

Univerza v Ljubljani
Pedagoška fakulteta



BOMO ZAVRGLI SVOJO PRIHODNOST?





Se zavedamo koliko hrane zavržemo?

- V svetu na leto zavržemo približno **1,3 milijarde ton** hrane.
- Samo v Sloveniji je letno zavržemo več kot **150 tisoč ton**.
- V **osrednjeslovenski** in **pomurski** statistični regiji nastane od **85-90 kg** zavržene hrane **na prebivalca** letno.
- V **jugovzhodni** statistični regiji zavržemo nekoliko manj hrane, in sicer **45-50 kg na prebivalca** letno.



Kaj zavržemo?

- Največ, kar dve tretjine odpadne hrane so **kuhinjski odpadki** (sadje, zelenjava in gomolji),
- sledijo izdelki s pretečenim rokom (9%),
- 5% je odpadnega jedilnega olja,
- 4% je odpadkov iz priprave in predelave mesa in rib,
- 2% nanesejo odpadki iz priprave in predelave sadja ter zelenjave,
- 1% pa je odpadkov iz industrije mlečnih izdelkov.



Od kod pride odpadna hrana?

- **Proizvodnja hrane,**
- **trgovina z živili** (distribucija hrane),
- **gostinstvo in strežba hrane** (gostinski obrati, šole, bolnišnice, drugo, kjer odpadna hrana nastaja pri pripravi in razdelitvi obrokov ter pri uživanju hrane),
- **gospodinjstvo** (največ zavržene hrane).



Kakšni so vzroki?































- Ne načrtovanje obrokov,
- kupovanje prevelike količine hrane,
- kupimo hitro pokvarljive izdelke,
- kuhamo prevelike obroke,
- ne znamo porabiti ostankov,
- hiter življenjski tempo, zaradi česar pozabimo na hrano, ki smo jo kupili,
- v samopostrežnih restavracijah si vzamemo preveč hrane.



Posredni in neposredni vplivi

- Na podnebje (segrevanje ozračja zaradi toplogrednih plinov),
- uporabo naravnih virov (pesticidi in gnojila zmanjšujejo kakovost vode),
- izginjanje biotske raznovrstnosti,
- krčenje gozdov,
- naravne katastrofe (požari).



 GOVEDINA	 15,500	 16	 7.9	 6	2470
 PERUTNINA	 3,900	 4.6	 6.4	 1.8	1650
 JAJCA	 3,333	 5.5	 6.7		1430
 MLEKO	 1,000	 10.6	 9.8		610
 ŽITO	 1,300	 0.8	 1.5		3400
 RIŽ	 3,400				1300
1 kg	Vodni odtis (litri)'	Izpusti CO2 (kg CO2 e)''	Uporaba zemlje (m2)'''	Zrnje (za krmo, kg)	Kalorije (kcal)

' Če jajce v povprečju tehta 60 g in je gostota mleka 1 kg na liter.

'' Proizvodnja v Angliji in Walesu.

''' Proizvodnja v Angliji in Walesu, na enaki vrsti zemlje.



Voda porabljena za izdelavo določenega izdelka.

Delimo jo na tri kategorije:

- **zelena** – padavinska voda
- **modra** – voda porabljena za proizvodnjo, ki jo vračamo na mesto izviranja
- **rjava** – voda, ki jo med proizvodnjo onesnažimo.



škem postopku, za določeno količino izdelka.

odnim procesom, procesom in jo



Rok uporabe

"**Uporabno do**" pomeni, da je živilo **varno** za uporabo **do datuma** odtisnjenega na **embalaži** (velja za hitro pokvarljive izdelke, npr. ribe, meso,..).

"**Uporabno najmanj do**" označuje **datum**, do katerega je izdelek **pričakovane kakovosti** (takšni živilski izdelki so **varni** za uporabo tudi **po datumu**).



Uporabno najmanj do

Polnomastno mleko 3,5 % m.m.
UVT (segreto na ultra visoki temperaturi) sterilizirano, homogenizirano polnomastno mleko s 3,5 % mlečne maščobe. Uporabno najmanj do: datuma odtisnjenega na vrhu embalaže. Hraniti na sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku in porabiti v roku 2 do 3 dni.

Uporabno do

Upotrijebiti do / Porabiti do:

15.05.18
15.05.18
15.05.18
15.05.18



Kje konča odpadna hrana?

- Največ se je **predela anaerobno** v bioplinarnah (60 tisoč ton letno).
- **Povečuje se delež aerobne predelave** v kompostarnah (36 tisoč ton letno).
- Počasi **upada količina odpadne hrane**, ki konča na odlagališčih odpadkov (približno 20 tisoč ton letno).

načrtuj si
jedilnik in
nakup hrane

v trgovino ne
pojdi lačen

Kako zmanjšaš količino odpadne hrane?

kupi samo
kar
potrebuješ

pravilno
shranjuj živila
in spremljaj
rok uporabe

pripravi si
primerno
količino

porabi vse ali
prihrani in
porabi
pozneje

recikliraj
česar ne
moreš
porabiti



Kaj lahko naredimo iz ostankov hrane?

- **Sadje** – smoothie, kompot, marmelada,...
- **Zelenjava** – enolončnica, smoothie, omake,...
- **Kruh** – drobtine, kruhovi cmoki, trijed,...
- **Jajce** – ocvrte šnite, knedli, slaščice,...
- **Neužitna hrana** – kompost.

prostor čist, suh
in hladen

odprte konzerve
hranimo v
hladilniku

ostanke hrane
zavijemo ali
pokrijemo

Kako shranjujemo hrano?

kuhano hrano
shranjujemo pri
nizkih
temperaturah

hitro pokvarljive
izdelke hranimo
pri nizki
temperaturi



Robin Food

- Trgovina, kjer najdemo hrano po **50-80% nižji ceni**,
- **presežena hrana** iz tovarn in trgovin, hrana **pred iztekom roka** ali pa je **embalaža obtolčena**,
- **manj užitnih živil konča na odpadu** in hkrati pomaga ljudem, ki iščejo ugodnejše izdelke,
- začetna ekipa, donatorji, humanitarne organizacije in prostovoljci.



V Sloveniji je Robin Food v **Mariboru** ter v **Šiški**.



Aktivnost

- Hotel, picerija, ribja restavracija, dom za ostarele,
- največ odpadne hrane je s strani gostov,
 - izjema dom za ostarele – več skorij od kruha
- ustanove se trudijo, da bi hrano, ki bi sicer končala v bioloških odpadkih, porabili in iz nje naredili različne enolončnice, kompote, namaze,...



Hvala za vašo pozornost!

Mentorica: asist. Martina Erjavšek

Avtorica: Anamarija Avguštin, Špela Lepičnik, Tinka Markič

Videoscribe:

<https://www.youtube.com/watch?v=ivSlitB0QBw>