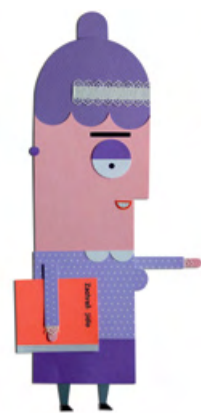


# JÍDLO JE UMĚNÍ

ÚKOL: Zkusíš nakreslit obrázek, který by ostatní inspiroval k záchraně jídla?



VEZMI SI PRACOVNÍ LIST  
A ZACHRAŇ JÍDLO V GALERII!

## INTERAKTIVNÍ VÝSTAVNÍ PROJEKT ZACHRAŇ JÍDLO!

Vendula Chalánková, Viliam Slaminka  
Jan Švankmajer, Peter Králik, Daniil Masagutov, Mirek Koudela



82 %

NEPRODÁ A JDE DO  
KOŠE NA KONCI DNE

5 %

NEDOJÍ PŘÍMO  
V RESTAURACI

13 %

VYHODÍ ROVNOU  
V KUCHYNI

[atriumzizkov.cz](http://atriumzizkov.cz)

Autoři pracovního listu:  
Nina Wančová, Fuczik

Organizace ZACHRAŇ JÍDLO  
[zachranjidlo.cz](http://zachranjidlo.cz)

Pořadatelé: ATRIUM  
NA ZIZKOVĚ



Partneři: MINISTERSTVO  
KULTURY



Meziměsto

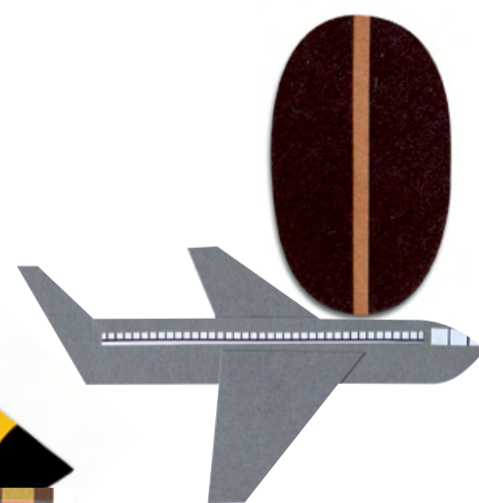
Zřizovatel: Praha /||

Poděkování: TESCO

# KOLIK TOHO NACESTUJE BANÁN, NEŽ SKONČÍ U NÁS DOMA



PRACUJU V OBCHODĚ UŽ SKORO  
30 LET. VŠÍMÁM SI, ŽE TEĎ PRODÁVÁME  
ZBOŽÍ, O KTERÉM JSEM DŘÍV  
ANI NEVĚDĚLA, ŽE EXISTUJE. OBČAS  
SI PŘEDSTAVUJU, ODKUD ASI JE.



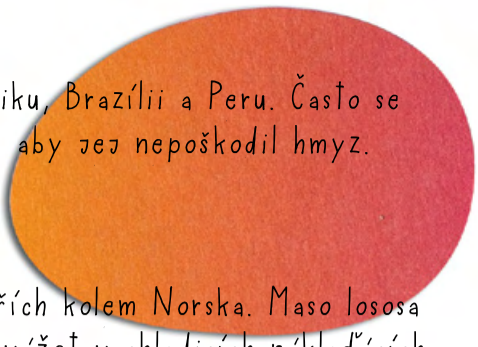
Supermarkety nás hned u vstupu lákají tímto čerstvým zbožím a najdeme tam skoro všechno, na co si vzpomeneme. Napadlo tě ale někdy, jak se sem to jídlo dostane? Dovézt do obchodu jablko, které roste i u babičky na venkově, asi není tak složité. Ale co třeba mango?

Cesta zboží do obchodu je někdy docela snadná, jindy opravdu dlouhá a spletitá. Obchod s jídlem tu je od nepaměti, ale díky letadlům, lodím, nákladákům, přístavům, obrovským skladům, mrazákům a čilé dopravě se dnes převáží jídlo mnohem víc, z větších dálek a mnohem častěji.

Problémů s dopravou jídla napříč zeměkoulí je víc. Prvním je samotná doprava, která znečišťuje vzduch i vodu. Kvůli tomu, aby byly potraviny při nákupu čerstvé, musíme je ošetřovat různými chemikáliemi a umělými procesy. To se týká zejména ovoce a zeleniny. Když chováme zvířata, tak zase urychlujeme a vylepšujeme postup jejich chovu, aby nám dávala co nejvíce produktů. To vede k tomu, že často vyrůstají v nevhodných podmínkách.

