PRI MALICI IN KOSILU LE TOLIKO KOLIKOR BOMO POJEDLI, LAHKO PA TUDI VEČKRAT VZAMEMO PO MANJ HRANE.

Kaj lahko naredim(o), da do zavržene hrane ne pride:

- Skrbno načrtujemo obroke; načrtujmo tedenski jedilnik in pri tem upoštevajmo sestavine, ki so že v hladilniku in jih je potrebno uporabiti.
- Pripravimo nakupovalni listek in kupimo samo tisto, kar potrebujemo.
- Se izobrazimo glede pravilnega poznavanja datumov na živilih (do kdaj je živilo uporabno – oznaki "Uporabiti do" in "Uporabno najmanj do").
- Pravilno shranjujemo živila.
- Skuhajmo toliko, kot bomo pojedli.