



Tisková zpráva iniciativy Zachraň jídlo ze dne 12. 1. 2016

Zachraň jídlo sesbíralo 8 tun zeleniny ve prospěch charit. Díky novému manuálu se nápad bude šířit dál

V rámci projektu Paběrkování se iniciativě Zachraň jídlo podařilo získat v roce 2015 skoro osm tun jídla, které by se jinak nesnědlo. Do sběru “křivé” zeleniny se zapojila stovka dobrovolníků a aktivně se zapojilo sedm zemědělců a dvě potravinové banky. Zachraň jídlo připravilo na základě získaných zkušeností praktický manuál, díky kterému se nápad může šířit i do dalších regionů. Čas na přípravu letní sezóny je právě teď.

Iniciativa Zachraň jídlo v roce 2015 pilotně otestovala sběr esteticky nevyhovující zeleniny a je spokojená. *“Podařilo se nám zachránit tuny kedlubnů, květáků, dýní, salátů, brambor, mrkví a další zeleniny, která by jinak zůstala nevyužitá,”* říká koordinátor projektu Adam Podhola.

Paběrkování je jedním ze způsobů, jak snížit množství vyhozeného jídla. Pod tímto slovem se skrývá dříve běžná, ale dnes už polozapomenutá tradice. Jde o sbírání plodin, které by zůstaly po sklizni na poli či v sadu.

Tyto plodiny většinou nevyhovují z estetického hlediska – jsou příliš malé, příliš velké, příliš křivé, špatně uříznuté nebo mají nevyhovující barvu. Proto je zemědělci nemohou udat u obchodních řetězců a zůstávají na poli k zaorání. Dalšími důvody, proč tyto plodiny kompostují, nechávají zkrmit zvířaty nebo dokonce vůbec nesklidí, jsou nadměrná produkce v určitých obdobích, nestálá poptávka a levné konkurenční zboží ze zahraničí.

Skupinky dobrovolníků jezdily do Polabí a na Litoměřicko. Zachraň jídlo chce, aby se tento nápad rozšířil i do dalších oblastí, kde se pěstuje zelenina a ovoce. Proto vytvořila přehledný manuál s radami pro ty, kdo by se sami chtěli chopit iniciativy.

“Poskytujeme ostatním naše know-how, aby se vyvarovali případných chyb a aby bylo jejich snažení co nejefektivnější. Rozjet paběrkování můžete už za jeden až dva měsíce, takže to není nic složitého,” říká Adam Podhola.

Samotné Zachraň jídlo bude v projektu pokračovat dál. V roce 2016 plánuje výjezdy na pole, kterých se mohou zúčastnit i firmy formou teambuildingu. Chce také podpořit vznik dvou dalších “paběrkovacích epicenter”, která budou fungovat nezávisle na činnosti Zachraň jídlo.

Manuál s webovými odkazy je ke stažení zde:

http://zachranjidlo.cz/wp-content/uploads/zj_manual-paberkovani-s-odkazy.pdf

Manuál ve verzi pro domácí tisk je ke stažení zde:

http://zachranjidlo.cz/wp-content/uploads/zj_manual-paberkovani-final.pdf

Podívejte se na video z dobrovolnického výjezdu na [stránkách organizace](#).

.....

Co říkají o paběrkování:

Věra Doušová, ředitelka Potravinové banky Praha

“Zelenina zásadním způsobem obohatí jídelníček těch, kteří se ocitli v krizi a jsou po určité období odkázáni na pomoc druhých. Mnoho let jsme mohli našim klientům nabízet jen polévky v sáčku, trvanlivé potraviny a konzervy, ale čerstvá zelenina, ze které mohou matky uvařit svým dětem polévku a pak mnoho hlavních jídel, je zkrátka báječná věc. Kolik pokrmů se dá vytvořit z brambor, z rajčat a paprik, z mrkve, kvěťáku a brokolice, dýně a cukety, to jsme sami ani netušili, ale z ohlasů klientů vidíme, že tvořivost lidí nezná hranic a jsme tomu rádi. Je dobře, že neestetická zelenina nezůstane na poli jako odpad, ale potěší ty, kteří si ji z různých důvodů nemohou koupit.”

Vojtěch Sýkora, soukromý zemědělec

“O Zachraň jídlo jsem se dozvěděl z médií. Projekt Paběrkování mi připadal jako skvělý nápad, jak zužitkovat zeleninu, kterou obchody nejsou schopny a nechtějí prodat. Tím pádem nám zemědělcům zbývá plno nevyužité zeleniny, které tvarem a velikostí nevyhovuje parametrům, ale dá se bez problémů zpracovat v jakékoliv domácnosti, restauraci, školní kuchyni atd. A nebo v charitách, které ji potřebují a nejsou schopny za ni zaplatit. Dle mého názoru je lepší nadbytečnou produkci darovat, než vyhodit na kompost. Cením si veškerých projektů a hlavně lidí, kteří se tímto celosvětovým problémem zabývají. Budu určitě přispívat dál. Má to smysl!”

Barbora Telátníková, dobrovolnice

“Na pole jsem vyrazila, protože věřím, že jediný způsob, jak změnit svět, je aktivně se do změny zapojit ve svém bezprostředním okolí. Iniciativa Zachraň jídlo mě také přiměla začít více přemýšlet nad tím, co nakupuji, jím a vyhazuji. Poslední jmenovanou aktivitu se snažím čím dál víc omezit.”

Více informací najdete na <http://zachranjidlo.cz/paberkovani>.

Na výjezdy lze přispět finančně zde: <http://zachranjidlo.cz/daruj>

Fotografie z paběrkování: <http://zachranjidlo.cz/ke-stazeni/fotografie>

Kontakty:

Adam Podhola: tel. 605 902 732, adam.podhola@zachranjidlo.cz

Anna Strejcová, tel. 737 758 563, anna.strejcova@zachranjidlo.cz