



Dom brez odpadkov

Povezali smo se z ekologi brez meja, ki opozarjajo na odgovoren odnos posameznika do narave tako, da odpadke pravilno odlagamo in če se le da, jih sploh ne delamo. Naj povemo, da odpadna hrana predstavlja desetino emisij toplogrednih plinov.



Ste že slišali za zerowaste dom oz. dom brez odpadkov? Ne boste ga našli v atlasu ali na spletnih zemljevidih. Prepoznamo ga po nalepki za prepoved oglasnih materialov na poštnem nabiralniku, po predalu, ki ni zapolnjen s plastičnimi vrečkami, ampak trajnimi, pralnimi vrečkami za različne namene, kozarci za vlaganje in posodami, po čistem, minimalnem in elegantnem slogu, predvsem pa po tem, da imajo stanovalci takšnega doma več časa za prijetnejša opravila, kot sta ukvarjanje s stvarmi in pospravljanje.

Prebivalci takega doma s preudarnimi nakupi poskrbijo za zniževanje svojega ogljičnega odtisa in zmanjšanje količine odpadkov, ki jih v povprečju vsak od nas dnevno proizvede za 1,3 kilograme.

Lastnosti ljudi, ki ne delajo odpadkov

Pred nakupom pregledajo shrambo in hladilnik, oblikujejo tedenski jedilnik in sestavijo nakupovalni listek, ki je njihov najboljši prijatelj, ko vijugajo med prepolnimi trgovskimi policami, s katerih kričijo napisi '3 + 1 gratis', 'družinsko pakiranje', 'akcija'. Ne ozirajo se na trende hitre modne, ki se menjujejo vsakih 14 dni. Oblačila si izmenjujejo, podpirajo kakovostno lokalno proizvodnjo, nakupujejo iz druge roke. Po nakupu se odpravijo s svojimi trajnimi nakupovalnimi vrečkami, tudi na oddelku sadja in zelenjave. Pokvarjenih, polomljenih ali izrabljenih reči ne zavržejo, ampak jih



skušajo popraviti. Če delujočih izdelkov več ne potrebujejo, jih podarijo tistim, ki jim vlijejo novo življenje.

Zavržena hrana = zavržena energija

Pridelava hrane zahteva tudi velike pridelovalne površine, kjer je prst vse bolj izčrpana, krčenje ekosistemov in biotske raznovrstnosti pa močno prispeva k podnebnim spremembam. Hrana, ki jo letno zavržemo, je za pridelavo potrebovala 1,4 milijarde hektarjev zemlje, to je ustreza 30 % celotne potrebe po pridelovalnih površinah v kmetijstvu. Z zavrženo hrano pa napravimo tudi veliko energije – v Sloveniji tako zavržemo 10 % energije.

Vsaka faza v prehranski verigi prispeva k izgubam hrane in ogljičnemu odtisu, a kilogram odpadne hrane v fazah na začetku prehranjevalne verige (pridelava) pomeni manjši ogljični odtis kot kilogram na koncu (potrošnja).



Čeprav zaradi krajšega roka trajanja, cenovne dostopnosti in prevelikih kupljenih količin zavržemo največ sadja, zelenjave in žitaric, predstavljajo količine odpadnega mesa, mleka in jajc veliko večji ogljični odtis in več porabljene vode. Tako že manjše zmanjšanje količin zavrženega mesa pomeni veliko zmanjšanje rabe vode in dušikovih virov. Preprečevanje nastajanja zavržkov hrane in pretežno rastlinska dieta sta tako po ugotovitvah projekta Drawdown med prvimi petimi ukrepi za blaženje učinkov podnebnih sprememb. Ekologi pozivajo k odgovornemu ravnanju s hrano. Prebivalec takega doma sva lahko tudi jaz in ti. Najboljši odpadek je namreč tisti, ki sploh ne nastane. Vsakdo lahko poskrbi, da je v naravi manj odpadkov.

Po besedilih Ekologov brez meja
Foto: iz arhiva Ekologov brez meja