


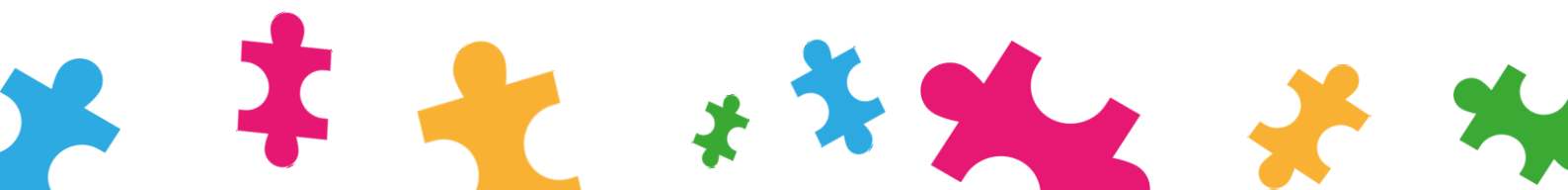


## WebQuest

Pokročilá úroveň -  
Potravinové kilometry



NÁZEV WEBQUESTU:	POTRAVINOVÉ KILOMETRY
ÚROVEŇ WEBQUESTU	POKROČILÁ ÚROVEŇ
ÚVOD	
<p><i>Už jste někdy snědli kousek jídla a přemýšleli jste, jak daleko urazil, než se dostal na váš talíř?</i></p> 	
<p>Naše jídlo musí projít cestou z místa, kde bylo vypěstováno nebo vyrobeno, až na naše talíře. Vzdálenost, kterou toto jídlo urazí, se nazývá potravinové míle.</p> <p>Potraviny se přepravují v lodích, letadlech, autech a dalších dopravních prostředcích, aby se dostaly do obchodů a regálů supermarketů. Pokud vaše jídlo musí urazit velmi dlouhou cestu, způsobí to velkou uhlíkovou stopu, protože fosilní paliva spálená v těchto dopravních prostředcích uvolňují skleníkové plyny do atmosféry, což má negativní dopady na životní prostředí, jako je změna klimatu a znečištění.</p>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; background-color: #e0f0e0; text-align: center;"><p>Více potravinových kilometrů = větší poškození životního prostředí</p></div>	
<p><b>Příklad:</b> Nákupem místních jablek získáte mnohem méně potravinových kilometrů než avokáda, protože avokáda se musí dovážet z Jižní Ameriky.</p> <p>Tím, že si budeme více uvědomovat potraviny, které kupujeme a odkud pocházejí, můžeme přispět k lepšímu výběru pro životní prostředí.</p>	



## ÚKOLY

Rozhodli jste se ve své třídě uspořádat aktivity, abyste zvýšili povědomí o potravinových milích a povzbudili lidi k lepšímu výběru potravin pro životní prostředí! Existují dvě aktivity, které budete provádět ve skupinách 3-4 studentů.

**Aktivita 1-** Ve svých malých skupinách zjistíte, kolik potravinových kilometrů vyprodukuje přeprava určitého ovoce a zeleniny do Německa

**Aktivita 2-** Navrhněte plakát na téma „Nakupujte lokálně“ a zahrňte rady a tipy, jak nakupovat potraviny udržitelně

Níže uvedený WebQuest vám poskytne informace potřebné k účasti na těchto aktivitách. Jste připraveni dozvědět se více o jídle, které skončí na vašem talíři? Postupujte podle níže uvedených kroků!

## PROCES

### Krok 1: Jahody v zimě?

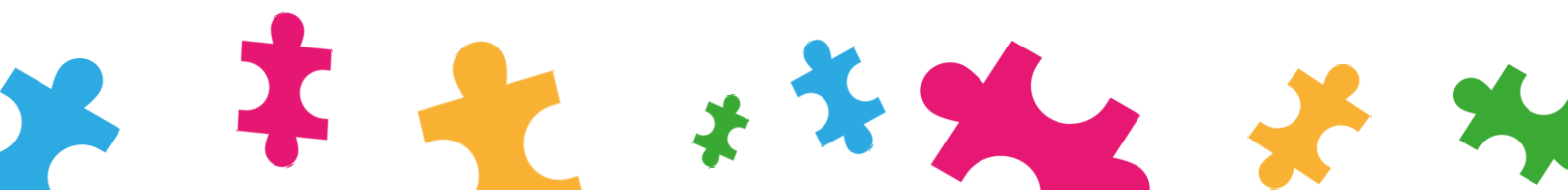
Nyní žijeme ve světě, kde si můžeme dát jakékoli ovoce nebo zeleninu v kterýkoli den v roce, takže je snadné zapomenout, že ovoce a zelenina jsou sezónní. Ovoce a zelenina rostou v určitých obdobích roku, podle toho, jaké povětrnostní podmínky jejich růstu vyhovují. Podívejme se na příklad!

