

PROJEKT EKOMISJA NIE MARNUJĘ!

Na świecie co roku wyrzucamy 1,3 mld ton jedzenia. Stanowi to 1/3 żywności wyprodukowanej do spożycia. W Polsce aż 9 mln ton artykułów spożywczych kończy co roku na śmietnikach. Problem jest ogromny, a skutki naszych działań niebagatelne, ponieważ dotyczą one sfery społecznej ekonomicznej, a także ekologicznej, z czego często nie zdajemy sobie sprawy. Dlatego też w październiku 2020 r. nasza szkoła przystąpiła do projektu „EkoMisja Nie Marnuję” organizowanego przez Banki Żywności. Projekt miał na celu zwiększenie świadomości, głównie dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych na temat ekologicznych skutków marnowania żywności. Zakładał on dwa kierunki działań. Jeden z nich tzw. Projekt Klasa, realizowany był w trzech klasach: 5b, 6c oraz 7a pod kierunkiem nauczycieli. Drugi zaś prowadzony był w świetlicy z uczniami klasy 1a, w tzw. Klubie Niemarnowania.

W Klubie Niemarnowania, realizowanym pod kierunkiem p. E. Banasiak, uczniowie klasy 1A zrealizowali cztery scenariusze lekcji:

1. Jak można dbać o naszą planetę?
2. Ekomisja nie marnuję żywności.
3. Przechowuję nie marnuję.
4. Przewodnik po prawidłowych wyborach żywieniowych.

Uczniowie nakleili w szkole naklejki przypominające im o konieczności gaszenia światła, zakręcania wody, dbania o czystość, a także segregacji śmieci.

Klasa 6c pod kierunkiem p. B. Kos podjęła się dwóch projektów: „Nasza planeta za 100 lat, jeśli nic nie zmienimy” oraz „Jakie działania może podjąć każdy z nas dla ratowania planety?” Następnie zaprezentowała je w formie prezentacji multimedialnych.

The presentation consists of six slides, numbered 1 to 6, with the following content:

- Slide 1: Jak będzie wyglądała nasza planeta za 100 lat jeśli nic nie zmienimy?**
 - Projekt EKO-MISJA, 6C
 - Autorzy:
 - ZOFIA WIATROWSKA
 - WESŁONKA DZIKOWSKA
 - NIKOLA CHYBKA
 - MAJA KOCOT
 - MARTA MICHALAK
 - MAJA GROCHOWINA
- Slide 2: Wstęp**

Nasza planeta już teraz nie jest zdrowa. Jest na niej dużo plastiku oraz dużo zanieczyszczonego powietrza. Również zwierzęta giną przez to, że nie segregujemy odpadów.
- Slide 3: Co zrobić aby temu zapobiec?**
 - Kiedy wypijesz napój z plastikowej butelki to zgnieć ją i wyrzucić do kubła z plastikiem, a nie tak jak większość ludzi, ponieważ plastikowa butelka może rozkładać się od 50 do 80 lat.
 - Segregujmy odpady aby nasza planeta nie wyglądała jak śmietnik, to nie jest nic trudnego.
- Slide 4: Nasza planeta za 100 lat**
 - Będzie zanieczyszczona. Ludzie oraz zwierzęta będą umierać, ponieważ powietrze oraz woda będą zanieczyszczone.
 - Woda nie będzie adatta do picia. Ludzie zaczną umierać przez odwodnienie organizmu.
- Slide 5: Co się stanie jeśli:**

Zmienimy postępowanie	Nic nie zmienimy
<ul style="list-style-type: none"> nasza planeta będzie czystsza. oceany, rzeki, jeziora będą do użytku. rośliny nie będą wymierać. zwierzęta będą dłużej żyć. oszczędzimy pracy i pieniędzy. planeta będzie zdrowa dzięki czemu będziemy mogli na niej dłużej mieszkać. 	<ul style="list-style-type: none"> wszystkie będą śmiertelne. wszystkie wody zostaną zanieczyszczone. zanieczyszczone powietrze, bo będzie zanieczyszczone. zwierzęta i ludzie będą wymierać. ziemia nie będzie produkowała roślin bo będzie chłoda od roztopionych w niej śniegów.
- Slide 6: Czy warto zaśmiecać ziemię?**

Nie warto zaśmiecać ziemi, ponieważ giną przez to zwierzęta.

