

dlaczego to jest ważne?

**Nie
marnuj
jedzenia!**

**STOP
PLASTIK!**

**Mniej
CO2**

**GOZ i
Recykling**

Gospodarka o obiegu zamkniętym to model ekonomiczny, który minimalizuje ilość odpadów poprzez recykling

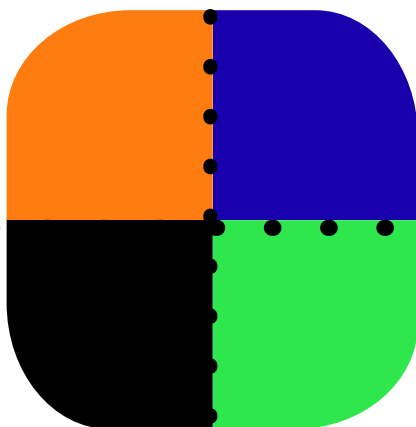
**e-book
eko**

Projekt zrealizowano
przy wsparciu finansowym
Województwa Małopolskiego

-eko-
MAŁOPOLSKA

**Nie
marnuj
jedzenia!**

**STOP
PLASTIK!**



**Mniej
CO2**

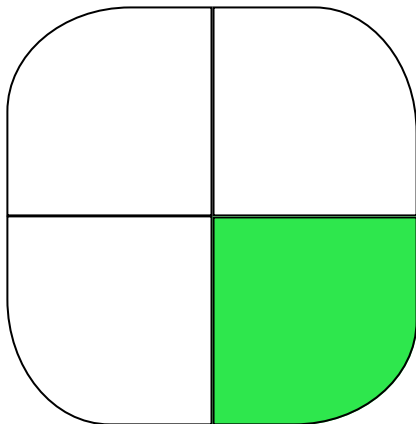
**GOZ i
Recykling**

Te cztery elementy naszej układanki albo gry, są kluczowe, abyś mógł zrozumieć, że masz wpływ na przyszłość planety, a tak naprawdę na swoją przyszłość na tej planecie.

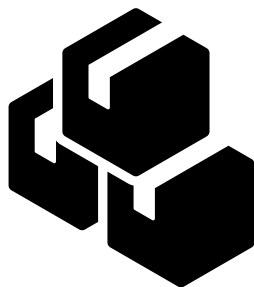
Możesz ćwiczyć każdego dnia. Podpowiemy Ci jak. Wystarczy proste, codzienne gesty, aby żyć zgodnie z najważniejszymi zasadami eko obowiązującymi w codziennym życiu.

Spróbuj, podejmij wyzwanie, abyś mógł powiedzieć o sobie, że jesteś:

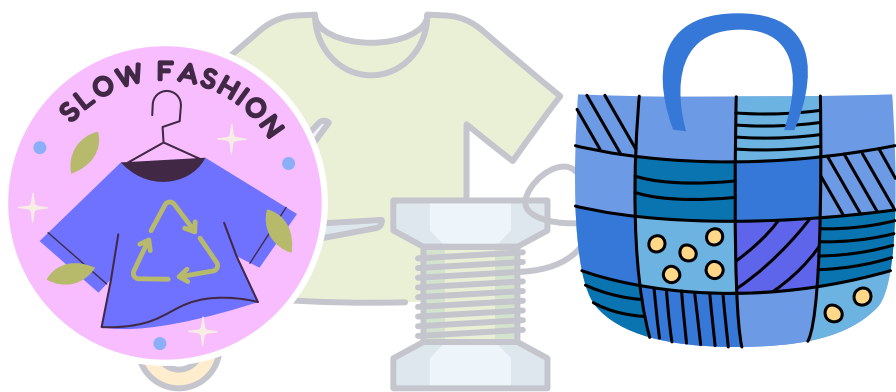
eko konsumentem...i nie marnujesz jedzenia, że dążysz do neutralności klimatycznej wybierając produkty niskoemisyjne w sklepie, że promujesz recykling i nie używasz jednorazowego plastiku, że postępujesz zgodnie z filozofią zero waste....zobacz jakie to proste:



GOZ oznacza gospodarkę obiegu zamkniętego, czyli taką, w której staramy się jak najdłużej korzystać z rzeczy. GOZ zakłada, że produkty i materiały możemy pożyczać, naprawiać, odnawiać i poddawać recyklingowi, po to, aby pozostały w obiegu jak najdłużej. Chodzi o to, by jak najmniej korzystać z surowców naturalnych i ograniczać produkcję nowych rzeczy, Gdy wydłużymy cykl życia istniejących produktów i surowców, będziemy emitować mniej gazów cieplarnianych.



