



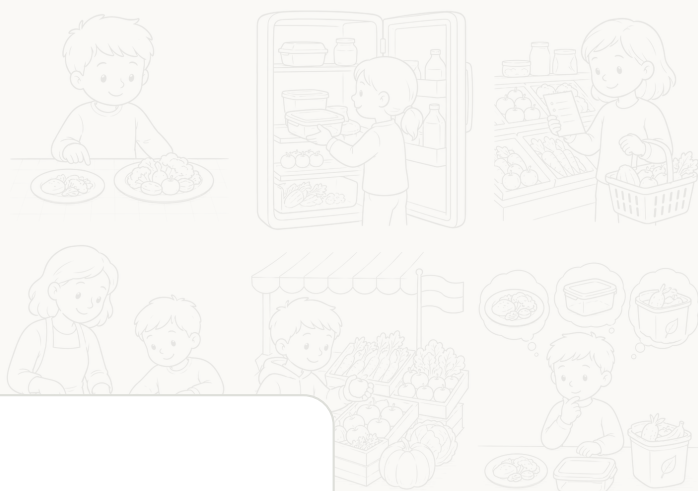
KLASY 4-8

6 NA 10. GDZIE NAPRAWDĘ ZNIKA JEDZENIE?

PODCAST POPULARNONAUKOWY

Dobry smak zaczyna się w Polsce.

Nie marnuję, wybieram odpowiedzialnie.



TEKST I OPRACOWANIE MERYTORYCZNE

dr Zuzanna Jastrzębska-Krajewska

Pani Zuzia

Wyobraź sobie dziesięć takich samych koszy wypełnionych jedzeniem, które zostało zmarnowane w Polsce. Jak myślisz, gdzie powstała największa część tych strat? W sklepie? W restauracji? Podczas transportu? W gospodarstwie rolnym? Odpowiedź może być zaskakująca. Około sześciu z tych dziesięciu koszy przypada na gospodarstwa domowe. Czyli na miejsca bardzo podobne do naszych domów. Na nasze lodówki, kuchnie, stoły, zakupy i codzienne decyzje. I właśnie dlatego warto zadać inne pytanie niż tylko: dlaczego ludzie wyrzucają jedzenie? Bo być może problem zaczyna się dużo wcześniej.

Pomyśl o zwykłym jogurcie. Kupujesz go w poniedziałek. W lodówce stoi już jeden otwarty, ale tego nie sprawdzasz. Nowy jogurt trafia na półkę. Potem pojawiają się kolejne zakupy. W piątek odkrywasz ten pierwszy. Kiedy zaczęło się jego marnowanie? W piątek, kiedy trzeba było zdecydować, co z nim zrobić? Czy może już w poniedziałek, kiedy do domu trafił kolejny produkt, mimo że podobny już tam był? To jest jedna z najważniejszych rzeczy, które warto zrozumieć. Marnowanie żywności bardzo często nie zaczyna się przy koszu. Zaczyna się od decyzji podjętej wcześniej: od tego, ile kupujemy, ile nakładamy, jak przechowujemy, czy sprawdzamy, co już mamy i czy pamiętamy o produktach, które zostały otwarte.

Badania pokazują, że u prawie połowy Polaków zakupiona żywność psuje się przynajmniej raz w miesiącu. Podobnie często wyrzucane są resztki posiłków. Ale sama duża liczba jeszcze niewiele nam mówi. Wyobraź sobie, że przez pięć dni obserwujemy drugie śniadania w jednej klasie i zapisujemy, ile jedzenia zostaje. Po tygodniu wiemy, że zostało 28 kanapek. Mamy dane. Czy możemy już powiedzieć, dlaczego te kanapki zostały? Nie. Może porcje były zbyt duże. Może dzieciom nie smakowało to, co dostały. Może nie miały czasu zjeść. Może część osób przyniosła więcej jedzenia, niż tego dnia potrzebowała. Dane i ich interpretacja to nie to samo. Dlatego zanim zaczniemy rozwiązywać problem, warto go najpierw zmierzyć.

Tak samo z wodą. Jeżeli pod koniec dnia w kilkunastu butelkach zostaje trochę wody, można ją zmierzyć, sprawdzić, ile mililitrów zostało w całej klasie, przeliczyć na litry, a potem zobaczyć, jaka byłaby to ilość po pięciu dniach. Ale nawet wtedy odpowiedzią nie powinno być: wszyscy mają od jutra wypijać całą butelkę. Może rozwiązaniem jest nalewanie mniejszej ilości i późniejsze dolewanie. Może lepiej zabierać mniejszą butelkę. Najpierw trzeba ustalić przyczynę.

A teraz spójrzmy na jedzenie jeszcze z innej strony. Weź jabłko. Możesz zobaczyć je na półce w sklepie i pomyśleć, że jego historia właśnie tam się zaczyna. Ale przecież wcześniej było drzewo, sad, woda, praca ludzi, zbiór, sortowanie, przechowywanie i transport. Dopiero później sklep, Twój dom i stół. Jedzenie ma swoją drogę. Dlatego kiedy produkt zostaje zmarnowany, tracimy nie tylko sam produkt, ale także część zasobów i pracy, które były potrzebne, żeby powstał i do nas dotarł. Możemy więc sprawdzać, skąd pochodzi to, co kupujemy. Czy produkt został wytworzony w Polsce? Czy jest lokalny? Jak daleko musiał jechać? Czy łatwo znaleźć informację o jego pochodzeniu? Pochodzenie może być jednym z kryteriów wyboru. Jednym, ale nie jedynym.

