



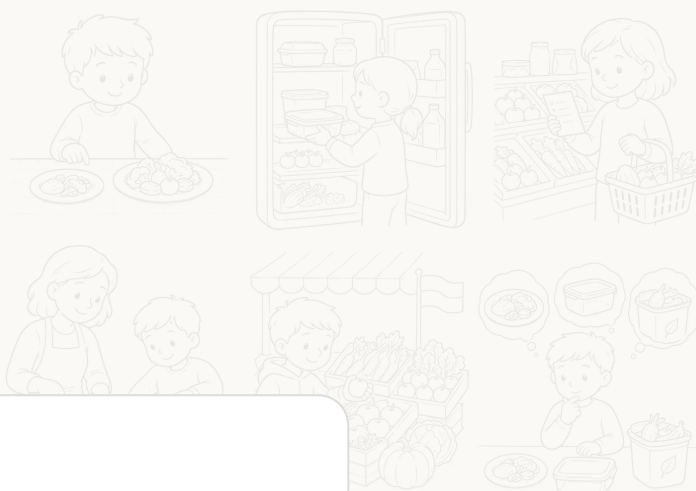
SZKOŁY PONADPODSTAWOWE

CO NAPRAWDĘ ZNACZY ODPOWIEDZIALNY WYBÓR?

PODCAST POPULARNONAUKOWY

Dobry smak zaczyna się w Polsce.

Nie marnuję, wybieram odpowiedzialnie.



TEKST I OPRACOWANIE MERYTORYCZNE

dr Zuzanna Jastrzębska-Krajewska

Pani Zuzia

Kiedy mówimy o marnowaniu żywności, bardzo łatwo sprowadzić cały problem do prostego obrazu: ktoś wyrzuca jedzenie, więc ktoś popełnia błąd. Tyle że w rzeczywistości sprawa jest znacznie bardziej złożona. Jedzenie nie zaczyna się w lodówce i nie kończy się w koszu. Za każdym produktem stoi gleba, woda, energia, transport, praca wielu ludzi, opakowanie, decyzja zakupowa, sposób przechowywania i wreszcie to, czy produkt zostanie wykorzystany. Dlatego odpowiedzialny wybór nie polega tylko na tym, żeby niczego nie wyrzucać. Polega na tym, żeby rozumieć cały łańcuch decyzji, który do tego wyrzucenia albo niewyrzucenia prowadzi. Dane pokazują, że największa część marnowanej żywności powstaje w gospodarstwach domowych. To ważna informacja, ale sama liczba nie wystarcza. Jeżeli wiemy, że problem w dużej mierze dotyczy codziennych decyzji, to następnym krokiem nie powinno być moralizowanie, tylko diagnoza. Co dokładnie zostaje? Dlaczego zostaje? Czy kupujemy za dużo? Czy źle szacujemy porcje? Czy nie zauważamy tego, co już mamy w domu? Czy problem wynika z chaosu, pośpiechu, ceny, promocji, a może z nieumiejętności odczytywania informacji z opakowania? Poważna rozmowa o żywności zaczyna się od pytań i od danych, nie od gotowych ocen.

Właśnie dlatego tak ważne jest odróżnianie faktów od wrażeń. Jeżeli po tygodniu w klasie okaże się, że w butelkach po napojach albo wodzie zostaje w sumie siedemnaście litrów płynu, to mamy punkt wyjścia do myślenia. Możemy policzyć skalę zjawiska, spróbować ustalić jego przyczyny i zaprojektować zmianę. Ale sama liczba nie powie nam jeszcze wszystkiego. Być może uczniowie biorą zbyt duże butelki, być może zapominają o nich w plecakach, a być może po prostu nie mają warunków, żeby spokojnie z nich korzystać. Odpowiedzialność nie polega na szybkim wskazaniu winnego. Polega na sprawdzeniu, gdzie naprawdę zaczyna się problem i na co mamy realny wpływ. Podobnie jest z zakupem. Współczesny konsument działa w świecie nadmiaru informacji, ale także nadmiaru bodźców. Widzimy kolory, hasła, promocje, grafiki, słowa sugerujące naturalność, świeżość albo wyjątkową jakość. Tymczasem odpowiedzialna decyzja wymaga czegoś więcej niż pierwszego wrażenia. Trzeba umieć czytać etykietę, porównać ilość produktu z ceną, sprawdzić warunki przechowywania, zobaczyć datę, odróżnić fakt od marketingu i zadać sobie pytanie, czy naprawdę tego potrzebuję. To samo dotyczy pochodzenia żywności. Informacja, że produkt powstał w Polsce albo lokalnie, może być ważna, ale nie powinna działać jak slogan. Powinna uruchamiać myślenie: co to oznacza dla producenta, dla transportu, dla dostępności, dla ceny i dla mojego wyboru.