Jahody rostou nejlépe koncem jara v Německu, takže od začátku léta uvidíte krásné místní jahody, které vyrostly poblíž. Pokud jíte jahody v zimě, byly přivezeny z jiných zemí. To je spousta potravinových mil!



Nakupování místních, sezónních potravin je nejen lepší pro životní prostředí, ale také pomáhá podporovat místní farmáře a lépe to chutná!

Kliknutím na níže uvedené odkazy se dozvíte více o nakupování místního sezónního ovoce a zeleniny:



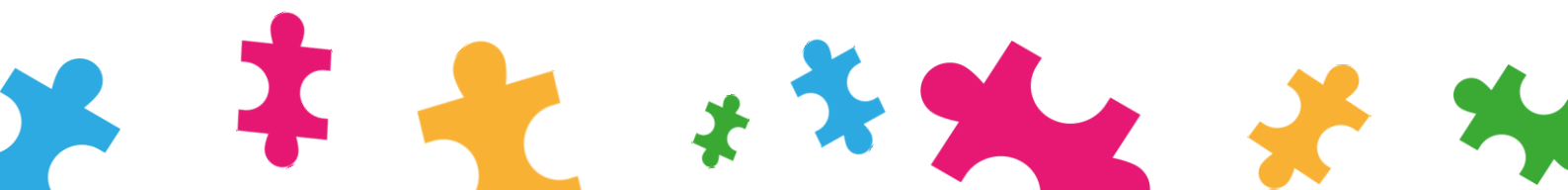
- Definice regionality a sezónnosti - <https://youtu.be/rdh7pdV5K-Q>
- Výběr potravin šetrných ke klimatu - <https://youtu.be/VcHlmYBywkl>
- Avokádo a dopad na životní prostředí - <https://www.fr.de/ratgeber/gesundheit/warum-keine-avocados-mehr-essen-sollten-11068195.html>
- Jsou regionální potravinářské produkty lepší? - <https://youtu.be/4kWWPiEZetc>

## Krok 2: Globální odpad

Pravděpodobně znáte oblíbené řetězce supermarketů jako Edeka, Rewe, Aldi a Lidl. Najdete tam vše, co potřebujete, a najdete to ve většině obcí a měst. Bohužel, supermarkety obvykle nenaskladňují mnoho místních produktů. Nákup produktů na místních potravinových trzích a menších obchodech může pomoci snížit vaše míle na jídlo, a tím i vaši uhlíkovou stopu. Velké plýtvání potravinami mají na svědomí i řetězce supermarketů, které pravidelně vyhazují, jakmile přijde nové zboží, nebo pokud jsou na výrobcích viditelné drobné kazy.

Odpad se nevyskytuje jen v supermarketech, je to celosvětový problém a nyní jsme v globální odpadové krizi. Vyhodili jste někdy doma nějaké jídlo, které jste včas nesnědli? Je důležité, abychom si nejen uvědomovali, odkud naše potraviny pocházejí, ale také abychom kupovali jen to, co potřebujeme, aby se tím minimálním množstvím potravin plýtvalo. Přibližně jedna třetina všech celosvětově vyprodukovaných potravin se ročně vyhodí! To je hodně, že? Důvodů, proč k tomu dochází, je mnoho. Odpad ze supermarketů hodně přispívá ke globálnímu plýtvání, ale také mnoho lidí ve vyspělých zemích si jídla dostatečně neváží, takže často nakupují v obchodech s potravinami věci, které by možná nepotřebovali, a továrny vytvářejí velké množství potravinového odpadu ve výrobě.

Stejně jako míle s jídlem má plýtvání potravinami také negativní dopad na životní prostředí a přispívá ke změně klimatu, takže abyste mohli nakupovat udržitelně, je užitečné dozvědět se více o plýtvání a o tom, jak jej můžete řešit.

