

1. Koľko litrov paliva treba na dovoz 1 kg jahôd v zime z miesta pestovania k nám?
  - Na prepravu 1 kg jahôd v zime k Vám sa spotrebujeme až do 5 litrov paliva.

*Ovocie a zelenina, ktoré nie sú sezónne, rastú vo vyhrievaných skleníkoch alebo prichádzajú z veľkej diaľky. Keď sú ovocie a zelenina prevážané vzduchom, vyžadujú si 10 až 20 krát viac paliva než tie, ktoré sú pestované lokálne počas sezóny.*

2. Koľko percent skleníkových plynov súvisiacich s potravinami pochádza z dopravy?
  - Doprava sa podieľa na vyprodukovaní 11% skleníkových plynov z celkového množstva v atmosfére (v súvislosti prepravy potravín).

*Až 83% skleníkových plynov súvisiacich s potravinami sa tvorí pri výrobe, spracúvaní a prípravy potravín.*

3. Koľko svetovej ornej pôdy sa používa na chov hospodárskych zvierat?
  - Na chov hospodárskych zvierat sa používa tretina svetovej ornej pôdy.

*Odhaduje sa, že do roku 2050 to bude až polovica svetovej ornej pôdy.*

4. Koľko miliónov hektárov pôdy v Latinskej Amerike potrebujeme na nakŕmenie poľnohospodárskych zvierat v Európe?
  - Na nakŕmenie poľnohospodárskych zvierat v Európe potrebujeme 11 miliónov hektárov pôdy v Latinskej Amerike.

*Je to zhruba veľkosť Bulharska.*

5. Koľko litrov vody spotrebuje hamburger?
  - Jeden hamburger spotrebuje zhruba 2400 litrov vody.

*Je to všetka voda, ktorá sa spotrebuje pri pestovaní plodín a chov dobytka, ktoré je v hamburgeri – tzv. virtuálna voda.*

6. Koľko ľudí zomrie každý rok v dôsledku nadváhy alebo obezity?
  - Každý rok zomrie v dôsledku nadváhy alebo obezity až 2,6 milióna ľudí.

*V roku 2013 malo 42 miliónov detí do 5 rokov nadváhu alebo obezitu.*

7. Na akej ploche sa pestuje palma olejová?
  - Palma olejová sa pestuje na ploche 13 miliónov hektárov pôdy.

*Je to plocha o rozlohe približne 2,5 Slovenska. Pestuje sa hlavne v Indonézii, Malajzii, Thajsku, Kolumbii, Nigérii, Papua-Nová Guinea a Ekvádore.*

8. Koľko pomarančov odnesie denne pracovník na plantáži?
  - Denne odnesie pracovník na plantáži zhruba 2 tony pomarančov.

*Pracovníci na pomarančových plantážach nedostávajú hodinovú mzdu, ale sú ohodnotení na základe váhy pomarančov.*

9. Koľko percent agrobiodiverzity sa stratilo v rokoch 1900-2000?
  - Počas sto rokov 1900-2000 sme stratili až 75% agrobiodiverzity.

*Túto agrobiodiverzitu sme stratili, pretože farmári prestali pestovať množstvo prirodzene opeľovaných odrôd. V dôsledku orientácie na metódy priemyselného pestovania, a tiež v dôsledku zákonov, pestovatelia sa stále viac obracajú smerom ku komerčným hybridným odrodám.*

10. Koľko kilogramov jedla na osobu za rok sa vyhodí v rozvinutých krajinách?  
- V rozvinutých krajinách sa vyhodí 95-115 kilogramov jedla na osobu za rok.  
*V rozvojových krajinách sa vyhodí na osobu za rok len 6-11 kilogramov.*
11. Koľko percent obilnín sa na celom svete vyhodí?  
- Na celom svete sa vyhodí približne 30% obilnín.  
*Okrem obilnín sa vyhodí asi 40-50% ovocia a zeleniny a 30% mäsa a rýb.*
12. Koľko vody sa použije na produkciu 1,3 miliardy ton jedla, ktoré sa vyhodí za rok?  
- Na výrobu 1,3 miliardy ton jedla, ktoré sa vyhodí za rok sa použije 250 miliárd m<sup>3</sup> vody.  
*Zodpovedá to ročnému prietoku Volgy, najväčšej rieky v Európe.*
13. Koľko vody denne minieme?  
- Za deň minie priemerný Slovak približne 380 litrov vody.  
*Na umývanie zubov minieme 4 litre (ak nezastavíme vodu), pri umývaní ovocia a zeleniny 2 litre vody a pri 15 minútovej sprche asi 140 litrov pitnej vody.*
14. Koľko vody sa minie cez pretekajúci kohútik za deň?  
- Za deň môže cez pretekajúci kohútik pretiecť až 50 litrov pitnej vody.  
*Ak by sme pretekajúci kohútik opravili môžeme ročne ušetriť 30€.*
15. Koľko kilogramov odpadu vyprodukuje priemerný Slovák?  
- Priemerný Slovák vyprodukuje okolo 300 kg odpadu.  
*Z toho zhruba 30% sú obaly.*
16. Koľko odpadu vyseparuje priemerný Slovák za rok?  
- Priemerný Slovák vyseparuje okolo 23 kilogramov odpadu.  
*Belgickania a Česi sú jedni z najlepších separovačov v EU. Ročne vyseparujú okolo 45 kilogramov odpadu.*

Zdroj: Príručka pre učiteľky, učiteľov a mladých, ktorí chcú zmeniť svet. Jedlá zmena – Prečo na zodpovednom stravovaní záleží.