W starszych klasach szczególnie ważne staje się także krytyczne spojrzenie na narrację o ekologii. Nie wszystko, co wygląda odpowiedzialnie, rzeczywiście takim jest. Opakowanie może sprawiać wrażenie bardziej przyjaznego środowisku, ale bez danych nie jesteśmy w stanie uczciwie tego ocenić. Hasło na etykiecie może brzmieć przekonująco, ale nie musi oznaczać realnej zmiany. To właśnie tutaj pojawia się temat greenwashingu, czyli sytuacji, w której komunikat ma budować obraz odpowiedzialności silniej niż same fakty. Dlatego potrzebujemy nie tylko wiedzy o żywności, lecz także umiejętności oceny źródeł, zadawania pytań i rozpoznawania uproszczeń. Odpowiedzialność za jedzenie nie kończy się również w momencie, gdy okaże się, że mamy go za dużo. Wtedy pojawiają się kolejne pytania. Czy można temu było zapobiec? Czy produkt da się bezpiecznie wykorzystać później? Czy można go przechować, zamrozić, przetworzyć albo się nim podzielić? W tym miejscu ważnym elementem rozmowy stają się jadłodzielnie i inne formy dzielenia się żywnością. To nie jest gest pozbywania się problemu, tylko forma odpowiedzialnego działania pod warunkiem, że towarzyszy jej myślenie o bezpieczeństwie, jakości i zasadach. Podobnie z opakowaniami: system kaucyjny czy selektywna zbiórka nie są dodatkiem do tematu, ale częścią szerszej odpowiedzi na pytanie, co dzieje się z produktem i jego opakowaniem po wykorzystaniu.

Warto też pamiętać, że odpowiedzialne wybory nie są wyłącznie sprawą jednostki. Owszem, codzienne decyzje mają znaczenie, ale funkcjonują w określonym systemie: w świecie reklam, polityki cenowej, dostępności produktów, sposobu organizacji handlu, edukacji i przyzwyczajęń wyniesionych z domu. Dlatego nie szukamy prostego podziału na winnych i niewinnych. Zamiast tego próbujemy zrozumieć zakres wpływu różnych uczestników: producenta, sklepu, szkoły, rodziny, konsumenta i instytucji publicznych. Dopiero wtedy można

sensownie rozmawiać o zmianie. Nie jako o hasło, lecz jako o interwencji opartej na danych, która ma konkretny cel, sposób działania i możliwość sprawdzenia skutku.

Jeżeli więc chcemy mówić o dobrym smaku odpowiedzialnie, to nie wystarczy powiedzieć: nie marnuj. Trzeba nauczyć się widzieć więcej. Skąd pochodzi produkt? Jaką drogę przeszedł? Co naprawdę mówi nam opakowanie? Gdzie kończy się informacja, a zaczyna perswazja? Co dzieje się z nadmiarem? Jakie decyzje mogę podjąć dziś, a jakie wymagają zmiany systemowej? To właśnie od takich pytań zaczyna się dojrzała edukacja o żywności. Nie od prostych haseł, ale od myślenia, które prowadzi do świadomego działania. 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



FUNDACJA
WSPOMAGANIA ROZWOJU DZIECI
EDYTY GRUSZCZYK-KOLCZYŃSKIEJ