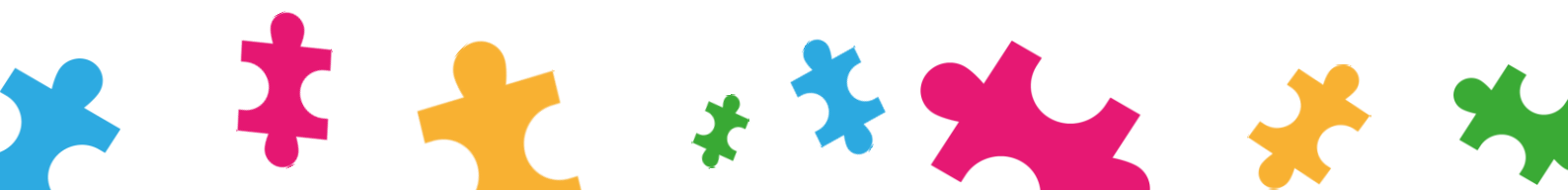
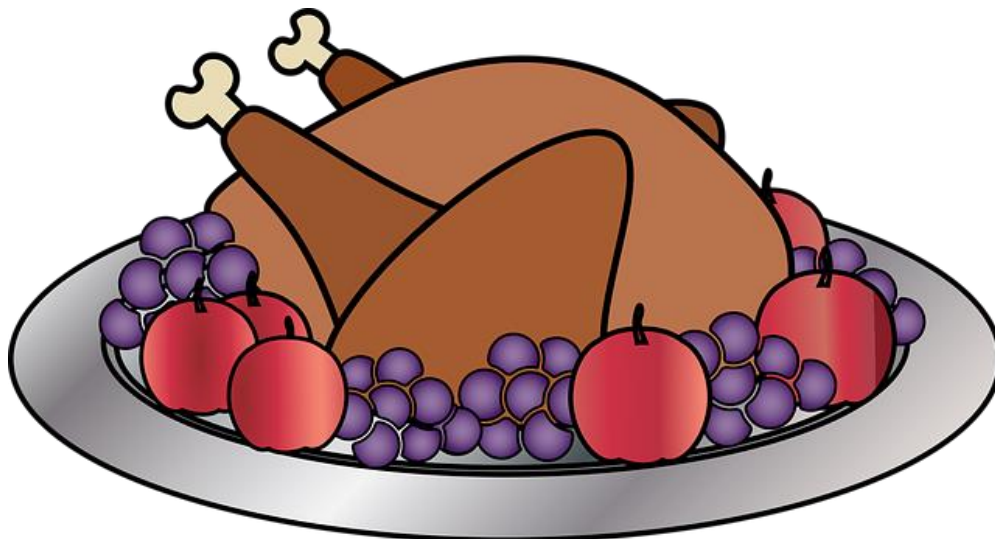




- Plýtvání potravinami v naší společnosti - <https://www.kindersache.de/bereiche/wissen/natur-und-mensch/die-essenverschwendung>
- Fakta a příčiny plýtvání potravinami - <https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/>
- Tipy, jak se vyhnout plýtvání potravinami - <https://youtu.be/VmkWi2WMorM>
- <https://www.duh.de/projekte/lebensmittelverschwendung/>
- Méně odpadu = ochrana životního prostředí - <https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung-und-klimawandel/>

### Krok 3: Maso pouze jako pamlsek

Nakupování sezónních potravin v místě a předcházení plýtvání potravinami jsou pro nás skvělé způsoby, jak nakupovat udržitelně, ale abychom měli jistotu, že nakupujeme co nejudržitelněji, musíme také zvážit omezení spotřeby masa. Chov těchto zvířat pro jejich maso vyžaduje hodně půdy, potravy pro zvířata, vody a energie, a proto je masný průmysl hlavní hnací silou změny klimatu. Snížením příjmu masa můžeme pomoci snížit naši uhlíkovou stopu a pomoci zastavit oteplování Země. Nyní je k dispozici mnoho alternativ masa, takže vyzkoušejte některé rostlinné možnosti a zjistěte, zda vás některá osloví! Pokud je maso velkou součástí vašeho jídelníčku, můžete to brát po malých krůčcích. Zkuste začít „pondělky bez masa“ a postupně snižujte příjem masa.




