



SDG 7: Dostupné a čisté energie

Zajistit přístup k cenově dostupným, spolehlivým, udržitelným a moderním zdrojům energie pro všechny

Tento sedmý cíl OSN si klade za cíl zajistit čisté, spolehlivé a cenově dostupné energie pro všechny. Do roku 2030 plánuje výrazně zvýšit podíl energie z obnovitelných zdrojů na celkové světové spotřebě energie. OSN se také zaměřuje na mezinárodní spolupráci ve výzkumu nových technologií pro čistou energii a zpřístupňuje poznatky o rozšíření infrastruktury pro dodávku energetických služeb do rozvojových zemí. Přístup k elektrické energii může rozvojovým zemím značně pomoci i v dalších oblastech, jako je snižování chudoby či zlepšování zdravotnictví nebo zkvalitňování vzdělávání.

VIDEO MATERIÁL:



Plné znění SDG 7:

<http://www.adra.cz/opravdovysvet/komiksova-soutez/cil-7-dostupne-a-ciste-energie#nahore>

Pěstuj planetu - závěrečná aktivita - 45 minut (+ předchozí příprava v průběhu dvou týdnů)

5 KROKŮ, JAK PĚSTOVAT PLANETU: 1. Neplýtvat 2. Jíst sezónně 3. Méně masa 4. Podporovat drobné zemědělce 5. Vařit chytře

Postup:

1. týden: Studenti vytvoří čtyři skupiny, jejichž úkolem bude jeden týden sledovat své chování v těchto oblastech: 1. Co jedí a kolik potravin vyhodí. 2. Jaké sezónní a nesezónní potraviny jedí. 3. Kolik masa jedí a jaké druhy. 4. Jaké potraviny kupují (kupují rodiče). 5. Jak vaří (vaří rodiče). Každý den své zvyky v těchto oblastech zapisují. Po týdnu se skupiny budou vzájemně informovat o výsledcích svého průzkumu.

2. týden: Další týden se studenti budou snažit chovat podle jednotlivých pěti zásad kampaně Pěstuj planetu: 1. Neplýtvat 2. Jíst sezónně 3. Méně masa 4. Podporovat drobné zemědělce 5. Vařit chytře (význam zásad vysvětlen níže). Co se změnilo oproti předešlému týdnu, opět zaznamenají, a na konci týdne budou informovat ostatní.

Závěrečná reflexe: Co se změnilo ve vašem způsobu života během 2. týdne a proč? Jaké oblasti našeho života ovlivňují klimatické změny na planetě? Je tento

způsob dosavadního života udržitelný? Co můžeme udělat? K čemu vede kampaň Pěstuj planetu?

Jednotlivé kroky – informace:

1. NEPLÝTVAT

Skoro 1/3 všech potravin, které se vyprodukuje pro naši spotřebu, se vyhazuje. V EU se každoročně vyhodí 89 milionů tun potravin (ca. 179 kg na osobu) – 42 % tvoří plýtvání v domácnostech. Pokud se s tím nic nebude dělat, zvýší se toto množství na 126 milionů v roce 2020, což bude mít neblahé následky pro životní prostředí, ekonomiku i společnost. Množství potravin, které v bohatých zemích každoročně končí v popelnicích, je skoro stejné jako množství vypěstované v celé subsaharské Africe. Jen domácnosti vyhodí v souhrnu každý rok více než 2,7 milionů jablek.

CO DĚLAT?

SKLADUJTE CHYTŘE: Ovoce a zeleninu dávejte do lednice. Vydrží déle a vy méně vyhodíte.

NEVYHAZUJTE ZBYTKY: Zkuste to doma i v restauracích.

PLÁNUJTE SVÉ JÍDLO: Udělejte si seznam na týden a nakupte pouze to, co opravdu potřebujete.

Dalším problémem zhoršujícím dopady klimatické změny jsou **obaly potravin**, které jsou často zbytečné a nadměrné. S tím se snaží něco dělat například iniciativa Bez obalu – v jejich obchodě můžete nakupovat do svých přinesených nádob či sáčků pouze takové množství, které potřebujete.

2. Jíst sezónně

Ve snaze vypěstovat nevhodné potraviny na nevhodném místě v nevhodnou roční

dobu se vyplývá obrovské množství energie. Stačí se porozhlédnout, co zrovna touto dobou dozrává v našem okolí, a objevíme výtečné ovoce a zeleninu, které se na náš talíř dostanou, aniž by k tomu bylo zapotřebí tolik energie. Jíst podle přírodního cyklu a lokálních podmínek znamená, že se vždycky máme na co těšit – třeba na to, až dozrají jahody! U nás a ne v zimě ve skleníku nebo dovezené přes půl světa – rozdíl poznáte rozhodně i na chuti.

V ČEM JE PROBLÉM?

Mnoho energie je zbytečně promrháno pěstováním potravin na nevhodných místech nebo v nesprávnou roční dobu. Čím blíže byly naše potraviny vyrobeny, tím menší energetické náklady na převoz a tím méně emisí skleníkových plynů. Na dopravu 1 kg jahod v zimě se spotřebuje přibližně 5 litrů paliva.

CO DĚLAT?

INFORMUJTE SE: Zjistěte, jaké potraviny rostou právě v tomto ročním období.

PTEJTE SE: Zjistěte si, kde bylo vaše jídlo vypěstováno, v jakých podmínkách a jakou cestu urazilo, než se k vám dostalo.

PĚSTUJTE: Zkuste se spojit s dalšími lidmi a vysaďte si své vlastní ovoce a zeleninu (třeba i na balkóně) nebo si založte společně KPZtku – Komunitou podporované zemědělství, při kterém zároveň podpoříte místního farmáře nebo farmářku.