Bo odpowiedzialna decyzja rzadko wygląda tak: ten produkt jest zawsze dobry, a tamten zawsze zły. Czasem trzeba porównać cenę, ilość, pochodzenie, termin wykorzystania, wielkość opakowania i to, co już mamy w domu. Wyobraź sobie dwa opakowania tego samego produktu. Większe kosztuje mniej w przeliczeniu na sto gramów. Które bardziej się opłaca? Pierwsza odpowiedź może brzmieć: większe. Ale jeśli potrzebujesz tylko niewielkiej ilości i połowa dużego opakowania prawdopodobnie zostanie niewykorzystana, odpowiedź przestaje być oczywista. Najniższa cena jednostkowa nie zawsze oznacza najlepszą decyzję.

Podobnie działa wygląd. Wyobraź sobie dwa jabłka. Jedno idealnie okrągłe i równe, drugie mniejsze, trochę krzywe albo z nierówną skórą. Które wybierzesz? A teraz dostajesz dodatkową informację: oba są świeże,

bezpieczne i tak samo nadają się do jedzenia. Czy zmieniasz decyzję? To ciekawe, bo pokazuje, że czasem wybieramy nie na podstawie tego, co naprawdę wiemy o produkcie, ale na podstawie pierwszego wrażenia. Dlatego warto czytać informacje. Etykieta produktu nie jest tylko zbiorem małych literek. Może powiedzieć nam, jak produkt przechowywać, ile go jest, skąd pochodzi i kiedy powinien zostać wykorzystany. Ale na opakowaniu znajdziemy też kolory, zdjęcia i hasła, które przede wszystkim mają zachęcić nas do zakupu. I tutaj pojawia się kolejne pytanie: co jest informacją, którą mogę sprawdzić, a co jest sposobem przedstawienia produktu?

A co, jeśli mimo planowania jedzenia mamy za dużo? To nadal nie oznacza automatycznie, że stało się odpadem. Najpierw można zapytać: czy mogę temu nadmiarowi zapobiec? Czy mogę produkt właściwie przechować? Wykorzystać go później albo w inny sposób? Czy mogę się nim bezpiecznie podzielić? W Polsce działają także jadłodzielnie, czyli miejsca, w których można pozostawić dobrą żywność dla innych osób. Ale słowo „dobrą” jest tutaj bardzo ważne. Nie oddajemy komuś jedzenia tylko dlatego, że sami nie chcemy go już mieć. Zawsze trzeba sprawdzić, czy produkt jest bezpieczny oraz jakie zasady obowiązują w konkretnym miejscu.

A kiedy jedzenie albo napój już wykorzystamy, historia nadal się nie kończy. Zostaje opakowanie: butelka, puszka, karton, słoik. Nie wszystkie mają tę samą dalszą drogę. Niektóre opakowania są objęte systemem kaucyjnym, inne powinny trafić do odpowiedniej zbiórki. I znowu odpowiedzialna decyzja zaczyna się od sprawdzenia informacji. Czy opakowanie, które wygląda bardziej ekologicznie, naprawdę zawsze jest lepsze? Nie da się odpowiedzieć na to pytanie tylko na podstawie wyglądu. Być może potrzebowalibyśmy wiedzieć, z czego zostało wykonane, ile materiału zużyto, czy można wykorzystać je ponownie, jak wygląda możliwość odzyskania materiału i jak daleko produkt był transportowany.

Czasami najbardziej odpowiedzialna odpowiedź brzmi: nie mam jeszcze wystarczających danych, żeby to ocenić. I to też jest dobra odpowiedź. Bo odpowiedzialny wybór nie oznacza, że zawsze natychmiast wiemy, co zrobić. Oznacza, że potrafimy sprawdzić, policzyć, porównać, pomyśleć, podjąć decyzję, uzasadnić ją, a później sprawdzić jej skutek.

Rozejrzyj się teraz po swojej klasie, szkole albo domu. Gdzie naprawdę znika jedzenie? W koszu? Czy może dużo wcześniej: przy zakupach, przy nakładaniu porcji, w lodówce, w plecaku, przy wyborze wielkości opakowania, w chwili, kiedy przestajemy sprawdzać, co już mamy? Sześć na dziesięć koszy marnowanej żywności przypada na gospodarstwa domowe. To duża liczba. Ale oznacza też coś jeszcze. Właśnie w naszych codziennych decyzjach jest bardzo dużo miejsca na zmianę.

Dobry smak zaczyna się w Polsce. Nie marnuję, wybieram odpowiedzialnie.

PATRNERZY KAMPANII



Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

Patronat honorowy
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Stefana Krajewskiego



Ministerstwo
Klimatu i Środowiska



IJHARS



WOJEWODA MAZOWIECKI
Mariusz Frankowski



IOŚ-PIB
Instytut Ochrony Środowiska
Państwowy Instytut Badawczy



Politechnika Warszawska



Instytut Nauk
o Żywieniu Człowieka

Banki Żywności



POLSKA IZBA
PRODUKTU
REGIONALNEGO
I LOKALNEGO

norstat



PANEL

PanParagon