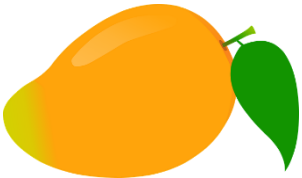
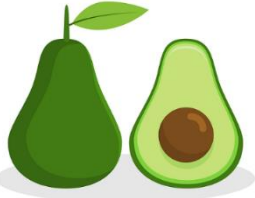

Stravování šetrné ke klimatu -<https://youtu.be/Yfevc6hRu0E>

Jak konzumace masa poškozuje životní prostředí -[https://youtu.be/h767qf9C\\_Xs](https://youtu.be/h767qf9C_Xs)

Co by se stalo, kdybychom jedli méně masa? -<https://youtu.be/QRf3oIQP2Vs>

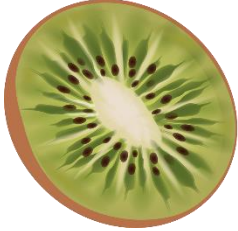
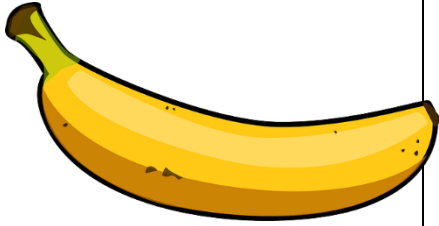
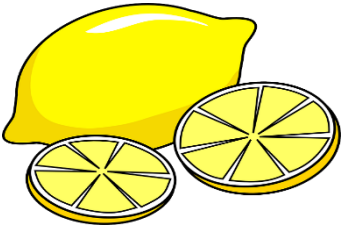
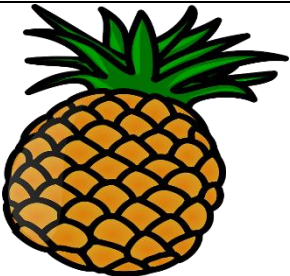

#### Krok 4: Výpočty potravinových mílí

Je čas provést vyšetřování, abychom zjistili, jak daleko musí určité ovoce a zelenina urazit, než dorazí do Německa. Shromážděte se ve skupinách po 3–4 lidech a podívejte se na níže uvedený seznam potravin a na země, odkud se tyto potraviny obvykle vyvážejí a dovážejí do Německa. Společně ve svých skupinách vyplňte sekci „Míle za jídlem do Německa“ pomocí této webové stránky:<https://www.foodmiles.com/>

Potravinová položka	Typický exportér	Potravinové míle vyrobené během cesty do Německa
	Itálie	
	Brazílie	
	Peru	
	Španělsko	

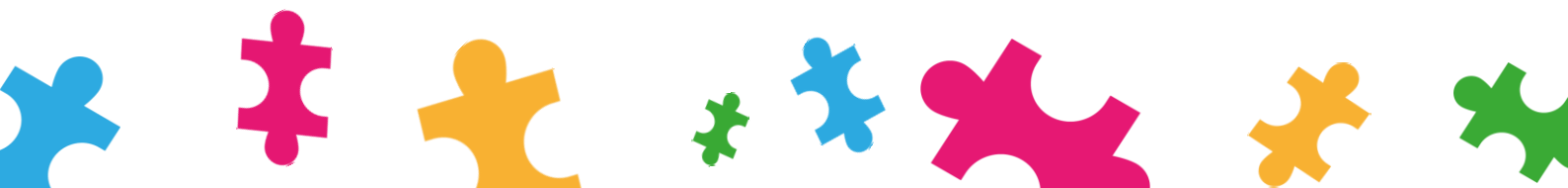




	Nový Zéland		
	Ekvádor		
	Argentina		
	Kostarika		
	Thajsko		

Po vyplnění potravinových mil zkuste ve svých skupinách odpovědět na tyto otázky:

- Která potravina produkuje největší počet potravinových mil?
- Jíte pravidelně tyto potraviny?



- Většinu tohoto ovoce a zeleniny nelze v Německu pěstovat, myslíte si, že by měl být dovoz takových potravin zastaven, aby se přispělo ke snížení emisí skleníkových plynů?

### Krok 5: Vytvořte plakát

Je čas vytvořit plakát „Shop Local“! Váš plakát by měl obsahovat informace o tom, jak mohou lidé nakupovat potraviny udržitelněji pomocí informací z předchozích kroků.