**mniej surowców
= mniej odpadów
= mniej emisji**



**re+cykling - to drugie życie przedmiotu
up + cykling; gdy tworzysz unikatowy nowy przedmiot
ze starych, nieużywanych rzeczy**

Czy wiesz jaka jest
różnica pomiędzy
recyklingiem
i upcyklingiem?
Czy słyszales
o **slow fashion**
w przeciwieństwie
do **fast fashion**?
O **slow food**
w przeciwieństwie
do **fast food**?
Wszystkie te
koncepty są
dostępne dla
każdego, zobacz:

**GOZ to model zarządzania
zasobami zgodny z zasadami
zrównoważonego rozwoju, a więc
z troską o planetę.**

A oto co oznacza słowo „slow” na
etykiecie produktu w sklepie:
-Etyczna produkcja i zasada fair trade
(sprawiedliwego handlu)
-Materiały używane w produkcji są
wegańskie: (bez wykorzystania
materiałów odzwierzęcych jak skóra,
futra, wełna), ekologiczne: (np. z
naturalnych włókien, takich jak len
czy bawełna), które lepiej się
rozkładają i mniej obciążają
środowisko.



Jak zacząć żyć zgodnie z filozofią zero waste?

Unikaj opakowań:

Kupuj produkty luzem, np. warzywa i owoce, lub w opakowaniach wielokrotnego użytku.

Planuj zakupy:

Twórz listy zakupów i kupuj tylko potrzebne rzeczy, aby uniknąć marnowania żywności.

Zabieraj ze sobą i na zakupy własne pojemniki:

Miej przy sobie bidon, kubek na kawę, zestaw sztućców i bawełnianą torbę na zakupy.

Wykorzystuj resztki:

Gotuj z pozostałości po posiłkach, wykorzystując nie tylko główne składniki, ale także niepopularne części warzyw.

Naprawiaj zamiast wyrzucać:

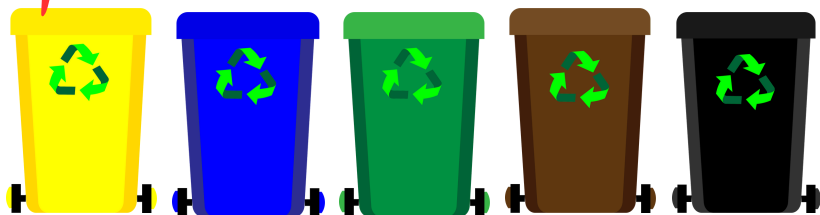
Zamiast kupować nowe, staraj się naprawiać zepsute przedmioty.

Stawiaj na jakość:

Inwestuj w trwałe, wielofunkcyjne przedmioty zamiast tanich, jednorazowych zamienników. i



segreguj!



Opakowanie plastikowe po napoju lub wodzie - NADAJE SIĘ DO RECYKLINGU JEŚLI WYRZUCISZ JE DO WŁAŚCIWEGO POJEMNIKA

Czy wiesz jak segregujemy surowce podczas selektywnej zbiórki w źródła (czyli w domu)? Co do żółtego? Co do niebieskiego? Co do zielonego, brązowego i czarnego pojemnika?



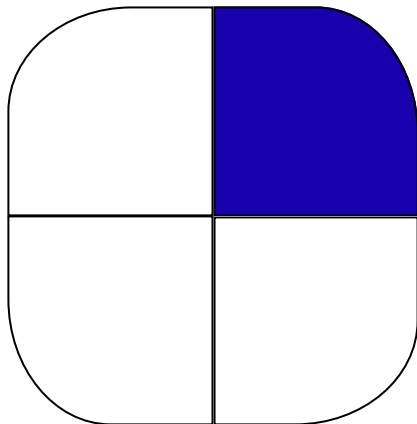
100%
POLYESTER



Dużo surowców zawartych w smartfonach można odzyskać i poddać recyklingowi: złoto, srebro, miedź, platynę i wiele innych. Dzięki temu ograniczamy eksploatację i ich wydobycie w kopalniach na całym świecie.

oddaj do recyklingu!

STOP PLASTIK!



Tak, plastik dotarł już nawet do najdalszych zakątków Arktyki, co potwierdzają badania naukowe. Znajduje się tam w wodzie, na dnie oceanu, na plażach, a nawet w lodzie i śniegu. Do tego odległego regionu dociera on z różnych źródeł, w tym niesiony przez prądy morskie, rzeki, powietrze, a także przez statki.





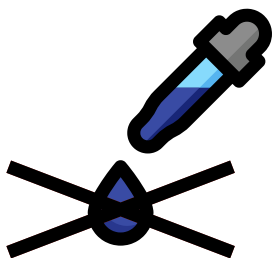
Alternatywą dla jednorazowych foliówek mogą być torby materiałowe wielokrotnego użytku: poliestrowe, lniane czy bawełniane, a także siateczki ze sznurka oraz woreczki z tkanin na warzywa i owoce. Do przechowywania produktów kupionych "na wagę" można wykorzystać własne słoiki lub pojemniki.



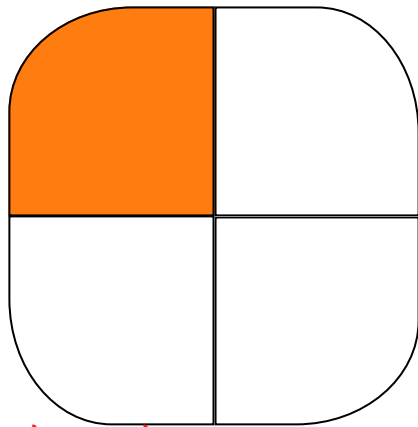
Używanie plastików jednorazowego użytku zostało zakazane w Unii Europejskiej tzw. "dyrektywą plastikową" (**Dyrektywa SUP**). Wprowadzono zakaz sprzedaży niektórych produktów jednorazowego użytku, takich jak: plastikowe sztucce, talerze i słomki, pojemniki na żywność ze styropianu, mieszadła do napojów itp.



Plastik rozkłada się na małe drobinki, które mogą zawierać bardzo **groźne substancje** np.: dodatek BPA (bisfenol A): związku chemicznego stosowanego do produkcji twardych, przezroczystych tworzyw sztucznych, takich jak poliwęglan (używany w bidonach na wodę) i pojemnikach na żywność.



Nie marnuj jedzenia!



Marnowanie żywności to problem globalny. Ponad 10% emisji szkodliwych gazów do atmosfery pochodzi ze zmarnowanej żywności



Rozkładająca się żywność uwalnia metan: gaz, będący drugim, po dwutlenku węgla (CO_2) czynnikiem przyczyniającym się do ocieplenia klimatu. Produkcja marnowanej żywności zużywa cenną wodę, energię i eksploatuje glebę.



Przemysłowa gospodarka rolna poprzez stosowanie pestycydów i nawozów nasila zmiany klimatu i wywiera presję na ekosystemy.

kompōstuj!

Kompōstowanie nie będzie trudne, gdy opanuje się równowagę między węglem (brązową materią), a azotem (zieloną materią). Chodzi tu o dostarczenie mikroorganizmom wystarczającej ilości energii (węgla) i składników odżywczych (azotu), aby mogły efektywnie rozkładać odpady organiczne, jednocześnie utrzymując odpowiednią wilgotność i napowietrzenie.





Przyczyny marnotrawstwa są liczne: nadprodukcja, nieprawidłowe sortowanie (wyrzuca się owoce i warzywa, ponieważ nie spełniają one kryteriów dotyczących wielkości i estetyki), uszkodzenia produktów podczas transportu, problemy z magazynowaniem i przerwy chłodzeniu, niesprzedane artykuły, przekroczone daty ważności do spożycia itp.

