PREDAVANJE: VPLIV PREHRANSKEGA SISTEMA NA PODNEBNE SPREMEMBE

V petek, 4. junija 2021, smo na III. gimnaziji Maribor imeli predavanje o vplivu prehranskega sistema na podnebno krizo. Predavateljica gospa Nika Tavčar iz organizacije Umanotera se nam je pridružila preko videokonference, mi pa smo bili vidni preko spletnih kamer v posameznih razredih. Tako smo lahko poslušali predavanje in hkrati sodelovali pri aktivnostih, ki jih je v predavanje vpletla predavateljica.

Spoznali smo osnovne principe prehranske verige od pridelovalca do naše mize in vzroke onesnaževanja, pomen CO2 odtisa in vzroke za težave s podnebjem.

Vprašali smo se, kaj lahko storimo sami, na katerih področjih lahko vplivamo na podnebje preko prehranske verige. Ugotovili smo, da je naš vpliv pomemben v odnosu do pakirane hrane, zavržene hrane, količine kupljene hrane in podobno. Veliko dobrega bomo naredili z uživanjem hrane lokalnih pridelovalcev, saj bomo tako bistveno zmanjšali CO2 odtis na okolje; hrana na mizah je bolj sveža, sonaravno pridelana. V trgovini pa se spomnimo na nalepko Fairtrade, saj to pomeni »brez« oz. preprodajno verigo od pridelovalcev do trgovin in potrošnikov.

Kar presenečeni smo bili ob ugotovitvi, da z ločevanjem odpadkov sicer ugodno vplivamo na podnebje, vendar lahko naredimo mnogo več, če zaužijemo manj mesa. Pridelava in predelava mesa ter mesnih izdelkov je namreč eden glavnih vzrokov za podnebno krizo. Pravzaprav s prehrano, ki vsebuje manj mesa in več nepredelane, rastlinske hrane, neposredno vplivamo na manjše onesnaževanje s CO2 in z metanom, ki sicer nastajata pri reji živali, hkrati pa ugodno vplivamo na naše zdravje.

Predavateljica nam je pokazala, da imamo zeleno alternativo tako rekoč na dosegu roke. Motivirala nas je pri odločitvi za spremembe z dvema aktivnostma:

* razmišljali smo, zakaj posamezna področja vplivajo na podnebje
* in si zamislili dogodek, ki bi ga organizirali in izvedli čim bolj ''eko'' in trajnostno.

Naš razred je razmišljal o tem, kako bi na ''zeleni način'' organizirali rojstni dan:

* vabila na dogodek bi poslali poreko elektronskih medijev ali na recikliranem papirju,
* na rojstni dan bi prišli peš, s kolesom ali z avtobusom; iz bolj oddaljenih krajev pa bi se več povabljencev pripeljalo skupaj,
* uporabili bi trajnostni pribor in papirnate krožnike, slamicam bi se odpovedali,
* hrano bi pripravili na žaru in polovico mesa zamenjali z zelenjavo,
* torto in pecivo bi pripravili sami doma ali nakupili pri peku v sosednji ulici,
* namesto gaziranih pijač bi pripravili sokove, zelišča z vodo in ledom,
* uporabili bi trajnostne okraske za okrasitev ali pa bi jih po prireditvi shranili za naslednji dogodek,
* hrano in pijačo bi nabavili v pravih količinah; odvečno hrano bi razdelili med ljudi, ki jo najbolj potrebujejo (npr. med brezdomce, ljudi v stiski …)

Na predavanju smo spoznali, da je potrebno resnično paziti na naš planet. Torej zmanjševati nevarne izpuste plinov in predvsem kupovati trajnostno in sezonsko hrano. Na svetu je veliko zavržene hrane, ki bi nekaterim zelo koristila in ljudje bi se morali začeti tega zavedati ter bolj odgovorno ravnati z njo.

Predvsem pa : na planet mora vsak od nas misliti že danes! Jutri bo že prepozno!

Luana Kirbus in 1. B-razred