Kiedy zostawimy w lesie szklaną butelkę, las może się zapalić, po przez kontakt butelki z promieniami słonecznymi.
- Slide 7: Czy warto marnować jedzenie ?**

Na obecną chwilę dostęp do żywności jest nieograniczony. W sklepach możemy sięgnąć po wiele artykułów. Do wyboru mamy różne produkty, czy rodzaje opakowań. Niestety nadmierne powoduje, że czasem marnujemy żywność, a w efekcie wydane na nią pieniądze. Nie wszyscy zdają sobie sprawę również z tego, że jej wyrzucenie kosztuje, jaki musi ponieść leśnikowi naturalnie. Dlatego najlepiej mądrze gospodarować jedzeniem. Jeśli jednak zdarzy się, że kupimy go za dużo, wtedy warto oddać jedzenie na zbiórki charytatywne.
- Slide 8: Jak nie marnować żywności?**

By nie marnować jedzenia, musimy unieść je przechowywać. Każdemu z nas może się zdarzyć ugotować za dużo. W takiej sytuacji, zamiast wyrzucić reszki potraw, warto je na przykład zamrozić. Wykorzystać kusić **wieczniki do mrożenia jedzenia**. Tak gotową potrawę prosto z zamrażarki w wielu sytuacjach może okazać się wybornym. Długim rozważaniem będą fakty odpowiednie posiłki do przechowywania żywności w lodówce. Przechowywane w nich potrawy oraz składniki zachowują świeżość na dłużej i nie przejąd zapachem innych dań. Ponadto pojemniki pomagają zachować porządek wewnątrz lodówki, a dzięki swojej przezroczystości dają nam dobry wgląd w to, co jeszcze pozostało nam do jedzenia.
- Slide 9: Co jeśli nadal będziemy marnować żywność ?**

Jeśli nadal będziemy marnować jedzenie za niedługo go zabraknie, w niektórych krajach już go brakuje, dlatego warto być oszczędnym wobec jedzenia i stosować sprawdzone metody przechowywania oraz robić rozsądne zakupy, aby tego uniknąć. Jeżeli każdy będzie się do tego stosować to za niedługo nie będzie tego problemu.



1

Wpływ marnowania żywności na naszą planetę.



Marnowana przez nas żywność ma katastrofalny wpływ na naszą przyrodę i ekohyżytny Ziemi. Coraz więcej gatunków roślin i zwierząt wymiera, dlatego tak ważne jest, by aktywnie zrehabilitować naszą planetę.

2

Co roku odpady żywnościowe są odpowiedzialne za trzy miliardy ton emisji dwutlenku węgla, co ma ogromny wpływ na zmiany klimatu

Zmniejszenie CO₂ ma ogromny wpływ na klimat i przyczynia się do zmiany klimatu. Jest to powodem do globalnego ocieplenia.

Skutki globalnego ocieplenia, to m.in.:

- podniesienie poziomu morza
- susze
- wzrost liczby ekstremalnych i katastrof



3

Ziemia-pustynia bez wody



Woda jest niezbędna do życia. Bez wody nie ma życia. Woda jest niezbędna do życia. Woda jest niezbędna do życia. Woda jest niezbędna do życia.

Woda jest niezbędna do życia. Woda jest niezbędna do życia. Woda jest niezbędna do życia. Woda jest niezbędna do życia.