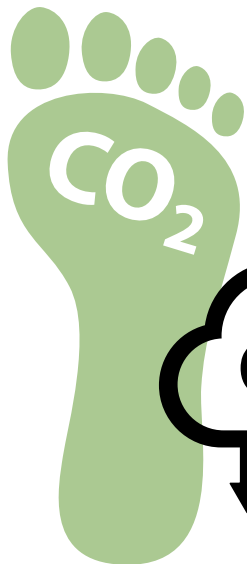
Aby je minimalizować tworzone są tzw. **banki żywności**.

To miejsca, które przyjmują nie sprzedaną żywność i rozdają ją za darmo potrzebującym.

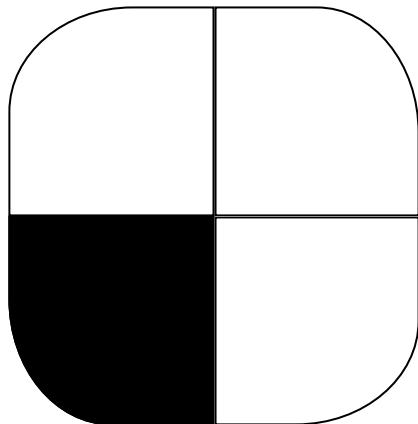
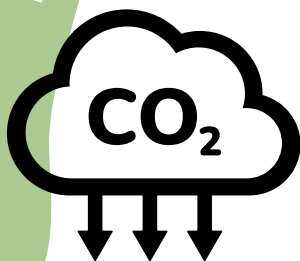
Zrównoważony system żywnościowy to taki, który zapewnia bezpieczną, pożywną i zdrową żywność dla wszystkich, przy jednoczesnym minimalizowaniu negatywnego wpływu na środowisko i klimat, chroniąc jednocześnie zasoby naturalne



*kupuj blisko domu
od lokalnego
producenta!*



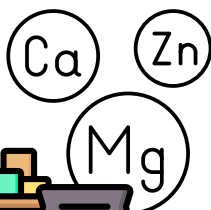
Mniej
CO₂



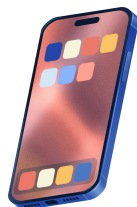
Aby cokolwiek wyprodukować potrzebne są surowce, woda i energia. Przyjazność dla środowiska produktu ocenia się w całym jego cyklu życia. Produkt może być wytwarzany z niewielkiej ilości surowców, ale w trakcie użytkowania może być wysoce zanieczyszczający lub nie nadaje się do recyklingu, co czyni go nieprzyjaznym dla środowiska.



Produkt jest przyjazny dla klimatu i dla środowiska gdy ograniczanie wpływu na środowisko obejmuje wszystkie etapy życia produktu, od projektu do końca cyklu życia, a nie tylko etap produkcji.



Takie produkty są oznaczane w sklepach jako bardziej ekologiczne.



Aby produkt był prawdziwie ekologiczny, musi spełniać takie kryteria jak:

- Wykorzystanie odnawialnych źródeł energii.
- Ograniczenie emisji gazów cieplarnianych.
- Brak substancji toksycznych.
- Możliwość recyklingu lub biodegradacji.
- Trwałość i długowieczność produktu.



Przeczytaj i zapamiętaj!

Ślad węglowy niektórych kupowanych produktów

Czy znasz ślad węglowy zawartości swojej lodówki?



- 

1 wołowina, baranina oraz ser to trzy rodzaje produktów o największym śladzie węglowym
- 

2 wieprzowina i drób mają ok. 10-krotnie mniejszy ślad węglowy niż wołowina
- 

3 kawa i czekolada mają 3-krotnie większy ślad węglowy od drobiu
- 

4 groszek, będący źródłem białka ma aż 10-15-krotnie mniejszy ślad węglowy niż wieprzowina, drób i jaja
- 

5 warzywa korzeniowe mają minimalny ślad węglowy

Źródło: <https://ourworldindata.org/grapher/food-emissions-supply-chain>



Chlorofil

www.chlorofil.com.pl

Projekt edukacji
ekologicznej
dla dzieci szkół
podstawowych
z powiatów
gorlickiego i
nowosądeckiego
w roku szkolnym
2025/26

**Projekt zrealizowano
przy wsparciu finansowym
Województwa Małopolskiego**

-eko-
 **MAŁOPOLSKA**

Licencja CC-BY SA 3.0
Fundacja Chlorofil 2025