



## NEZAPOMEŇ: ŠETŘIT ENERGIÍ JE SNADNÉ!

1. DOBŘE ZAVÍRAT OKNA,  
ABY NEUNIKALO TEPLA.
2. VĚTRAT OKNA JEN KRÁTCE,  
ALE ZATO ČASTĚJI BĚHEM DNE.
3. PŘI ODCHODU  
ZHASÍNAT SVĚTLO.
4. NENECHÁVAT SPOTŘEBIČE  
V POHOTOVOSTNÍM REŽIMU.
5. PŘI VĚTRÁNÍ  
VYPNOUT TOPENÍ.



## DOMA NEUSTÁLE POTŘEBUJEME ENERGII.

Je ale i mnoho činností, které klima tolik neovlivňují, například fotbal nebo hra na schovávanou.

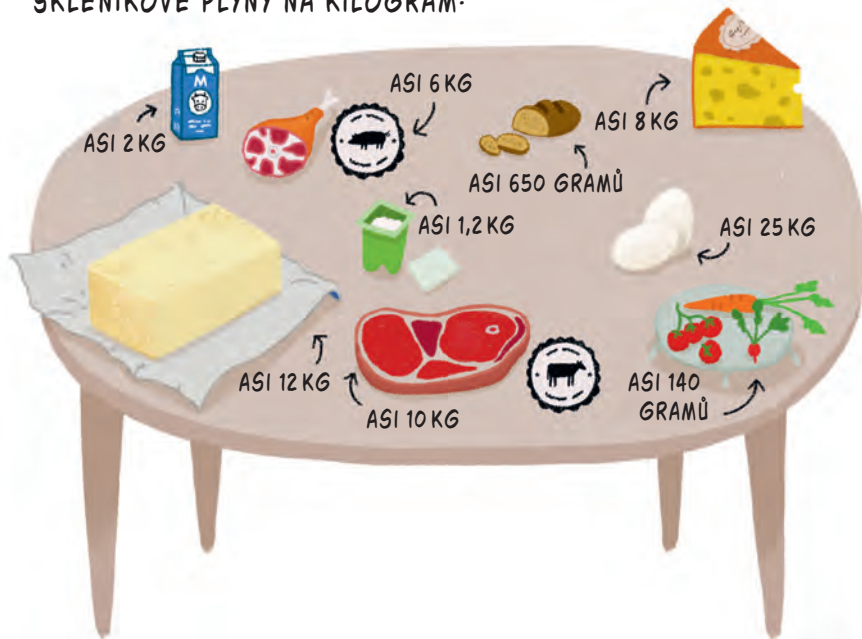
Solární panely na střeše domu nebo na zahradě přeměňují sluneční světlo na elektřinu, takže nám sníží spotřebu elektřiny z jiných zdrojů, jako jsou uhelné elektrárny.

Ale fotbalový míč přece taky museli vyrobit v továrně, ne?



**I TO, CO NAJDEME NA JÍDELNÍM STOLE,** v lednici nebo ve spíži, je nějak spojeno s produkcí skleníkových plynů. Mnoho potravin, především živočišného původu, také přispívá k oteplování planety.

### SKLENÍKOVÉ PLYNY NA KILOGRAM:

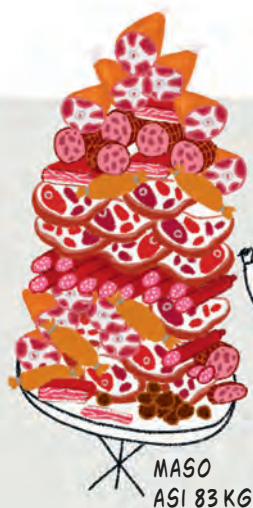


Za posledních 100 let silně stoupla spotřeba živočišných produktů. Většina lidí je má na jídelníčku skoro denně.

### SPOTŘEBA ZA ROK NA OSOBU V KG:



V budoucnosti by mohl čtné potraviny nahradit hmyz. Klimatu by to prospělo, protože chov hmyzu vyžaduje mnohem méně energie a prostoru než chov dobytka a drůbeže.



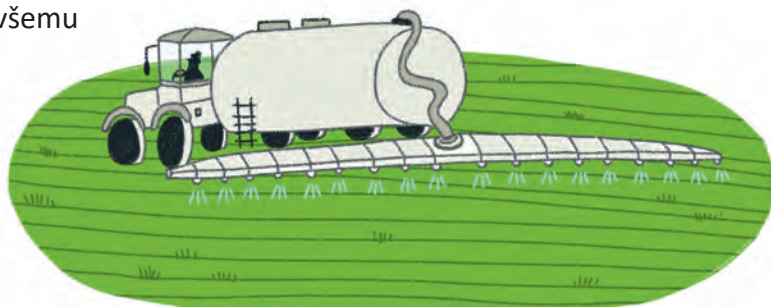
## PROČ KVŮLI POTRAVINÁM

**VZNIKAJÍ SKLENÍKOVÉ PLYNY?** Podívejme se, kolik skleníkových plynů se uvolňuje v jednotlivých fázích produkce potravin.

Zvířata mají hlad. Čím více zvířat chováme pro svou spotřebu, tím více krmiva pro ně musíme vypěstovat. Na to potřebujeme rozsáhlá pole nebo pastviny, které získáváme hlavně kácením lesů v teplých oblastech světa. Zpracováním nebo spálením vykáceného dřeva se uvolní do vzduchu velké množství skleníkových plynů.

