

EKO powiat

A co z tym, czego się nie zjadło na święta?

Jedzenia nam, Polakom, Europejczykom, zasadniczo nie brakuje. W święta – mamy go wręcz nadmiar. A co dzieje się z tą częścią tego nadmiaru, której już nikt nie jest w stanie w sobie zmieścić?

Każdy pewnie kiedyś słyszał, że najlepszym rozwiązaniem problemu głodu na świecie byłaby odpowiednia dystrybucja żywności i niemarnowanie jej tam, gdzie występuje ona w nadmiarze. Jak u nas. No, nawet jeśli nie na co dzień – to już na pewno od święta. Według danych Organizacji Narodów Zjednoczonych dla spraw Wyżywienia i Rolnictwa na całym świecie na różnych etapach produkcji i wykorzystania marnuje się aż jedna trzecia całej żywności. To stanowi około 1,3 miliarda ton pożywienia rok do roku. W zamożniejszej od wielu regionów świata Unii Europejskiej marnuje się w tej skali żywność warta 143 miliardów euro. Według statystyk przeciętny Europejczyk co roku marnuje nawet 173 kilogramy jedzenia. To prawie pół kilograma dziennie!

Według danych Polskiej Federacji Banków Żywności u nas w kraju marnuje się również 1/3 z około 52 kilogramów żywności zakupionych

na każdego statystycznego Polaka w ciągu roku. Najczęściej tego rodzaju straty dotyczą wędlin (43%), często pieczywa (36%), w około 1/3-1/4 warzyw i owoców. W porównaniu z innymi Europejczykami zajmujemy pod tym względem dość wysokie, bo 5. miejsce (wyższe niż w skali zamożności) – za mieszkańcami Wielkiej Brytanii, Niemiec, Francji i Holandii.

Marnowanie żywności nie pozostaje bez wpływu na środowisko naturalne. Wiąże się z tym na przykład łącznie 8% emisji gazów cieplarnianych. Statystycznie aż co trzecie pole na ziemi produkuje żywność, która pójdzie na straty. Oczywiście po wcześniejszym zużyciu na cele produkcyjne odpowiedniej ilości słodkiej wody. O wkładzie pracy już nie wspominając.

Czemu w ogóle marnujemy jedzenie w tak znacznej skali? Po pierwsze im żywność bardziej przetworzona, tym więcej okazji, by część pierwotnego produktu ulegała zniszczeniu bądź odrzuceniu w cyklu produkcyjnym. Po drugie straty wiążą się z transportem i jego czasem trwania. Jeśli na te elementy łańcucha zdarzeń na drodze od pola do naszego stołu wpływu nie mamy, to możemy coś zrobić z ostatnimi, zależnymi już od nas samych. Po pierwsze nie mu-



simy kupować nadmiaru jedzenia. Promocja na jakiś produkt spożywczy nie powinna zwalniać hamulca chroniącego przed kupowaniem tego produktu w nadmiarze. Jeśli znajdziemy gdzieś nadzwyczaj tanią – dajmy na to – marchewkę, to nie musimy kupować od razu całego worka. Możemy nie zdążyć wszystkiego zjeść, a resztę wyrzucimy, gdy zgnije. Nie wyjdzie wcale taniej niż

bez promocji, a co zmarnujemy – to już nie do odzyskania. Może nie potrzeba na święta placków w ilości jak na małe wesele.

Jakie nawyki warto sobie wpoić, by ograniczyć marnowanie żywności? Redukcja strat do zera nie jest tu raczej możliwa. Warto w tym celu robić zakupy ze z góry zaplanowaną ich listą. Listę taką robi się z myślą o przygotowaniu konkretnych posił-

ków i z uwzględnieniem tego, czego faktycznie w lodówce czy w szafie brakuje. Jeśli się przyrządza posiłki, warto korzystać w pierwszej kolejności z tego, co już mamy. Ograniczamy ryzyko, że to czy owo zdąży się przeterminować czy zepsuć nim zostanie użyte. Dziś w internecie nietrudno znaleźć przepisy na podstawie podanej listy składników. Może warto tego spróbować? Jeśli już gotujemy, to w ilości takiej, która pozwoli na spożycie potrawy bez zostawiania zapasów na kilka następnych dni. Jedzenie ciągle tego samego może się znudzić, a reszta odłożona „na potem” może się zepsuć. I wyładować w koszu. W ostateczności niektóre potrawy, których mamy za dużo, można zamrozić. W takiej formie przetrwają dłużej niż po prostu pozostawione w chłodzie w lodówce. Produkty łatwo psujące się powinno się wyrzucać, gdy upłynie termin ich ważności (mięso, przetwory mleczne), więc warto z nich korzystać na czas. Z kolei nawet nieznacznie przeterminowane produkty mączne czy mrożonki, o ile były właściwie przechowywane, w nieuszkodzonych opakowaniach, zasadniczo można spożyć nawet nieco po dacie na etykiecie. Oczywiście trzeba tu zachować rozsądek i nie przesadzać. (opr. jar)

Która bardziej „eko”?

Choinka może być naturalna lub sztuczna. Oba rodzaje mają swoich zwolenników i przeciwników, swoje wady i zalety. A która jest lepsza z punktu widzenia troski o środowisko naturalne?

Na pewno obecnie każdy ma w domu choinkę, ale to też dobry moment, by już tak na spokojnie, bez pośpiechu przedświątecznych przygotowań, przemyśleć jedną istotną sprawę: jaką choinkę lepiej jest mieć w domu. Sztuczna choinka nie traci igieł i nie śmierdzi nimi, nadaje się też do wielokrotnego użytku. Choinka naturalna wytrzyma tylko jedne święta, za to pachnie lasem, naturą. Która jest rozwiązaniem bardziej proekologicznym? Odpowiedź może wydać się nieco zaskakująca, bo z punktu widzenia ochrony środowiska za lepsze rozwiązanie uważa się choinkę naturalną. Dlaczego?

W poszukiwaniu odpowiedzi na to pytanie warto przyjrzeć się, czym tak naprawdę jest choinka sztuczna. Jest to produkt przemysłowy zrobiony w dużej części z tworzywa sztucznego. Już samo powstanie surowca do jej produkcji nie jest procesem dla środowiska obojętnym. Sztuczne choinki mogą powstawać z folii PCV. Do produkcji polichloru winylu wykorzystywane są m.in. składniki ropy naftowej. Materiał ten nierzadko importowany jest z dalekich krajów azjatyckich – spa-



lanie paliw potrzebnych do transportu też nie jest dla przyrody korzystne. Zresztą przedmiotem importu mogą być całe, gotowe choinki. W efekcie mamy w domu produkt przemysłowy, który na święta ozdabiamy bombkami. A gdy się zużyje, wyrzucamy go do śmieci. Recykling jest tu możliwy, ale czy dotyczy wszystkich wyrzuconych choinek?

Na drugim biegunie mamy choinkę naturalną. Z pozoru jej wycięcie w lesie odbywa się z krzywdą dla przyrody. W istocie tak by było, gdyby taką choinkę niezgodnie z prawem „na dziko” wyciąć w lesie, czyli po prostu ukraść. W cywilizowanej praktyce jest jednak pozyskiwanie naturalnych choinek w sposób prawnie uregulowany. Choin-

ki takie są odpowiednio uprawiane na specjalnych plantacjach. Ich wycięcie jest więc z góry przewidziane i nie demoluje środowiska lasu. Nim się takie drzewko wytnie – pracuje ono na rzecz natleniania powietrza tak samo jak inne rośliny. To taki bonus. Wreszcie nabycie choinki naturalnej nie musi wcale oznaczać śmierci młodego drzewka. W sprzedaży są również drzewka naturalne umieszczone w doniczkach. Te nieco większe mają więc od razu solidną podstawę (kot nie da im rady – może co najwyżej zrzucić kilka bombek). A po świętach można pomyśleć o wsadzeniu drzewka do gruntu. Jeśli wybierzemy to ostatnie rozwiązanie, przyroda w ogóle nie powinna ponieść prawie żadnych strat. (jar)

Fajerwerki – piękno i chemia

Trudno odmówić fajerwerkom efektywności i piękna. Lada dzień w samej tylko Polsce wystrzelą ich miliony. Poza radością z sylwestrowego widowiska jest też w fajerwerkach coś mniej kolorowego

Całkiem zostawiamy tu na boku kwestię bezpieczeństwa dla ludzi, która zależy od odpowiedzialnego inicjowania eksplozji fajerwerków. Chodzi tym razem o coś innego – co zwykle umyka w szale noworocznej zabawy. Sztuczne ognie wybuchają, bo zawierają odpowiednie związki chemiczne. Przede wszystkim utleniacze, substancje palne. Utleniaczami mogą być chlorany lub azotany baru, potasu, wapnia, strontu. Aluminium, fosfor, siarka, węglowodory – jako substancja palna. Stąd efektowne eksplozje. Ale aby efekt był pełny, musi mieć też frapującą barwę. I tu do wcześniej wyliczonych substancji chemicznych dochodzą na przykład dające zieloną barwę sole baru, zabarwiające na czerwono sole strontu, wytwarzające kolor biały sole antymonu. Gwałtowne spalanie tych wszystkich substancji powoduje powstanie związków chemicznych, które bywają szkodliwe. Przykładem mogą być wysoce toksyczne związki baru. Swego czasu prowadzono nawet wyspecjalizowane badania dotyczące tego, jak wiele tego rodzaju ubocznych produktów nocy z fajerwerkami pojawia się w na-

szym bezpośrednim otoczeniu. Przeanalizowany śnieg z miejsca pokazu sztucznych ogni wykazywał 500 razy większe niż naturalne stężenie baru. Wiosną to wszystko trafia potem na lata do gleby.

Ale nie wszystko podczas zimowych pokazów trafia na śnieg. Swoją porcję szkodliwych substancji mają też szansę wchłonąć do płuc widzowie takiego widowiska. A jak działa bar? Może na przykład powodować trudności w oddychaniu, potęgować objawy astmy. Zależy to oczywiście od tego, ile dostało się go do organizmu. Ale trudno mówić, że ryzyko nie istnieje. Bar nie jest zresztą obowiązkowym składnikiem fajerwerków. Można używać na przykład bezpieczniejszego magnezu, wapnia. Ale czy mamy pewność, że produkty, które możemy nabyć na naszym rynku, zwłaszcza te o konkurencyjnych cenach, powstały z troską o zdrowie tych, którzy będą z nich korzystać – najczęściej tysiące kilometrów od miejsca produkcji?

Na koniec dorzucmy jeszcze, że według uczonych niebezpieczne jest też zwiększone zapylenie powietrza podczas pokazów sztucznych ogni. Może być ono kilkakrotnie większe niż w naturalnych okolicznościach w danym miejscu.

Czy zatem korzystać z fajerwerków? Tak, bo trudno odmówić sobie takiej przyjemności choć raz do roku. Jak we wszystkim jednak także i tu może warto mieć na uwadze po prostu pewien umiar. (opr. jar)



Dofinansowano ze środków Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Katowicach

Treści zawarte w publikacji nie stanowią oficjalnego stanowiska organów Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Katowicach.