

NIE MARNUJ ŻYWNOSCI

Lenka Jankwoska - kl.6a



KTÓRE PRODUKTY MARNUJĄ SIĘ
W POLSCE NAJCZĘŚCIEJ?



62%
PIECZYWO



47%
OWOCE



46%
WĘDLINY



35%
WARZYWA



24%
ZIEMNIAKI



21%
JOGURTY



16%
SERY



10%
MIĘSO



9%
MLEKO



6%
FAST FOOD


Realizacja: www.fromsquare.com

Banki Żywności

www.bankizywnosci.pl

Z TEGO WYNIKA, ŻE
NAJCZĘŚCIEJ WYRZUCANE
JEST PIECZYWO

Zaraz zobaczycie proces
powstawania chleba

A close-up photograph of a person's hand sowing seeds into dark, rich soil. The hand is positioned on the right side of the frame, with fingers carefully placing a small, light-colored seed into the ground. In the background, numerous small, young green seedlings with two leaves each are growing in rows, indicating a well-maintained garden or field. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of the soil and the skin of the hand.

1. WIOSNA I JESIENIA
ROLNIK SIEJE ZIARNA ZBOŻ



2. Z ZIAREN WYRASTA ZBOŻE,
KTÓRE ROLNIK SCINA W CZASIE
ZNIW

3. NASTĘPNIE ROLNIK MŁOCI ZBOŻE,
BY WYDOBYĆ ZIARNA KŁOSÓW






4. MLYNARZ MIELI
ZIARNA W MLYNIE.
POWSTAJE MAKA



5. W PIEKARNI Z MAKI
I INNYCH SKŁADNIKÓW
PIEKARZ
PRZYGOTOWYWUJE
CIASTO NA CHLEB



Z CIASTA
PIEKARZ
WYRABIA
CHLEB, BULKI I
INNE RODZAJE
PIECZYWA.



UFORMOWANE
CIASTO PIEKARZ
WKLADA DO
PIECA I
WYPIEKA.

GOTOWE PIECZYWO TRAFIA DO
SKLEPOW, A POZNIEJ NA NASZE STOLY



CAŁY PROCES WYROBU CHLEBA ZAJMUJE
KILKA MIESIĘCY, A MY WYRZUCAMY
62% PIECZYWA W NASZYCH DOMACH





TUTAJ ZNJDUJE SIE KILKA CIEKAWOSTEK I
NIEOCZYWISTYCH FAKTÓW O PIECZYWIE

- Bagietka została wymyślona przez francuskich piekarzy, by żołnierze mogli przechowywać chleb w kieszeniach spodni.
- Tradycyjna kajzerka krakowska miała cztery naciecia, warszawska zaś pięć.
- W starożytnej Grecji chleb spożywano do każdego z głównych posiłków w ciągu dnia.
- W Rzymie, za panowania Oktawiana Augusta, funkcjonowało około 300 piekarni.

NIE MARNUJ - CHROŃ ŚRODOWISKO NATURALNE



PIECZYWO PRZECHOWUJ W TEMP.



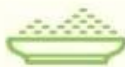
GOTUJ POD PRZYKRYCIEM



GOTUJ W NACZYNIACH PASUJĄCYCH
DO WIELKOŚCI PALNIKA



PLANUJ POSIŁKI



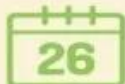
PRZYGOTOWUJ DANIA Z TEGO,
CO NIE ZOSTAŁO ZJEDZONE



SPORZĄDŹ LISTĘ ZAKUPÓW



PRZYGOTOWUJ MNIEJSZE PORCJE
POSIŁKÓW



PILNUJ TERMINU PRZYDATNOŚCI



DZIEL SIĘ JEDZENIEM

Realizacja: www.fremsquare.com

Banki Żywności

www.bankizywnosci.pl

TUTAJ MOZECIE
ZOBACZYĆ PRZYDATNE
WSKAZÓWKI, DZIEKI
KTÓRYM MOZESZ
POMOC CHRONIĆ
ŚRODOWISKO

Ile żywności
marnujemy w Polsce?

4,8 mln ton rocznie



(Źródło: wyniki badań IOŚ-PIB, SGGW w ramach projektu PROM, 2020)

W POLSCE MARNUJEMY
AZ 4,8 MILONA TON
JEDZENIA ROCZNIE

NAJWIECEJ JEDZENIA JEST
WYRZUCANE W NASZYCH DOMACH

ZGADNIJCIE ILE DOROSLYCH SLONI
ODPOWIADA WADZE 4 MLN TON?





JEST TO PONAD 800.000 SLONI!



JAK OSZCZĘDZAĆ NA JEDZENIU?



 @dietetyk_golonka

TUTAJ WIDZICIE CIEKAWY POMYSŁ NA TO W JAKI SPOSÓB MOŻNA OSZCZĘDZAĆ NA JEDZENIU

TUTAJ ZNAJDUJE SIĘ KROTKI FILMIK O MARNOWANIU ŻYWNOSCI



NA CO DZIEN NIE ZAUWAŻAMY W JAKIM STANIE ZNAJDUJE SIĘ
NASZA PLANETA





MOŻE WAM SIE WYDAWAC ŻE TEN PROBLEM NIE JEST NICZYM WAŻNYM, GDYŻ WAS NIE DOTYCZY



ALE PRAWDA JEST TAKA, ŻE
DOTYKA ON WIELU
ZWIERZĄT I LUDZI NA ZIEMI



JESLI CHCESZ ZMIENIC SWIAT,
ZACZNIJ OD SIEBIE



nie marnuj JEDZENIA

ZMIEN
SPÓSÓB
MYŚLENIA

PODZIEL SIĘ!



PLANUJ
RACJONALNIE
ZAKUPY!

PRZE(HOWU)
ZYWNOSC
WŁAŚCIWIE!

NA ŚWIECIE MARNUJE SIĘ NIEMAL 1,3 MILIARDA TON
ZYWNOSCI, Z CZEGO 5 MILIONÓW TON W POLSCE.
TYMCZASEM NA ŚWIECIE GŁODUJE AŻ 868 MILIONÓW LUDZI.

WIĘCEJ NA SPIZARNIA.CARITAS.PL



Plakat został przygotowany w ramach kampanii
edukacyjno-informacyjnej zgodnie z Ustawą
z dn. 19.07.2019 r. o przeciwdziałaniu marnowaniu
żywności (Dz.U. 2019 poz. 1680, Art.4).



POMÓŻ NASZEJ
PLANECIE

ZACZNIJ ZMIANY OD SIEBIE I MAŁYCH
RZECZY, JAK NP. OSZCZEDZANIE NA
ZAKUPACH CZY PRZYGOTOWYWANIA
MNEIJSZYCH PORCJI POSILKÓW

DZIEKUJE BARDZO
ZA UWAGE!

6A

JEDZENIE
WYRZUCAJ
JADŁODZIELNIE
WARSZAWSKIE