Nie marnuj jedzenia

Data publikacji: 23.04.2011 15:00

Okres świąt nierozerwalnie kojarzy nam się z suto zastawionym stołem. Niestety nie wszystko, co przygotowaliśmy zostanie zjedzone, a część produktów i dań trafi do śmietnika.

Najczęściej wyrzucane produkty to ziemniaki, chleb i wędliny. Banki Żywności podkreślają, że nie tylko kupujemy, ale również marnujemy. Szczególnie w zbliżającym się okresie, warto pamiętać o kilku zasadach, które pomogą ograniczyć nam marnowanie żywności. ***- Warto zadbać o właściwe przygotowanie posiłków i odpowiednie przechowywanie żywności –*** mówi Karolina Litwok z Cieszyna, która uważa, że zbyt dużo żywności trafia po świętach na pobliskie śmietniki – ***jeżeli nie wykorzystam przez święta wszystkich zakupionych składników zastanawiam się, co mogę jeszcze z nich przyrządzić.***

Statystyki pokazują, że Polacy wyrzucają średnio 18% miesięcznych zakupów. Nie zdajemy sobie jednak sprawy z tego, że wyrzucając jedzenie marnujemy nie tylko pieniądze. Produkt spożywczy, to nie tylko, to co konsumujemy, ale także produkcja, opakowanie, transport, energia, emisja odpadów przemysłowych.

- Świetnym rozwiązaniem dla osób, które nie wiedzą w jaki sposób zadbać o resztki ze stołu jest strona www.niemaruje.pl na której znajdziemy porady dotyczące przechowywania jedzenia, ale również pomysły na to w jaki sposób przygotować posiłek z aktualnie posiadanych produktów. Ponieważ w okresie Świąt Wielkanocnych najbardziej popularnym produktem są jajka, możemy z nich stworzyć później pasty do kanapek lub startymi jajka zagęścić różne farsze, nadzienia do krokietów, czy naleśników. Po Świętach Wielkanocnych zostaje również wiele wypieków, które obsychają i nie wiadomo co z nimi zrobić. Rozwiązaniem jest – bajaderka - dodaje pani Karolina.

„ Do marnowania jedzenia wciąż przyznaje się co trzeci Polak” - informują realizatorzy kampanii społecznej „Nie marnuj jedzenia”. Główną przyczyną marnowania żywności są w 41% zbyt duże zakupy, a w 29% zakup złego jakościowo produktu.

BsK