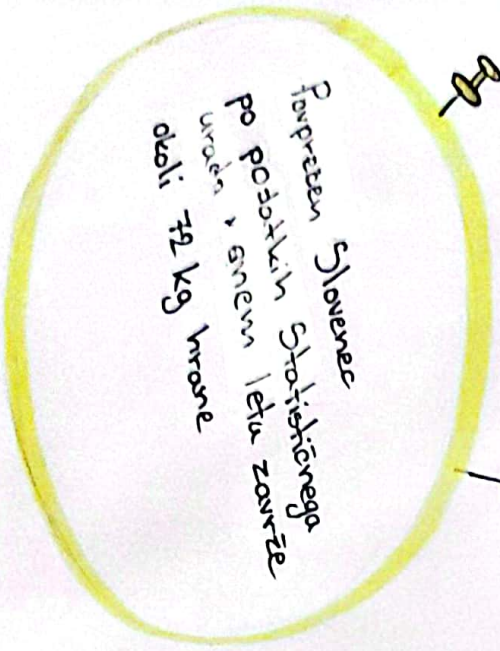


Največ odpadne hrane nastane v gospodinjstvu in to kar 47%.

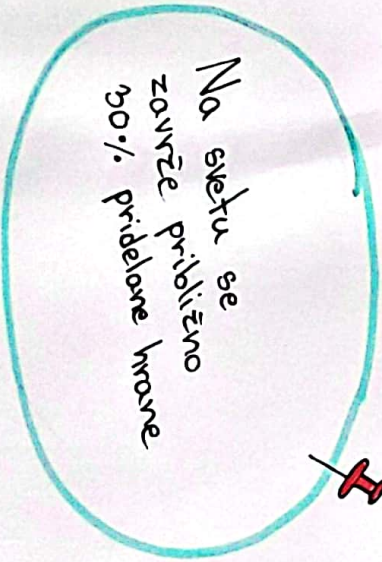


Preprosto Slovenci porabijo 100 kg hrane na leto, kar je 100% več kot v letu 2000.



# DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE

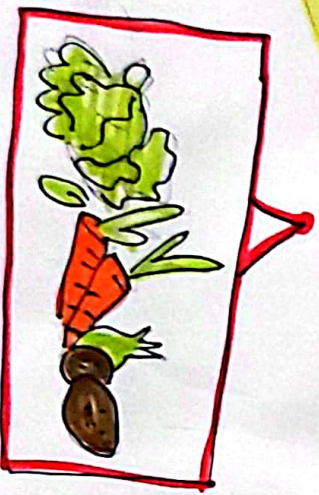
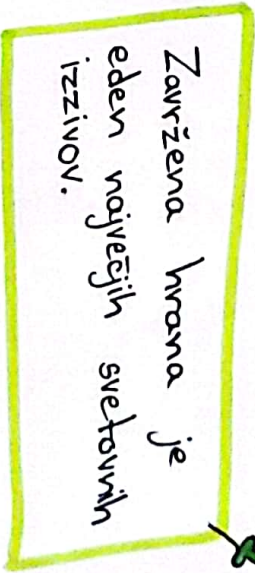
Na svetu se zavrzne približno 30% pridelane hrane



Zaradi zavržene hrane izgubi 700 milijonov ljudi življenja



Zavržena hrana je eden največjih svetovnih izvirov.



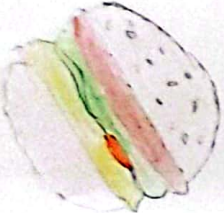
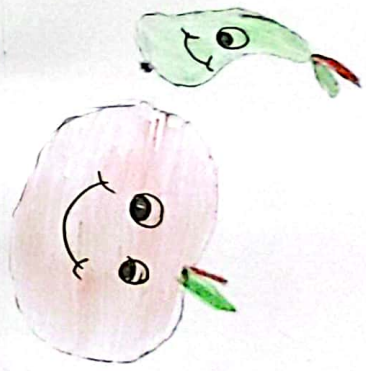
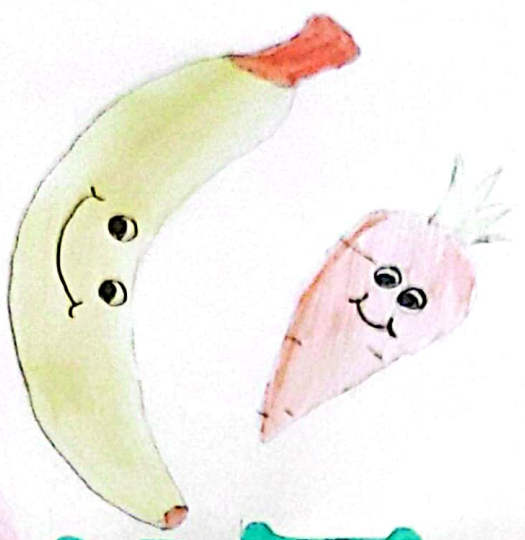


U leta 2021 je bilo odpadne  
 hrane 53%, gospodinjstva  
 in na strožili 25%, v trgovini  
 na živilih 10%, največji del  
 9% pa proizvedli hrane

80% hrane, senzako leto namreč  
 17% proizvedena hrane

Zarjona hrana spliva na  
 gošodarbke in družbene  
 obsejke trajnost, preharskih  
 sistemov, redi navrtki hrane  
 pomenuje izkuševirnov, ki se  
 uporabljajo za proizvodnje, kot  
 so xampa, črta in energija

# DAN BREZE ZAVRŽENE HRANE



Naš viriir moli smel listi:  
 - akogridelati vez hrane, tamveč  
 je treba takei remanjati: kolicine  
 ravirjone hrane nel trajnostni  
 mačin in zim bolj izdelati:  
 pridlane hrane.

Podnelno pamotne informacije  
 na xunvirjone: kolicin ravirjone  
 hrane - sošplilnega pomona na  
 ravirjone življenjski in  
 amarijone smiti gradnarskega  
 sistema.



# OVELA ZELENJAVNA

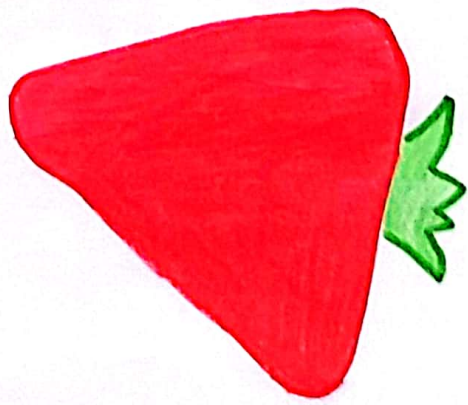
PET DO DESET MINUTNA KOPEL V LEDENI VODI SE DOVOLJ, DA OVELA ZELENJAVNA ZNOVA OŽIVI.

ČE ZELENJAVNA PO KOPELI ŠE ZHERAJ NE BO PRIMERNA ZA SUKROVO ČEIVANJE, JO LAHKO SKUHAMO - PRIPRAVTE SLASTNO ZELENJAVNO JAMO ALI RIZOTO.



# STE NAKUPILI PREVEČ SADIJE ?

KADAR NAKUPIMO PREVEČ OBCUTLIVE GA SADIJA, GA PREPROSTO OČISTITE IN NAREŽENO NA KOBČKE. SADJE PO PORCIJAH RAZDELIMO V VREČICE IN ZAMRZNEMO. TAKŠNO SADJE JE ODLIČNO ZA SUTRANJSI SMUTTI.



# SE VAM JE NEKAJ PRISMODILO?

KAKO PREPREDITI, DA HRANNA PRISTAJNE V SMETEH

JED ODSTRANIMO IZ OGNJA, NEPRUŠHOSENI DEL PREBENITE V DRUGO POBODO, TER JO ZA DESET MINUT POKRISTE Z VLAŽNO KAPO. TAKO SE POSTE ZNEBILI OKUSA PO ZAŽGEMEN.

# RAZKUHANA ZELENJAVNA

PRENOTO - NAREDMO PIRE. ZELENJAVNO DAMO V MEALNIK, DODAMO SUŠNO OSNOVO, MLEKO ALI SHTENNO IN ZMEŠAJTE.