



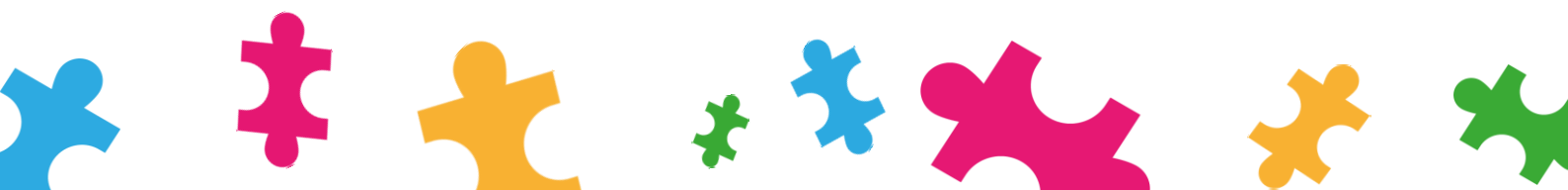
## WebQuest

Pokročilá úroveň -

Moje potravinové kilometry



NÁZEV WEBQUESTU:	Moje potravinové kilometry
ÚROVEŇ WEBQUEST	Pokročilá úroveň
<b>ÚVOD</b>	
<p>Jídlo, které jíme, má mnoho vlivů na životní prostředí. Produkce a konzumace potravin udržitelným způsobem je zásadní pro nasycení světa s rostoucí populací a zároveň chrání naše životní prostředí.</p> <p>Tato skupina zdrojů pokrývá následující důležitá témata udržitelnosti potravin:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Zemědělství a životní prostředí</li><li>2. Potravinové míle</li><li>3. Balení a recyklace potravin</li><li>4. Plýtvání potravinami</li><li>5. Fair trade</li></ol> <p>Dnes se podíváme na „Food Miles“ a jejich vliv na životní prostředí.</p>	
<b>ÚKOLY</b>	
<p>Přemýšleli jste někdy, odkud pochází jídlo, které jíte? Pravděpodobně vás ani nenapadlo přinést tato jídla na váš stůl. Dnes se dozvíte všechny tyto a další věci, jak můžete přispět ke snížení negativních dopadů přepravy potravin.</p> <p>Pojďme zjistit odpovědi na následující otázky:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Odkud pochází naše jídlo?</li><li>• Jaký je dopad přepravy potravin na životní prostředí?</li><li>• Co můžeme udělat pro snížení tohoto dopadu?</li></ul> <p>Vyberete si 5 potravin z těch, které preferujete, určíte jejich původ a spočítáte uhlíkovou stopu, kterou zanechávají při překonání vzdálenosti k vám.</p> <p>Navrhnete alespoň 2 způsoby, jak snížit dopad na životní prostředí změnou svého chování ve vztahu ke konzumaci potravin.</p>	
<b>PROCES</b>	
<p><b>Krok 1: Odkud jídlo pochází?</b></p> <p>Podívejte se na filmy, abyste získali představu o původu různých potravin:</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=IEeBWhfmy5c">https://www.youtube.com/watch?v=IEeBWhfmy5c</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=PnSCciL_K3g">https://www.youtube.com/watch?v=PnSCciL_K3g</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=CdPRZ3wjCxA">https://www.youtube.com/watch?v=CdPRZ3wjCxA</a></p>	



Nyní, když znáte zdroj různých potravin, přejděte k dalšímu kroku!

## Krok 2: Co jsou to „potravinové míle“?

Výroba potravin se nyní globalizovala, což znamená, že mimo sezónu můžeme nakupovat potraviny z celého světa.

Jídlo v našich domovech pravděpodobně pocházelo z mnoha různých zemí.

To může být způsobeno tím, že klima je v těchto zemích odlišné, což s jistotou umožňuje být pěstován v hojnosti. Nebo to může být proto, že pracovníci jsou placeni méně, takže výroba potravin je levnější. Přeprava potravin ze zahraničí umožňuje supermarketům poskytovat levné produkty po celý rok. Některé potraviny, které jsou sklizeny v Rumunsku, jsou odesílány v zahraničí ke zpracování; to přidává „míle“ na cestě za jídlem.

Pozorně sledujte následující filmy:

Co jsou Food Miles

<https://www.youtube.com/watch?v=b7rn5hH5XN8>

Food Miles a ekosystém

<https://www.youtube.com/watch?v=hB1XEKjNJ8Y>

*Definujte následující pojmy: potravinové míle, udržitelný, globalizace, fosilní paliva, uhlíkové emise, uhlíková stopa, globální oteplování, skleníkový efekt*

## Krok 3: Vytvořte mapu jídla!

Identifikujte zemi původu pěti produktů, které konzumujete, pomocí etikety na jejich obalu nebo informací na internetu.

Vyhledejte tyto země na mapě (Mapy Google) a vypočítejte vzdálenost ujetou jídlem do vašeho města.

Identifikujte dopravní prostředek zapojený do cesty vybraného jídla!