Podívejte se na níže uvedené odkazy, které vám poradí, jak vytvořit poutavý plakát na Canva:

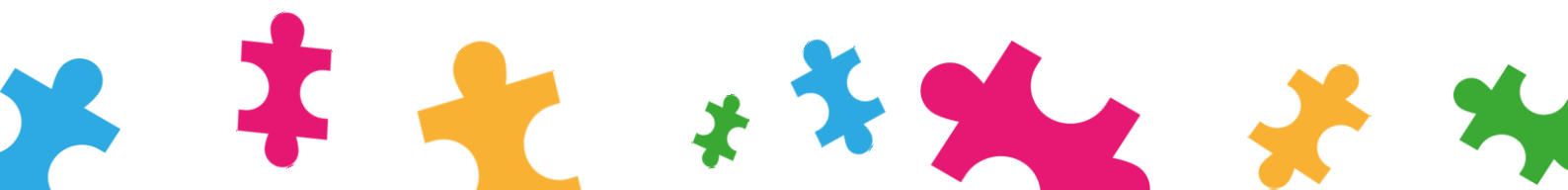
- Jak vytvořit plakát na Canva - [https://www.canva.com/de\\_de/erstellen/poster/](https://www.canva.com/de_de/erstellen/poster/)
- Vytvořte plakát na Canva, video tutoriál - [https://youtu.be/9MZtm8n\\_zGM](https://youtu.be/9MZtm8n_zGM)

## HODNOCENÍ

Téma	Znalost	Dovednosti	Postoje
<b>Jídlo míle (Pokročilá úroveň)</b>	Faktické znalosti o tom, co jsou „potravinové míle“.	Definujte „potravinové míle“	Ochota učit se jako součást týmu.
	Faktické znalosti o plýtvání potravinami a nákladech na životní prostředí.	Uveďte příklady, jak daleko urazí jídlo, aby skončilo na našem talíři.	Otevřenost ke spolupráci s vrstevníky.
	Faktické znalosti globálních potravinových řetězců a jejich dopadu na životní prostředí.	Diskutujte o národním a globálním plýtvání potravinami a jeho environmentálních nákladech.	Povědomí o potravinových mílech a o tom, jak daleko naše jídlo cestuje.
	Teoretické znalosti, jak nakupovat potraviny udržitelněji.	Vypočítejte míle jídla různých položek jídla.	Ochota zhodnotit, odkud naše jídlo pochází.
	Teoretické znalosti různých způsobů, jak předcházet plýtvání potravinami.	Navrhněte plakát ke zvýšení povědomí o udržitelném nakupování potravin.	Ochota zvyšovat povědomí o potravinových mílech s vrstevníky.

### Otázky k sebereflexi:

- Co jste se dnes naučili na téma „Food Miles“?





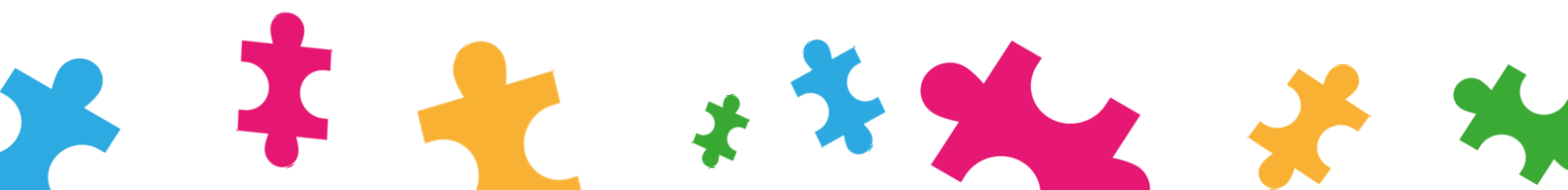


- Kontrolujete někdy zemi původu na obalech potravin?
- Jak plánujete snížit své míle na jídlo?
- Jaká opatření hodláte podniknout, abyste snížili plýtvání potravinami?
- Uveďte 5 akcí, které podniknete, abyste se pokusili nakupovat udržitelněji

## ZÁVĚR

Gratulujeme! Dokončili jste tento WebQuest na téma „Food Miles“. Dozvěděli jste se, co jsou to potravinové míle, význam sezónních a místních nákupů, globální problém s odpady a dopad masného průmyslu na životní prostředí.

Máme štěstí, že máme přístup k potravinám, ke kterým bychom v minulosti neměli přístup. Letecká, námořní a silniční doprava nám usnadnila přístup k různým potravinám z celého světa. Přestože dovoz a vývoz potravin po celém světě přináší výhody, prioritou je nyní ochrana našeho klimatu, a proto jsou nutné malé změny v našich stravovacích a nákupních zvyklostech, abychom pomohli zachránit Zemi.



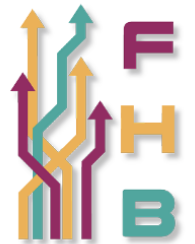


# GRETA

**Challenge-based Learning in Primary Schools for Climate Change Awareness**



Istituto Comprensivo "Don Milani" di Lanciano



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

"The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein."

Project Number: 2020-1-EL01-KA201-078808

