

Aktivita 1 – Tvoříme seznam úkolů

Vaším úkolem je připravit se spolužáky, paní učitelkou nebo učitelem akci, při které si užijete společný čas, připravíte na ni dobré občerstvení a zajistíte program, který vás bude bavit. Záleží na vaší dohodě, o jakou akci půjde. Může jít o společnou snídani, slavnost nebo třeba piknik. O co bychom vás chtěli požádat je, abyste při přípravě a při samotné akci mysleli na životní prostředí – nepoužívejte žádné zbytečné jednorázové plasty a jiné obaly, dejte přednost občerstvení s nízkou uhlíkovou stopou, odpad, který na akci vytvoříte, vytríděte anebo dejte na kompost.

Zadání:

Abyste vše hladce zvládli, **vytvořte si seznam úkolů** (tak zvaný check-list). Postupně zaškrťávejte úkoly, které už máte splněné. Tam, kde to bude potřeba, doplňte termíny a kdo má za daný úkol odpovědnost. Níže najdete vzor. Pokud by vám některé úkoly v seznamu chyběly, doplňte si je dle potřeby.

☐ Ujasníme si, pro koho akci organizujeme a koho budeme chtít pozvat (např. spolužáci a učitelé z jiných tříd, rodiče, samozřejmě může to být akce jen pro naši třídu).

☐ Domluvíme se, jakou akci budeme pořádát (forma práce: diskuse ve třídě, brainstorming atp.)

☐ Vybereme čas a místo konání akce

☐ Domluvíme si, jaký bude program akce. Měli bychom mít aspoň základní představu, co budeme na akci dělat – zda budeme organizovat nějaké hry a soutěže nebo zda budeme mít hosta. V pořádku je ale i to, že na akci žádný velký program nebude a budeme si jen povídat. Když jsme se domluvili na programu, měli bychom si rozdělit úkoly, kdo a co pro program zajistí a do kdy.

☐ Může se stát, že zjistíme, že na některé věci budou potřeba finance. Domluvíme se s paní učitelkou nebo učitelem, jak je možné tuto situaci řešit.

☐ Důležitým bodem naší akce bude občerstvení. Je potřeba, abychom se domluvili, co konkrétně budeme na akci mít – jaké jídlo a nápoje. Kdo ho zajistí a v jakém množství. Také zda máme na co jídlo servírovat (talíře, skleničky, mističky). Tip: Hezké bude, když jídlo budeme připravovat společně ve školní kuchyňce nebo požádáme kuchařky, aby nám umožnily využít na přípravu prostory školní jídelny.

☐ Zvážíme, zda na akci bude nějaká speciální výzdoba – například fotografie z akcí, úspěchy třídy, ukázky aktivit, které jsme realizovali s Recyklohraním apod.

☐ Promyslíme si, jak naložíme s odpadem, který vytvoříme. Nezapomeneme vše vytřídit a pokud budeme mít zbytky, které je možné kompostovat, určitě je vyhodíme na kompost.

☐ Pokud budeme potřebovat, zajistíme si techniku (např. dataprojektor).

☐ Pokud budeme zvát hosty, připravíme pro ně pozvánky a ujasníme si, kolik lidí chceme či můžeme na akci pozvat. V případě, že oslovujeme širší okruh lidí, můžeme připravit i plakátky, které vyvěsíme ve škole nebo na dalších příhodných místech. Můžeme využít web a sociální sítě.

☐ Při samotné akci pokračujeme podle plánu – servírujeme občerstvení, organizujeme připravený program. Hledíme na to, abychom měli dobře rozdělené role, abychom při samotné akci vše dobře zvládli a užili si ji. Můžeme si z akce udělat také fotky, abychom měli na co vzpomínat.

Aktivita 2 – Plánujeme občerstvení s nízkou uhlíkovou stopou

Uhlíková stopa znamená, jaké množství oxidu uhličitého (CO₂) a dalších skleníkových plynů je do ovzduší uvolněno v souvislosti s naší činností, výrobou a spotřebou nejrůznějších produktů a služeb. A jak už víme, zvýšené množství skleníkových plynů přispívá k oteplování planety a klimatickým změnám. Samozřejmě i potraviny mají svou uhlíkovou stopu. Zahrnuje veškeré emise spojené s jejich celým životním cyklem. Od pěstování plodin nebo chovu zvířat přes zpracování surovin, balení, dopravu, skladování až po samotnou konzumaci a likvidaci odpadu.

Různé druhy potravin mají různě velkou uhlíkovou stopu – například maso, především hovězí, má vysokou uhlíkovou stopu kvůli emisím metanu a velké spotřebě krmiva pro dobytek. Naopak rostlinné potraviny, jako jsou luštěniny, zelenina nebo ovoce, jsou z hlediska emisí mnohem šetrnější. *Několik příkladů uhlíkové stopy vybraných potravin najdete níže.*

Důležitou roli hraje také vzdálenost, odkud potraviny putují – čím blíže k místu spotřeby byly vyrobeny, tím menší bývá jejich dopad na životní prostředí. Je proto lepší odebírat potraviny od lokálního, odpovědně hospodařícího farmáře než kupovat v supermarketu produkty vyrobené na druhém konci světa. Když máme možnost, je skvělé si zeleninu a ovoce vypěstovat přímo na zahrádce.

Uhlíková stopa potravin nám tedy pomáhá lépe porozumět tomu, jak náš jídelníček ovlivňuje planetu a umožňuje nám dělat udržitelnější rozhodnutí v každodenním životě.



1 kg Zelenina:
2,0 kg CO₂



1 kg Kuře:
6,9 kg CO₂



1 kg Fazolí/bobů:
2,0 kg CO₂



1 kg Sýr:
13,5 kg CO₂



1 kg Vejce:
4,8 kg CO₂



1 kg Mléka:
1,9 kg CO₂



1 kg Hovězí maso:
27 kg CO₂



1 kg Brambory:
2,9 kg CO₂



1 kg Ovoce:
1,1 kg CO₂



1 kg Vepřové maso:
12,1 kg CO₂



1 kg Rýže:
2,7 kg CO₂



1 kg Čočky:
0,9 kg CO₂

Zadání:

Když už víte, proč je důležité sledovat uhlíkovou stopu potravin, navrhnete, jaké občerstvení připravíte na vaši **Slavnost pro radost** (nebo jinou akci). Poznámky si pište na druhou stranu papíru. Diskutujte se spolužáky, jaké potraviny jste schopni zajistit a co se z nich dá vyrobit. Zajímavé tipy na recepty s nízkou uhlíkovou stopou poskytne také umělá inteligence 😊.

Občerstvení pro naši akci

Potraviny, které máme k dispozici:

Naše recepty – co z potravin připravíme: