

CONSUMER

NOT COSTING THE EARTH

СПОЖИВАННЯ: НЕ ВАРТУЄ ЗЕМЛІ



Харчування задля планети Землі

Спосіб, у який ми виробляємо продукти харчування, становить чверть наших глобальних викидів парникових газів і займає третину світових земель. Хоч нам і потрібно годувати зростаюче населення, інтенсивні методи ведення сільського господарства призвели до руйнування середовища проживання та пошкодження ґрунтів. До того ж третину їжі, яку ми виробляємо, навіть не споживають, а псують або викидають по дорозі з ферми на обідній стіл.

Одним із швидких способів зменшення викидів є скорочення кількості м'яса на наших обідніх столах, оскільки виробництво м'яса (особливо яловичини) та молочних продуктів зазвичай виділяє більше вуглецю, ніж виробництво фруктів, овочів і бобових.

Сезонне та місцеве харчування також зазвичай дешевше та корисніше для нас. В Единбурзі та Данді існує ряд місцевих груп, які заохочують громади вирощувати власну їжу в громадських садах, даючи змогу людям брати на себе відповідальність за свій раціон.

Ви можете взаємодіяти з контейнером таким чином:

- 🍴 Знайти місцеві організації, з якими можете працювати, щоб вирощувати їжу та вивчати нові навички
- 🍴 Додавати рецепти до нашої книги рецептів Zero Waste
- 🍴 Використовувати ваги, щоб вимірювати, скільки вуглекислого газу потрібно для виробництва різних груп продуктів
- 🍴 Ознайомитися з нашою дошкою сезонності, щоб дізнатися про сезонну їжу в Шотландії



1/3

**світових земель
використовується
для виробництва
продуктів
харчування**



Відновлювальні харчові системи можуть допомогти нам виробляти необхідну їжу без шкоди для Землі.

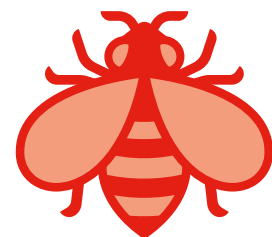
Існує думка, що фермерство та захист навколишнього середовища не сумісні, але це просто не так! Хоча деякі інтенсивні сільськогосподарські системи погіршили наші ґрунти та водопостачання, існують інші способи виробництва продуктів харчування.

Відновлюване сільське господарство може призвести до збільшення накопичення вуглецю шляхом покращення пошкодженого ґрунту. Посадка різноманітних культур може підвищити продовольчу безпеку та змінити раціон харчування сезонними фруктами та овочами, а відхід від монокультур позитивно вплине на нашу дикую природу.

Ми також можемо покращити морське середовище, відновивши вирощування устриць, які очищають воду за допомогою фільтрації, та вирощування морських водоростей, які зберігають вуглець на морському дні. Обидва способи можуть бути частиною відновлюваного, екологічного джерела їжі!

Ви можете взаємодіяти з контейнером таким чином:

- 🍴 Знайти місцеві організації, з якими можете працювати, щоб вирощувати їжу та вивчати нові навички
- 🍴 Додавати рецепти до нашої книги рецептів Zero Waste
- 🍴 Використовувати ваги, щоб вимірювати, скільки вуглекислого газу потрібно для виробництва різних груп продуктів
- 🍴 Ознайомитися з нашою дошкою сезонності, щоб дізнатися про сезонну їжу в Шотландії



Вирощування різноманітних культур допомагає нашим комахам-обпилювачам процвітати