

Kedves Olvasóink!

Biztos tapasztalták már, hogy

a ZÖLD viszonylag ritkán egyértelműen „fehér vagy fekete”,

azaz nem mindig könnyű eldöntenünk, hogy egy bizonyos helyzetben mi jelenti a leginkább környezettudatos választást.

Most a húsevés kérdését járjuk kicsit körbe. Tehát:

Együnk (kevesebb) húst?

A kérdés fehérebb oldala:

- Húst enni kevésbé „hatékony”, mint zöldségeket, mert a hús előállítása sokkal magasabb kalória-igényű, mint a zöldségeké;
- Az iparosodott mezőgazdasági körülmények között, vagy „gyárban” előállított hús rengeteg üvegházhatású gáz kibocsátással (elsősorban metán) jár;
- A gyári tartási körülmények miatt több a fertőzés, nagyobb az ételmérgezés esélye, elsősorban a baromfi és a szarvasmarha esetében;
- A gyári körülmények között való tartás az állatok jól-léte szempontjából is igen problémás.

A feketébb oldala pedig:

- A húsevés káros hatása nagyrészt az előállítás körülményeinek tulajdoníthatóak, nem pedig magának a húsnak;
- Az állatok az ökoszisztémák fontos részei, tagjai, valamint biogazdálkodásban, a talaj minőségének javításában is nélkülözhetetlen szerepük; továbbá
- Az állatok, például a sertések és a kecskék, sokszor az élelmiszer „hulladékok” feldolgozásában is segítenek, vagy hatékonyak lehetnek a különböző gyomok visszaszorításában amellet, hogy közben jó minőségű húsforrást is jelentenek

Mi vajon mit javasolunk a gyakorlatias, egy fenntarthatóbb életmód megvalósítására törekvő háztartás tagjainak?

☞ Tekintsük a húst „ízestítőnek”, és ne főételnek, mint pl. a csirke-csíkok salátában vagy a pirított szalonna a túrós tésztán;

☞ ha nem is vagyunk vegetáriánusok, kísérletezzünk hús-mentes napokkal, fedezzük fel a zöldséges, sajtos ételek ízvilágát;

(recept ötletek: <http://www.biochef.hu/> és http://www.tutireceptek.hu/vegetarianus_etelek)

☞ olyan húst válasszunk, amely helyi gazdaságból, és azon belül is lehetőleg biogazdaságból származik. Így amellet, hogy jóval kevesebb káros környezeti hatás kapcsolódik hozzá, egészségesebb és a helyi ökoszisztémák fenntartásához hozzájárul, a helyi gazdaságot is erősítjük vásárlásával!



Jó kísérletezést kívánunk, és örömmel fogadjuk, ha tapasztalataikat, receptjeiket megosztják velünk!

A Kislábnym hírlevél szerkesztői, Antal Orsolya és Vadovics Edina

A kép és a cikk ötletének forrása:

Muren, D. (2009) Green's not Black & White. The Balanced Guide to Making Eco Decisions. Ivy Press