Pole se musí obdělávat zemědělskými stroji s motory na naftu nebo benzin. Při pěstování se používají umělá hnojiva a chemické prostředky proti chorobám a škůdcům. Zemědělská chemie se také vyrábí z ropy a při její výrobě i používání vznikají skleníkové plyny. Plodiny se musí zasít, hnojit, ošetřovat a nakonec sklídit

a zpracovat. K tomu všemu jsou potřeba různé zemědělské stroje, které spotřebují hodně paliva – a to se nakonec přemění na skleníkové plyny.

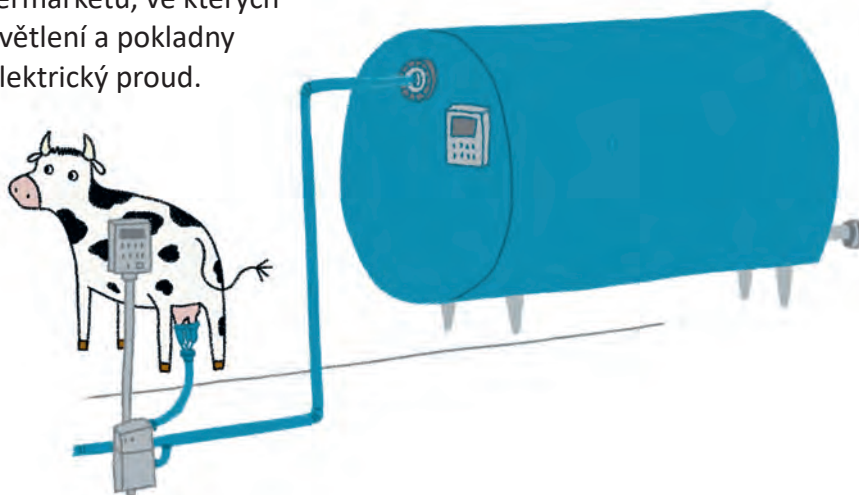


Chlévy je nutno vytápět a čistit. Chov zvířat tedy spotřebovává energii. I zvířata sama vypouštějí skleníkové plyny! Především hovězí dobytek vylučuje velké množství metanu při krkání a prdění.



Také při zpracování, přepravě a chlazení potravin vznikají skleníkové plyny. Vezměme si třeba mléko:

Krávy jsou dojeny automatickými stroji na dojení a mléko je odváděno do chladicího tanku. Sběrný mlékárenský vůz pak odveze mléko do mlékárny. Tam se mléko zahřeje (pasterizuje), vyčistí a naplní do lahví nebo je dále zpracováno na výrobky jako jogurt, máslo nebo smetana. Nakonec to všechno nákladní auta rozveze do supermarketů, ve kterých chladicí pulty, osvětlení a pokladny spotřebovávají elektrický proud.



Na to všechno musíme myslet, když chceme vypočítat, kolik skleníkových plynů má určitá potravinu na svědomí. Dokonce je potřeba připočítat i naši cestu autem do obchodu a uložení jídla v lednici. Určitou roli hraje i plýtvání. Tím, že se spousta dobrého jídla vyhazuje, například proto, že již nevypadá hezky nebo jsme překročili datum spotřeby, se totiž musí vyrobit o to více nového jídla.

# JÍST UŽ JEN OVOCE

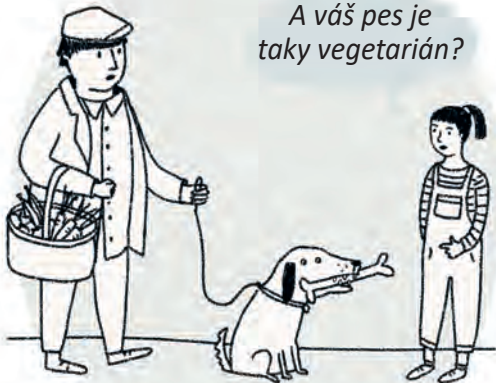
**A ZELENINU** – pomohlo by to klimatu? Ano i ne. Hodně lidí už se vzdalo masa, aby chránili zvířata a životní prostředí. Říkáme jim vegetariáni. Vegani se rozhodli vyškrtnout ze svého jídelníčku dokonce úplně všechny potraviny živočišného původu. A tyto způsoby stravování skutečně produkují méně skleníkových plynů.



Ale i zelenina a ovoce mohou přispívat k oteplování planety. A to tehdy, když se pěstují daleko od nás a musí se dovážet letadlem, lodí nebo nákladními auty. Protože přeprava trvá dlouho, je potřeba zboží cestou chladit, aby se nezkažilo. A to vyžaduje energii navíc a do ovzduší se dostává další oxid uhličitý.

Já jsem přísná vegetariánka.

A váš pes je taky vegetarián?



Je tedy velký rozdíl, zda jíme jablko, které dožrálo kousek od nás, nebo ananas, který k nám doputoval až z Jižní Ameriky. Nejmenší vliv na klima mají regionální výrobky, které se zrovna sklízí. Nemusejí se pěstovat ve sklenících ani dovážet z velké dálky. I ten, kdo jí rád maso, vajíčka a sýr, by se měl zajímat, odkud tyto produkty pocházejí. Mnoho zemědělců prodává své vlastní výrobky na trhu nebo přímo na své farmě. Kdo má zahradu, může si vypěstovat vlastní bylinky, zeleninu a ovoce.

## SEZONNÍ PRODUKTY