4

Śmieci obejmą naszą planetę



Za 100 lat na naszej planecie będzie o wiele więcej śmieci niż jest obecnie. Śmieci z czego nastąpi znaczny wzrost produkcji odpadów. Woda, morze, powietrze. To stanowi ogromne zagrożenie dla przyszłych pokoleń.

5


Co najczęściej wyrzucamy?



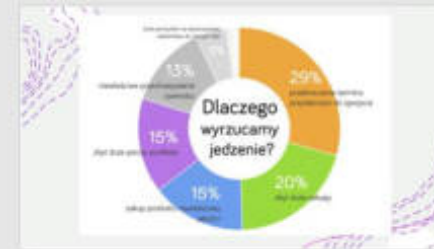
Najczęściej wyrzucamy: papier 13%, szkło 10%, plastik 10%, żywność 10%, tekstylia 10%, metal 10%, drewno 10%, inne 10%.

6

JAKIE ARTYKUŁY ŻYWNOCIOWE WYRZUCAMY NAJČĘŚCIEJ



7



8

Nie da się całkowicie uniknąć marnowania żywności, lecz jest na to rozwiązanie!



Wiemy, że nie da się całkowicie uniknąć marnowania żywności, ale jest na to rozwiązanie. Aby zmniejszyć marnowanie żywności, należy:

- planować zakupy
- przechowywać żywność prawidłowo
- wykorzystywać resztki do gotowania

9

Jak możemy zmienić naszą planetę na lepszą?



Nie wyrzucamy jedzenia
 Zmniejszamy ilość żywności, którą kupujemy
 Nie kupujemy żywności, która jest nieświeża

10

Jak zmniejszyć marnowanie żywności



63% mniej marnowania żywności
 56% mniej marnowania żywności
 54% mniej marnowania żywności
 49% mniej marnowania żywności

11

DZIĘKUJEMY w imieniu naszej PLANETY!



Adres:
 Warszawa, ul.
 00-000, tel.
 00-00000000

12

TEMAT PRACY CO MOŻEMY ZROBIĆ DLA NASZEJ PLANETY

1



Jakie mamy kupować produkty?

- kupuj produkty biodegradowalne
- ogranicz zużycie plastiku, oszczędzaj wodę
- nie marnuj żywności



2



Jakie mamy kupować produkty?

- powinniśmy kupować butelki wieloosobowego użytku (np. Seklane)
- Kupuj produkty firmy, które używają opakowań nadających się do recyklingu
- Nie kupuj foliowych woreczków tylko wiele razy
- Ogranicz kupowanie nowych ubrań tylko kupuj używane
- Kupuj produkty z odzysku

3



Jak powinniśmy zachowywać się dla planety?

- Oszczędzaj wodę i energię
- Nie śmieć
- Nie ruszaj przyrody (zoo)
- Zbieraj gałęzi w miejscach zbiórki
- Zamień jeździć samochodami na rowerami

4



Filmiki jak możemy dbać o planete



5



Ciekawastka

- Parlament europejski zatwierdził niedawno ustawę o delegalizacji wytwarzania plastiku na terenie uni europejskiej od 2021.

6



Czym powinniśmy jeździć

- Samochody zanieczyszczają środowisko spalinami
- gazy emitowane z wydechowych systemów zainstalowanych w pociągach.
- jeździj rowerem bądź eko

