

ABC Klimatu

Scenariusze edukacyjne

11. Klimatooszczędne odżywianie

Ten sposób ograniczania emisji GHG jest zapewne najmniej spodziewany. Tymczasem w USA, w wielu miastach położonych na terenach rolniczych mieszkańcy z przerażeniem stwierdzili, że tylko 5% pożywienia pochodzi z okolic, nota bene nie tak bardzo bliskich, bo do 50 mil. Dowozi się podstawowe produkty roślinne, nawet te codziennego użytku jak sałata i marchewka. Co więcej, rozwinięta i skomplikowana konkurencja i kooperacja sprzyja wydłużaniu transportu, bo wtedy można zaplanować większe ładunki, co pozwala na rosnący zys handlowy. Zresztą odbiorcy nie dostrzegają prostego faktu, że postęp techniczno-organizacyjny w rolnictwie powinien raczej sprzyjać spadkom cen, gdy tymczasem rozwijający się złożony system handlu powoduje stabilizację tych cen, przy utrzymywaniu się wysokiego udziału w tych cenach kosztów transportu, a także przechowalnictwa.

Zacznijmy z tym walczyć metodą konsumencką. Dokonajmy zestawienia na wzór wykresu z wydawnictwa. Wykres zawiera dane przykładowe. Korzystając z rysunku wprowadzamy inne produkty, dla których jesteśmy w stanie uzyskać dane o odległościach. Najprościej takie informacje można uzyskać tam, gdzie żywność jest opakowana. Ale zalecamy także wizytę na dużym stoisku warzywnym. Będą zaskoczenia.

Obok sporządzamy propozycje alternatywnych produktów, które mogą zastąpić te, które wędrują do nas z daleka. I nie chodzi to o zamianę papai na jabłko, ale np. cebuli szalotki z Francji na bardzo zbliżoną właściwościami cebulę spod Ożarowa.

Dalszym ciągiem ćwiczenia się w klimatologii kulinarnej powinna być chwila namysłu nad możliwością redukcji emisji GHG w związku z „infrastrukturą” wyżywienia. Chodzi o takie wyzwania jak samowystarczalna kuchnia związana z gospodarstwem przydomowym i we współpracy z sąsiedztwem, rezygnacja z połowy produktów mięsnych i mlecznych, redukcja wypraw do supermarketów, ale też ograniczenie obżarstwa. Przedstawione na wykresie szacunki skutków redukcyjnych są wypośrodkowaniem różnych literaturowych ocen i mają charakter orientacyjny. Dlatego proponujemy zestawić własne spostrzeżenia i myśli, zapisując je na wzorze wykresu. Ćwiczenie takie będzie miało jeszcze jeden poważny plus: wskaże, jakie działania ograniczające i oszczędzające dotyczące prac kuchennych oraz zaopatrzenia w żywność wydają się uczniom szczególnie efektywne.

Dla uczniów, którzy zgłoszą najwięcej oryginalnych pomysłów należy się zapowiedziana w broszurze nagroda w postaci unikalnego przepisu na sałatkę z brukselki, warzywa, które powinno być symbolem ekologicznego odżywiania, gdyż wszystkie jego części są wykorzystywane a wartość odżywcza tej kapusty jest rewelacyjna. Tu proponujemy danie z brukselki surowej. Oszczędność energii, a także oddalenie ubocznych efektów w postaci nie przez wszystkich akceptowanych zapachów.

ABC Klimatu

Scenariusze edukacyjne

Salatka z brukselki po nadwiślańsku.

Składniki: 200 gram brukselki, najlepiej zerwanych prosto z pola, zatem o rozmiarach różnych, tyleż pora zarówno z części białej, jak i zielonej, tyleż gruszek z domowej konserwy słodko-kwaśnej, najlepiej z gruszek porastających północne, a więc eksponowane na południe, stoki doliny Wisły pomiędzy Zakroczmem a Płockiem, garść zmielonych orzechów włoskich, pojemniczek jogurtu, sól, pieprz, szczypta tymianku i trzy listki świeżej bazylii, najlepiej w własnej hodowli na parapecie. .

Przygotowanie: Brukselkę i pory kroimy tak by powstały pierścienie grubości około 2 mm. Mieszanymy dbając o to by się spletały. Odsączone gruszki pozbawiamy gniazd nasiennych, zamieniamy w galaretowatą masę, którą dodajemy do warzyw. Dosypujemy połowę orzechów oraz przyprawy oprócz bazylii i jogurtu niezbyt intensywnie mieszając. Posypujemy resztą orzechów oraz dekorujemy bazylią.

Możliwa jest także wersja z oliwą zamiast jogurtu. Wtedy dodajemy także sumak albo oregano.
Smacznego.