



Datum: 22. 9. 2020

## **RAZSTAVA OB 29. 9. MEDNARODNEM DNEVU OZAVEŠČENOSTI O IZGUBAH HRANE IN ODPADNI HRANI**

Pričujoča razstava z naslovom »**Zmanjšajmo količino zavržene hrane**« je plod razmišljanja in dela učenk in učencev izbirnega predmeta Sodobna priprava hrane v lanskem šolskem letu. Pri tem izbirnem predmetu je veliko število ur namenjenih tudi praktičnemu delu, kjer se pri pripravi jedi srečamo z različnimi vrstami živil, higienskimi pravili ravnanja s hrano, različnimi načini priprave hrane, pravilno postrežbo jedi in nenazadnje hočeš, nočeš tudi z odpadno hrano.

Rdeča nit razstave je instalacija, ki predstavlja količino odpadne hrane, ki jo proizvede vsak izmed nas v enem letu. Izhajali smo iz podatkov Statističnega urada Republike Slovenije, ki je za leto 2018 na svoji spletni strani objavil podatek, da je vsak Slovenec v povprečju zavrzel 68 kg hrane. To smo predstavili z večjimi vedri, ki smo jih označili in zložili drug na drugega. S tem smo dosegli tudi večji optični učinek, saj je stolpec zelo visok.

Kot protiutež tem zastrašujočim podatkom pa smo pripravili tudi nekaj konkretnih praktičnih nasvetov, s katerimi želimo obiskovalce nagovoriti k bolj odgovornemu potrošništvu in ravnanju s hrano. Ob prepolnih nakupovalnih vrečkah se sprašujemo ali res vse to, kar smo nakupili dejansko potrebujemo in potrošnike spodbujamo k preudarnejšim nakupom. Tako smo posebej izpostavili problem zavajajočega oglaševanja v obliki različnih popustov, akcij ... Kaj bo s tretjim izdelkom, ko mu bo potekel rok uporabe? Odgovor je seveda jasen. Po vsej verjetnosti bo končal med odpadki. Odpadna hrana ima poleg etičnega in okoljskega tudi ekonomski vidik. Za potrošnika predstavlja dvojni strošek – ob nakupu in ob odvozu rjavega zabojnika za biološke odpadke.

Obiskovalce nagovarjamo tudi k ustreznemu shranjevanju živil v hladilniku glede na potrebno temperaturo shranjevanja, rednemu preverjanju datumov uporabnosti živil ter pravilni postavitvi živil na polici, kjer je treba živila s krajšim rokom dati bolj spredaj. Ozaveščen potrošnik tudi zna brati in razumeti podatke na deklaraciji živil.

Poudarili smo pomen uporabe nakupovalnega listka, ki nas obvaruje pred brezglavim in impulzivnim nakupovanjem ter pripravi novih jedi iz hrane, ki nam je ostala pri katerem izmed obrokov (npr. iz kuhanega krompirja lahko naslednji dan naredimo polpete).

Letošnjo izvedbo razstave so oblikovali učenke in učenci 6. a pri pouku gospodinjstva. Popestrili smo jo z risbicami mlajših učencev naše šole.

Zapisala: Asja Sodja, prof. bio-gos