Co możemy zrobić dla naszej planety



ŹRÓDŁA

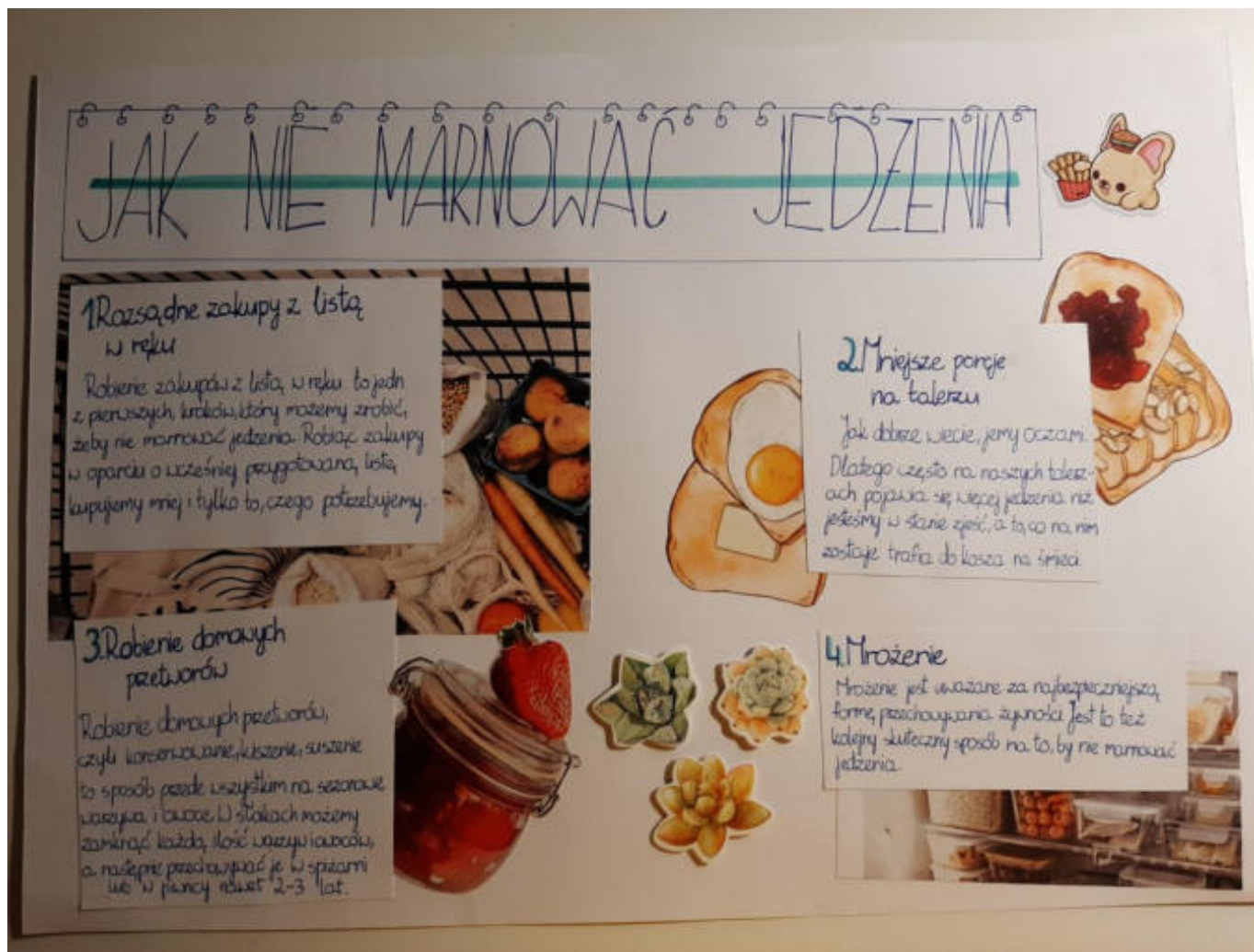
youtube
google

Dziękuję za uwagę.

Klasa 7a pod kierunkiem p. A. Kusztry zrealizowała dwa projekty:

1. Jak przekonać rówieśników aby dbali o planetę?
2. Jakie działania może podjąć każdy z nas dla ratowania planety?

Podczas zajęć z biologii uczniowie mieli okazję sprawdzić swoją wiedzę na temat problemu marnowania żywności, rozwiązując krótki quiz, poznali również przyczyny marnowania jedzenia przez konsumentów oraz skutki. Dowiedzieli się także, na czym polega idea foodsharingu i jakie korzyści płyną z dzielenia się nadmiarem jedzenia. Efektem zajęć okazały się plakaty uczniów, przedstawiające sposoby zapobiegania marnotrawstwu żywności.



JAK OSZCZĘDZAĆ ŻYWNOSĆ?

Planuj posiłki i zakupy z wyprzedzeniem. Kiedy będziesz mieć listę rzeczy do kupienia nie kupisz zbędnych produktów, które si później mogą się zepsuć.



Raz na jakiś czas sprawdzaj ilość jedzenia w swoim domu, a także datę jego ważności, aby wiedzieć czy coś się niedługo nie zepsuje.



Nie rozmrażaj i zamrażaj żywności wielokrotnie, gdyż wtedy może ulec zepsuciu.

Kiedy jesteś w sklepie **nie** bierz produkty, które są jeszcze świeże, jednak już niedługo nie będą, aby zmniejszyć ilość jedzenia wyrzucanego przez sklepy. Np.: lekko dojrzale banany.

Dobrze przechowuj żywność, aby pozostała dłużej świeża i nie uległa zepsuciu.

Wykorzystuj resztki. Z suchego chleba możesz zrobić grzanki, a z ziemniaków - kopytka.



Możesz też przerobić żywność. Np.: zrobić konfitury, zesuszyć owoce.



JAK NIE MARNOWAĆ ŻYWNOCI?

Statystycznie jeden Polak/Polka w Polsce marnuje 235 kg rocznie. W całej Polsce jest to aż 9 mln ton!



BY ZAPOBIEGAĆ
MARNOWANIU ŻYWNOCI
Nie wyrzucaj **chleba!** Aż
62% wyrzucanej **rocznie**
żywności to **PIECZYWO!**

JAK MARNUJEMY JEDZENIE

Zielone pola przedstawiają Krzyska który nauczył się jak nie marnować jedzenia.

Jednak czerwone pola przedstawiają Macka który wogule nie przykłada uwagi do marnotradztwa jedzenia.

CZEGO SIĘ DOWIEMY NA TYM KOMIKSIE ?

- możemy brać przykład z Krzyska który nauczył się nie marnowania jedzenia ale też patrząc na Macka zobaczymy co ewentualnie robimy źle:)

ZAKUPY DLA 1 OSOBY

Każda osoba ma inne zapotrzebowanie na spożywanie posiłków, lecz biorąc pod uwagę naszych bohaterów komiksu którzy są praktycznie tacy sami z wyglądu i sylwetki zobaczymy że jeden z nich kupuje więcej a później je wyrzuca.

Gotowanie posiłków

Moim zdaniem nie ma sensu gotowaniaa 100 posiłków tak jak Maciek ale można ugotować np.zupę którą można zamrozić



Krzysiek

Nazywam się Krzysiek i jak robię zakupy to kupuje tylko potrzebne rzeczy i nie kubuje jedzenia w dużych ilościach, bo nie lubię wyrzucać jedzenia.



Gotuję tyle ile wiem że zjem i tym zapobiegam marnowaniu jedzenia!



Maciek

Nazywam się Maciek i ja jak robię zakupy to kupuje na zapas jedzenie jak nie zjem to wyrzucam.



Jak nie marnować żywności?

- sprawdzaj datę ważności przed zakupieniem produktu



-jeśli zostanie ci coś z posiłku podziel się nim z kimś kogo zasz lub z kimś kto nie ma pieniędzy na posiłek