## Krok 4: Vliv potravinových „mílí“ na životní prostředí

Podívejte se na filmy z níže uvedených odkazů:

Změna klimatu kvůli Food Miles

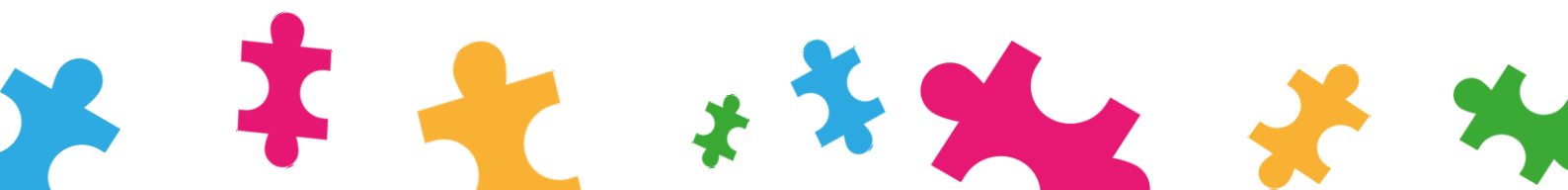
<https://www.youtube.com/watch?v=zoBhghBVGhA>

Otisk jídla

<https://www.youtube.com/watch?v=zoBhghBVGhA>

*Zapište si alespoň 3 faktory podílející se na otisku jídla!*

*Zjistěte, jaké procento znečištění je způsobeno potravinovými mílemi!*





## Krok 5: Jak můžeme snížit dopad potravinových mil na znečištění?

Chcete-li snížit míle s jídlem, zkuste nakupovat místní potraviny. V současné době jen málo produktů obsahuje informace o své uhlíkové stopě, ale většina potravin v supermarketech je označena zemí původu nebo výroby.

Počet farmářských trhů je v Rumunsku velký. Prodávají přímo vám a povzbuzují lidi, aby si koupili čerstvé místní potraviny, za kterými necestovali daleko.

Není to však vždy snadné – lokálně vyrobené potraviny nejsou vždy lepší pro životní prostředí.

Některé potraviny rostou v Rumunsku pouze v určitých obdobích roku. Chcete-li je uchovat déle během doby pečení, měly by být skladovány v chladničce, aby se nezkažily. To spotřebuje tolik elektřiny, že jejich dovoz ze zahraničí může ve skutečnosti způsobit menší znečištění!

Některé potraviny v Rumunsku nerostou snadno a potřebují vyhřívané skleníky. Palivo potřebné k vytápění a osvětlení těchto skleníků uvolňuje obrovské množství oxidu uhličitého. Místní pěstování zeleniny a ovoce mimo sezónu tedy může způsobit vyšší uhlíkovou stopu než jejich pěstování v teplejším klimatu a jejich přeprava do Rumunska.

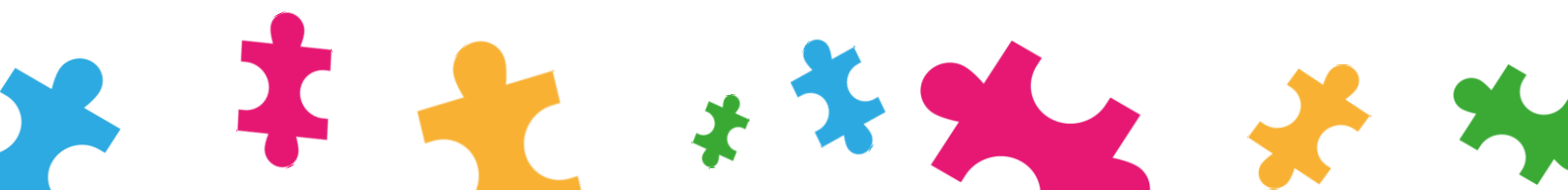
## POSOUZENÍ

Podívejte se na následující film:

Uhlíková stopa sendviče

<https://www.youtube.com/watch?v=zoBhghBVGhA>

*Proveďte podobný výpočet pro svačinu ve vašem balíčku!*

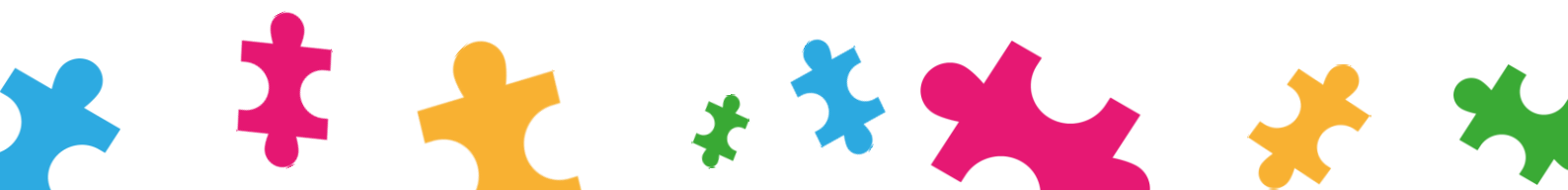


## ZÁVĚR

Gratulujeme!

Přečtěte si, jak potravinové míle ovlivňují životní prostředí a jak můžete snížit jejich dopad na životní prostředí.

*Podělte se o své znalosti se svými přáteli a rodinou!*





# 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