3. MÉNĚ MASA

K chovu zvířat na maso je zapotřebí mnohem víc emisí skleníkových plynů, mnohem víc vody a mnohem víc půdy než k pěstování obilovin, zeleniny a jiných plodin. Když budeme jíst o trochu méně masa a o trochu méně mléčných výrobků, dramaticky tím snížíme dopad naší stravy na životní prostředí. Vyměníte-li jednou týdně jeden pokrm z hovězího masa za

vegetariánské jídlo – například luštěniny – ušetříte na pokrmu pro čtyři osoby téměř 6000 litrů vody! Zvýší se tím také dostupnost potravin pro lidi v nejhudších zemích světa a přitom sníží zatížení planety.

V ČEM JE PROBLÉM?

Chov hospodářských zvířat je zodpovědný za 18 procent celosvětových emisí skleníkových plynů. Téměř 8 procent veškerých vodních zdrojů, které lidstvo spotřebuje, připadá na pěstování potravy pro dobytek. Když si čtyřčlenná rodina dá alespoň jednou týdně luštěniny místo masa, může ušetřit takové množství vody, které odpovídá 17 plným vanám vody.

CO DĚLAT?

ZKUSTE TO BEZ MASA: Uvařte sobě a své rodině alespoň jednou týdně vegetariánské jídlo místo jídla z masa.

UDĚLEJTE ZMĚNU: Zkuste konzumovat o něco méně mléčných výrobků.

ZKUSTE NOVÉ RECEPTY: Vyzkoušejte nové vegetariánské nebo veganské recepty – ideálně za použití sezónních potravin - nebo sdílejte svůj vlastní.

Pro detailnější vhled do problematiky masného průmyslu doporučujeme Atlas masa: [Příběhy a fakta o zvířatech, která jíme](#)

4. PODPOROVAT DROBNÉ ZEMĚDĚLCE

Podporou drobných pěstitelů potravin pomáháme 1,5 miliardám lidí, kteří hospodaří na malých farmách po celém světě, a chráníme tak svou schopnost i v budoucnosti si vypěstovat dostatek jídla pomocí udržitelných zemědělských postupů. Pouze zlomek peněz, které

utratíme za potraviny, se totiž dostane skutečně k těm, kteří potraviny pěstují. Místo toho můžou skončit u někoho jiného, kdo je zapojený do dodavatelského řetězce – u maloobchodního prodejce (u nás hlavně supermarketů), velkovýrobce, překupníka nebo spekulanta. Změnit to můžete výběrem produktů a značek, které zaručují, že je spolupráce s drobnými zemědělci spravedlivá.

V ČEM JE PROBLÉM?

Pokud by jen Američané žijící v městských oblastech nakupovali 2 fairtradové čokoládové tabulky měsíčně, mělo by z toho výrazný prospěch asi 30 000 malých pěstitelů kakaa.

CO DĚLAT?

KUPUJTE FAIRTRADE: Objevte ve svém obchodě i oblíbené kavárně fairtradové výrobky jako je například čokoláda, káva nebo čaj.

SPOJTE SE S FARMÁŘI: Nakupujte na farmářských trzích nebo se zapojte do KPZky – Komunitou podporovaného zemědělství

DEJTE NAJEVO SVÉ NÁZORY: Obracejte se na výrobce, prodejce a politiky a přesvědčte je o nutnosti vytvořit pro pěstitelů a pracovníky v zemědělství lepší podmínky. Zkuste například oslovit svůj oblíbený obchod s požadavkem na zařazení fairtradových produktů.

5. Chytře vařit

Jen několik malých změn ve způsobu, jakým vaříte, může omezit plýtvání vodou a energií. Nejenže tak ulevíte vaší peněžence, ale ještě navíc usnadníte produkci potravin pro všechny. Při vaření používejte pokličku, snižujte teplotu v momentě, kdy se voda už vaří, a vypínejte kuchyňské spotřebiče, pokud je zrovna nepoužíváte.

V ČEM JE PROBLÉM?

Pokud by městské domácnosti v šesti zemích vařily úsporněji, efekt by byl stejný, jako když by se vysadilo 540 milionů stromů, které by se nechaly růst po dobu 10 let. U mikrovlnné trouby může až polovina spotřebované energie připadnout na displej, na kterém svítí čas, místo na ohřev jídla.

CO DĚLAT?

TŘI JEDNODUCHÉ KROKY K EFEKTIVNÍMU VAŘENÍ:

Například při tepelné úpravě zeleniny bychom mohli spotřebu energie snížit až o 70 procent pomocí těchto tří jednoduchých kroků:

1. používat jen tolik vody, aby v ní zelenina byla ponořená, a nenaplňovat hrnec po okraj;
2. používat hrnec s plochým dnem a pokličku;
3. stáhnout plamen na minimum, jakmile vodu přivedeme k varu.

VAŘTE CHYTŘE: Využívejte vyhřátou kuchyňskou troubu pro více věcí najednou. Například když budete péct koláč, můžete využít zbytkové teplo i na ohřátí večeře.

VYPÍNEJTE SPOTŘEBIČE: Vypínejte nebo odpojte mikrovlnnou troubu a ostatní kuchyňské spotřebiče ze zásuvky vždy, když je nepoužíváte.

Více tipů, jak šetrně péct v troubě: <http://www.pestujplanetu.cz/blog/50-18-tipu-jak-usetrit-energii-pri-peceni-v-troubě>

Aktivita je inspirovaná metodikou Pěstuj planetu. Celá aktivita včetně dalších materiálů pro práci se třídou a další informace k tématu na <http://www.pestujplanetu.cz/12-proskoly/65-vyukova-aktivita-vy-pestuj-planetu>