-niektóre produkty można wyrzucić na kompost, który pomaga roślinom rosnąć



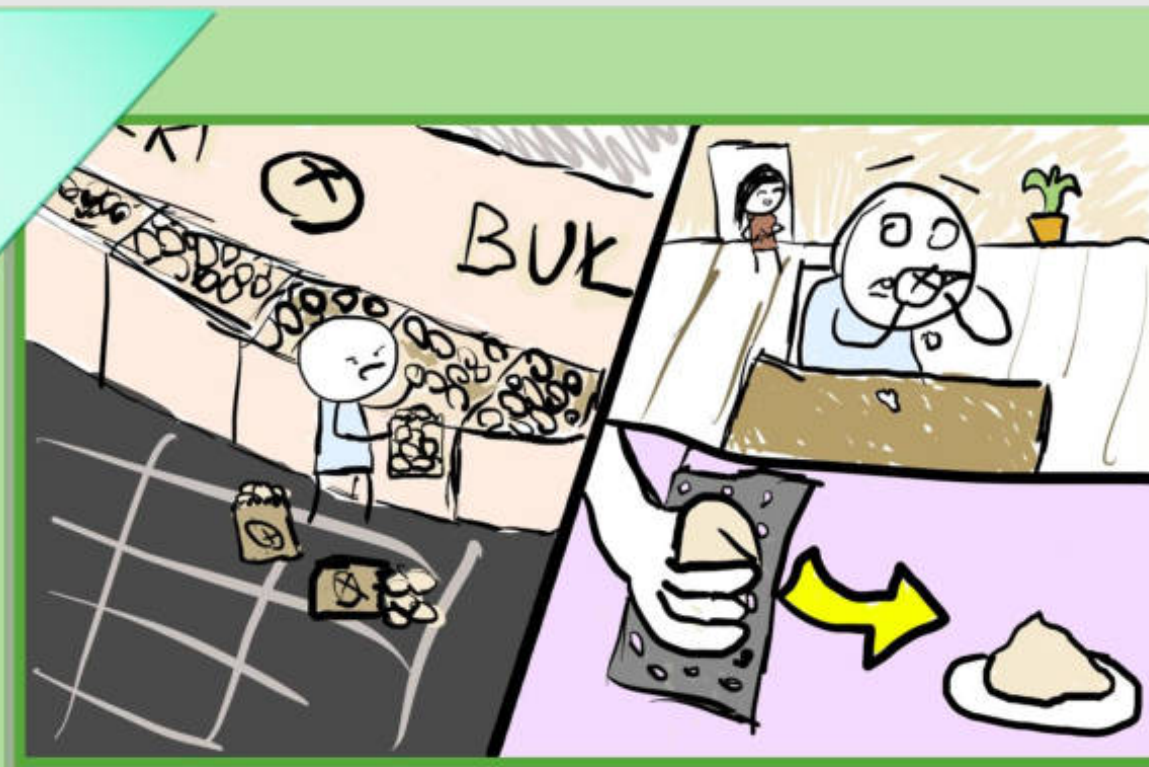
-jak zostają resztki z np. obiadu kurczak, to na następny dzień lub na kolację możesz zrobić sałatkę z kawałkami kurczaka

-rób przemyślane zakupy



-możesz również przetworzyć niektóre produkty takie jak owoce, warzywa i przyprawy poddając je mrożeniu, pasteryzacji, suszeniu oraz kiszeniu, w ten sposób przedłużając ich termin ważności do spożycia





Jednym ze sposobów na niemarnowanie jedzenia jest odpowiednia ilość pieczywa, którą kupujemy. Starajmy się nie kupować go za dużo. Gdy już coś takiego się zdarzy i nie zdążymy zjeść pieczywa, zanim stwardnieje, możemy przerobić je na bułkę tartą.



MARNIJAŁ
JEDZENIE
MARNIJEŚ
PLANETĘ

Nie wyrzuć odpadów

- Zwracaj uwagę na termin zepsucia produktu
- Nie kupuj za dużych ilości produktów, ponieważ mogą się zepsuć przed spożyciem
- Jeśli posiadasz zbyt dużo żywności, i wiesz że nie zadasz go zjeść, możesz je oddać do lodówki społecznej

Klasa 5b pod kierunkiem p. B. Mazurkiewicza realizowała projekt „Jak przekonać rówieśników aby dbali o planetę?” Efektem tej pracy jest plakat.



Materiał zebrały i przygotowały: Ewa Banasiak i Agnieszka Kusztra