## MANGO

Mango se nejvíce pěstuje v Mexiku, Brazílii a Peru. Často se při přepravě chemicky ošetřuje, aby se nepoškodil hmyz.



## LOSOS

Lososi se chovají v chladných mořích kolem Norska. Maso lososa se rychle kazí, proto se musí převážet v chladicích nákladnicích.



## BANÁN

Po jablkách jsou banány v České republice druhým nejoblíbenějším ovocem. Dostávají se k nám nejčastěji lodí ze Střední a Jižní Ameriky.

## DATLE

Datle rostou v trsech na datlovnících na Blízkém východě nebo v severní Africe. Kvůli složité dopravě na obchodu s datlemi vydělává celá řada menších a větších obchodníků.



## KÁVA

Káva pochází z Afriky, je jedním z nejoblíbenějších nápojů pro dospělé. Pro některé africké země je pěstování kávovníků nejdůležitějším zdrojem peněz.



## RÝŽE

Rýže se dováží z Číny nákladními loděmi většinou do Německa a Nizozemí.

**ÚKOL:** Spočítáš na mapě přes kolik zastávek, kolika různými dopravními prostředky a přes kolik zemí k nám putuje mango?

zastávky:

země:

prostředky:

## JAK MOC TOHO DOOPRAVDY SPOTŘEBUJEME



MOŽNÁ BY STAČILO O NAKUPOVÁNÍ A VAŘENÍ VÍC PŘEMÝŠLET. ODPADU SE ÚPLNĚ NEVYHNEME, ALE NEMUSÍ SKONČIT V KOŠI.

Třeba kompostováním vzniká zase kvalitní půda. Zachraňovat jídlo i lidi zde díky potravinovým bankám, kterým můžete darovat trvanlivé jídlo. To se dostane k těm, co ho potřebují a využijí.

### ÚKOL:

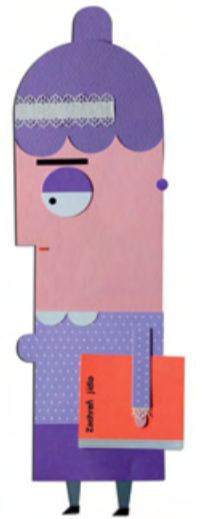
Která jídla vám nejčastěji doma zbývají? Napiš jejich seznam a zkus navrhnout, jak se vyhnout tomu, aby neskončily v odpadkáči. Můžeš i kreslit.

seznam:

## JAK ZACHRAŇOVAT JÍDLO

NAUČILA JSEM SE UVAŘIT BANÁNOVÉ LÍVANCE NEBO POLÉVKU Z TVRDÉHO CHLEBA. JE TO JEDNODUCHÉ.



### ÚKOL:

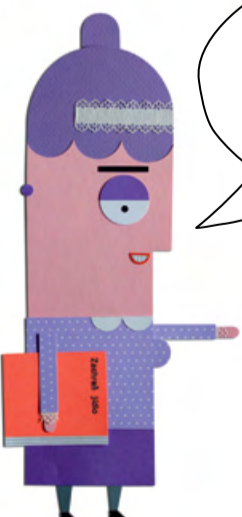
Vymyslíš vlastní recept z potravin, mezi nimiž bude alespoň jedna surovina, kterou byste jinak doma vyhodili? Můžeš i kreslit.

recept:

## Z POLE DO SUPERMARKETU

KDYŽ JEZDÍM NA SVOJI CHATU U TŘEBONĚ, VŽDYCKY SI CHODÍM PRO VAJÍČKA K SOUSEDŮVI, CO CHOVÁ SLEPICE. ASPOŇ NĚKDY JE TO S VAJÍČKY FAKT JEDNODUCHÉ.



### ÚKOL:

Napiš, odkud pochází suroviny, které máte doma. Můžeš i kreslit.

Proces spojený s výrobou jídla je hodně náročný. Aby vůbec jídlo vzniklo, potřebujeme k tomu různé suroviny. Třeba mléko, vejce, zeleninu... A ty zase vyžadují, abychom do nich investovali nejrůznější zdroje. Elektřinu, vodu nebo teplo. Další zdroje jsou nutné na zpracování jídla, balení, přepravu, skladování, vaření a samozřejmě i k likvidaci zbytků a obalů. Když sečteme tyto zdroje ze všech částí složitého procesu, zjistíme, jak vysoká produkce CO<sub>2</sub> je spojená s jejich výrobou a jak moc zatěžují naše životní prostředí.

vejce:

mléko:

pečivo:

salám:

máslo: