



CZY WIESZ, ŻE...?

Klimat to nie to samo co **pogoda**. O ile pogoda zmienia się szybko, nawet kilka razy w ciągu dnia, tak klimat to średnia temperatur i zjawisk meteorologicznych z ostatnich kilku dziesięcioleci.

I choć zmiany klimatu są sprawą jak najbardziej naturalną to obecnie zachodzące zmiany dzieją się w ogromnym tempie i niestety są związane z działalnością człowieka. Od początku rewolucji przemysłowej (ok.1750r) zachodzące zmiany dzieją się w sposób lawinowy a wszystko to związane jest z przyrostem naturalnym i nadmierną eksploatacją paliw kopalnych. Podobne co w XX w. zmiany stężenia CO₂ i globalnej temperatury –w okresie zlodowaceń zajmowały ok. 5000 lat!

Co można zrobić by powstrzymać/ograniczyć zmiany klimatu?

Każdy z nas może przyczynić się do powstrzymania, lub przynajmniej ograniczenia zmian klimatu. Działania te nie wymagają ani eksperckiej wiedzy, ani dużej ilości czasu choć niekiedy mogą być zaskakujące:

Zrezygnuj z mięsa i produktów odzwierzęcych - Przemysłowa produkcja mięsa pochłania ogromne ilości energii pochodzącej z paliw kopalnych. Chodzi tu m.in. o ropę naftową do napędzania maszyn rolniczych, a także energię zużywaną w rzeźniach i przetwórnich mięsa. Ponadto, zwierzęta hodowlane wydają do atmosfery olbrzymie ilości metanu (gaz mający 20-krotnie większy wpływ na efekt cieplarniany niż dwutlenek węgla), a z nawozów sztucznych uwalniają się do atmosfery tlenki azotu (gaz, którego wpływ na efekt cieplarniany jest 150 razy silniejszy niż CO₂). Do tego dochodzi wycinka lasów amazońskich pod uprawy soi oraz na tereny do wypasu bydła. Wszystkie te czynniki wpływają na zmiany klimatu. Wykarczowane, wyjąłowione tereny stepowieją i wysychają.

Wyprodukowanie 1 kg wołowiny prowadzi do większej emisji gazów cieplarnianych takich jak dwutlenek węgla oraz innych substancji trujących niż wydziela samochód podczas

Źródła: www.ziemianarozdrozu.org,
www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/zywnosciokilometry_200.html
<http://www.cop19.gov.pl/zmiany-klimatu>

nieprzerwanej jazdy przez dwie godziny. Jednocześnie dieta bezmięсна to mniejsze zużycie wody: aby wyprodukować 1 kg mięsa potrzeba średnio 20 000 litrów wody (produkcja 1 kg wołowiny pochłania aż 50 000 litrów wody!). Zatem ograniczając mięso i produkty odzwierzęce (mleko, sery) zaoszczędzisz dużo więcej wody w skali globalnej (dziesiątki tysięcy litrów) niż tylko wybierając prysznic zamiast kąpieli (kilkadziesiąt litrów)

Postaw na transport zbiorowy. Transport drogowy to w 98% ropa. Średnia emisja dwutlenku węgla na jeden kilometr przejechany przez samochód osobowy wynosi około 160 gram (dane dla UE), dla samochodu terenowego może to być nawet 0,5 kilograma! Rozwiązaniem jest korzystanie z transportu publicznego, czy roweru w codziennych dojazdach do szkoły lub pracy. Na długich trasach świetnym rozwiązaniem jest carpooling – czyli wspólna jazda jednym samochodem.

Zmniejsz ilość produkowanych odpadów – jednym ze skutków ubocznych konsumpcji są ogromne ilości odpadów. Wysypiska śmieci, ścieki czy również spalarnie generują produkcję gazów cieplarnianych: metanu oraz CO₂. Łącznie odpady generują prawie 3,4% ogólnej produkcji gazów cieplarnianych!

Rozwiązaniem na co dzień jest używanie toreb wielokrotnego użytku, ograniczenie zużycia jednorazowych opakowań, kupowanie produktów wykonanych z surowców wtórnych, unikanie kupowania nadmiaru żywności i innych produktów – to wszystko nie tylko zmniejszy ilość odpadów, ale też ilość energii potrzebnej do wytworzenia tego, co konsumujemy.

Kupuj produkty lokalne – znaczna ilość energii potrzebnej aby dany produkt znalazł się na naszym talerzu pochodzi z transportu. Jednostką która określa ile kilometrów przebył dany produkt od producenta na Twój talerz jest „żywnościokilometr” (ang.foodmiles). Szacuje się, że średnio produkty spożywcze przemierzają do 4000 km, aby dotrzeć do konsumenta. Dodatkowo przy przewozie żywności trzeba zachować odpowiednie środki bezpieczeństwa: żywność nie może się zepsuć, dlatego też wspomaga się ją szkodliwymi dla organizmu ludzkiego konserwantami i innymi substancjami chemicznymi. W przypadku przewozu mięsa, ryb czy mrożonek potrzebne są też systemy chłodzące, które wpływają na zwiększenie ilości energii zużytej na dostarczenie takiej żywności. Dlatego też w trosce o środowisko oraz jakość żywności trafiającej do konsumenta, należy stawiać na żywność lokalną i tym samym wspierać drobnych przedsiębiorców i rolników.