

A program a KEHOP-1.2.1-18-2018-00037 azonosítószámú, „Klímastratégia kidolgozása és klímatudatosságot erősítő szemléletformálás Csepelen” című projekt keretében valósul meg.

A MARHA LÁBNYOMA

Az éghajlatváltozás, mint napjaink egyik legismertebb globális problémája, már szerves részévé vált mindennapjainknak, mégis csak kevesen ismerik az **élelmiszerpazarlás és az éghajlatváltozás kapcsolatát**. Ön gondolta volna, hogy a klímaváltozásért legalább 10%-ban az élelmiszerpazarlás felelős? A kidobott ételekből bomlásuk során ugyanis metán szabadul fel, ami az összes üvegházhatású gáz 10%-át adja. Ez a gázfelszabadulás jelenti az élelmiszerpazarlás **karbon- vagy más néven szénlábnymát**. Mértékegysége a szén-dioxid-egyenérték (CO₂e), ami az összes üvegházhatású gáz (metán, dinitrogén-oxid, F-gázok stb.) kibocsátását magában foglalja. Az egyes kidobott élelmiszerek szénlábnyma nagyban eltérhet egymástól, s az élelmiszerhulladékok éghajlatra gyakorolt hatását nemcsak a kukába dobást követően, hanem már az előállításuk során is figyelembe kell venni! Az ENSZ Egészségügyi Világszervezete (WHO) például a levegőbe kerülő metán legjelentősebb forrásaként a szarvasmarhákat jelölte meg, ugyanis kérődző állatok lévén a beleikben a rostok nem tudnak teljesen megemésztődni, s így egyetlen marha naponta mintegy 100-120 liter metánt termel. Egyetlen szelet marhahús karbonlábnyma akkora, mintha 100 kilométert autóznánk!



Egyes élelmiszerek karbonlábnyma (CO₂e kilogrammonként)
Az ábra forrása: Föld Napja Alapítvány, fna.hu

Évről-évre fogyatkozó édesvíz-készletünk 70%-át is a mezőgazdaság használja fel. Az élelmiszerek és a vízfelhasználás kapcsolatát az úgynevezett **vízlábnymmal** mérik. Víz felhasználása nélkül nem termelhető sem zöldség, sem gyümölcs, sem gabona, s az állattartás is óriási vízfogyasztó.



Egyes élelmiszerek vízlábnyma
Az ábra forrása: zoldotthon.net

A program a KEHOP-1.2.1-18-2018-00037 azonosítószámú, „Klímastratégia kidolgozása és klímatudatosságot erősítő szemléletformálás Csepelen” című projekt keretében valósul meg.



Európai Unió
Kohéziós Alap



BEFECTETÉS A JÖVŐBE

SZÉCHENYI  2020

A szarvasmarhának már megismertük hatalmas szánlábnyomát, s most megállapíthatjuk, hogy vízlábnyoma is óriási. Egyetlen kilogramm marhahús előállításához 15 000 liter vízre van szükség, vagyis 1 kilogramm marhahús vízlábnyoma 15 000 liter! Összehasonlításként: 1 kilogramm csirkehús vízlábnyoma kb. 4000 liter, 1 kilogramm sertéshúsé 6000 liter, míg egy kilogramm gyümölcshez átlagosan 900 liter, egy kilogramm zöldséghez 300 liter vízre van szükség. Ha klímabarát módon szeretnénk élni és étkezni, rendkívül fontos tehát a karbon- és vízlábnyom szempontjából is mérlegelni, milyen táplálék kerül az asztalra!

Ön már mindent tud kedvenc étele lábnyomairól? Tesztelje tudását az alábbi linken:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeEI41RnlGxUJ-yOVMk8VgeS7u7mw1k3YF4a3DfsPh_h-EYsg/viewform?usp=sf_link