



Policz swój niedzielny obiad

Cykl:
„Odpowiedzialna produkcja
i konsumpcja żywności”.

QUIZ

Niniejszy materiał został opublikowany dzięki dofinansowaniu Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej. Za jego treść odpowiada wyłącznie Caritas Polska.



Dofinansowano ze środków
NARODOWEGO FUNDUSZU
OCHRONY ŚRODOWISKA
i GOSPODARKI WODNEJ


caritas
laudato sí

QUIZ: POLICZ SWÓJ NIEDZIELNY

Cykl: „Odpowiedzialna produkcja i konsumpcja żywności.”

To ćwiczenie służy do postawienia problemu, którym będziemy się zajmować w toku Cyklu „Odpowiedzialna produkcja i konsumpcja żywności”. Może być także wykorzystane jako samodzielna aktywność.

Ćwiczenie ma ujawnić jeden z elementów kryzysu przyrodniczego i społecznego, jakim jest negatywne oddziaływanie produkcji żywności na klimat. Produkcja ta odpowiada za od 18 do 25% całego wolumenu emisji gazów cieplarnianych, do których zaliczamy CO_2 , CH_4 , N_2O . Gazy te w różnym stopniu wpływają na zmiany klimatu, dlatego jako miarę tzw. „śladu węglowego” danego produktu podaje się wspólny dla wszystkich gazów cieplarnianych wskaźnik nazywany ekwiwalentem CO_2 , czyli CO_{2e} .

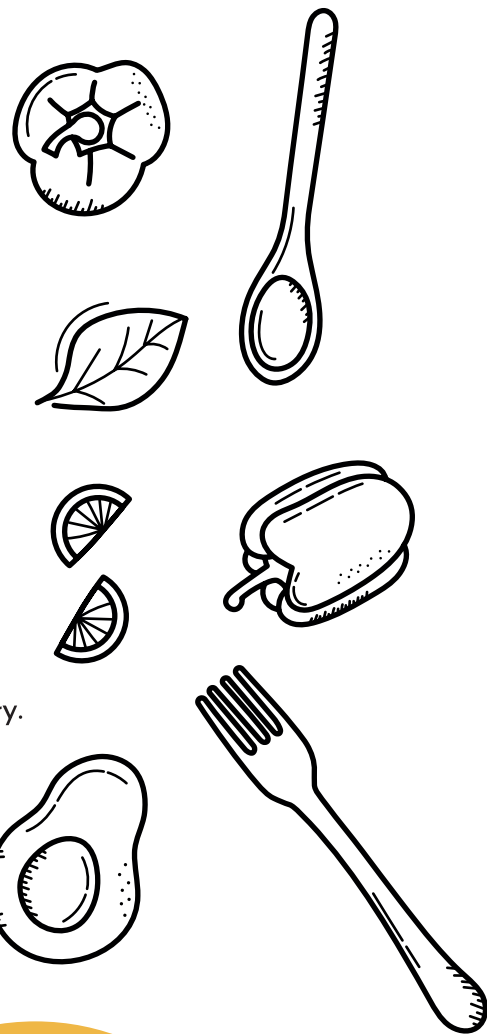
PRZEDMIOT: Ślad węglowy produktów spożywczych

CZAS: Czas realizacji: ok. 15 min

PRZYFOTOWANIA:

- Pracujemy plenarnie, bez podziału na zespoły.
- Prezentacja: [Ślad węglowy żywności.pptx](#)

UCZESTNICY: Quiz jest przeznaczony dla osób dorosłych. Pracujemy plenarnie.



PRZEBIEG QUIZU:

1. Wstępne wyjaśnienie pojęcia śladu węglowego (slajd 2):
 - W większości analiz posługujemy się pojęciem gazów cieplarnianych (ang. GreenHouse Gasses, GHG). Składają się nań głównie dwutlenek węgla (CO_2), metan (CH_4) oraz tlenek azotu (N_2O).
 - Dla ułatwienia porównań wprowadzono zbiorcze pojęcie ekwiwalentu dwutlenku węgla - miarą ilości GHG jest więc ilość ekwiwalentu dwutlenku węgla (CO_{2e}).
 - Metoda obliczania ŚLADU nie tylko sumuje różne gazy cieplarniane w jednym wskaźniku, ale także sumuje ich produkcję w różnych obszarach związanych z produkcją zwierzęcą: energia (CO_2), pasza (CO_2 , CH_4 , N_2O), obornik (CH_4 , N_2O), fermentacja jelitowa (CH_4).
2. Na tej podstawie Formułujemy prostą zagadkę (slajd 3):
Który posiłek pociąga za sobą większy ślad węglowy?
 - pieczeń ze schabu (150 g schabu, 400 g marchewki; 200 g ziemniaków; 50g jabłek; 50 g oliwy + przyprawy), czy
 - vege papryka faszerowana cukinią i ricottą (200 g papryki; 100 g ricotty; 100 g cukinii; 50 g pomidorów; 1 jajko, 30 g kaszy gryczanej, 25 g oliwy; 5 g masła)?
3. Krótka dyskusja z uczestnikami - sondowanie ich opinii...
4. Proponujemy 8 pytań pomocniczych (slajdy 5 do 16)
Zgadnijcie, który z pary produktów ma wyższy ślad węglowy?
5. Wracamy do pierwotnej zagadki (slajd 17). Jaka jest teraz wasza odpowiedź?
6. Zbieramy odpowiedzi z sali i konfrontujemy je z wyliczeniami - poprawna odpowiedź na slajdzie nr 18.

REFLEKSJA:

Dlaczego tak jest? Dyskusja problemu. Wyświetlamy slajd 19 przedstawiający skład potraw.

PODSUMOWANIE:

- Podsumowujemy wykorzystując dalszą część prezentacji
- Ważne kwestie do podkreślenia:
 - » Emisje CO_2 związane z większością produktów roślinnych są od 10 do 50 razy mniejsze od emisji związanej z większością produktów zwierzęcych
 - » 75% GHG generowanych w związku z produkcją żywności jest związanych ze zwierzętami przeżuwającymi (głównie krowami) oraz produktami pochodnymi (głównie sery, masło)
 - » Tak więc nie tylko mięso wołowe obciąża środowisko, ale też sery i masło.
- Skupiamy się na slajdzie 22. Przedstawiamy Ślad węglowy różnych diet obliczony na postawie „indeksu utraty korzyści węglowych”. Podkreślamy jak ważna jest krytyczna analiza tego co spożywamy.