

Ama la comida, odia el desperdicio

WRAP es una organización sin ánimo de lucro que, financiada por el gobierno británico, pretende llamar la atención sobre las posibilidades del individuo a la hora de mejorar nuestra relación con el medioambiente. Esta organización es responsable de una serie de campañas que aconsejan al ciudadano para que mejore sus prácticas cotidianas y logre ciertos beneficios, tales como la disminución de sus desperdicios en la cocina, el compostaje en casa, el correcto reciclaje, etc.

En esta ocasión, la campaña Love Food Hate Waste (ama la comida, odia el desperdicio) cuenta con una serie de apartados en los que se indica cómo calcular las porciones necesarias para un número concreto de comensales, cómo cocinar con restos, cómo mantener los alimentos frescos para consumirlos en su punto adecuado, y de qué forma la disminución de los residuos caseros ayuda con la protección medioambiental.

Cada año, en Gran Bretaña se desechan 8,3 millones de toneladas de alimentos, la mayoría de los cuales están en perfecto estado de consumo. Algunos de estos desechos son peladuras, espigas y huesos, pero la mayoría son, o fueron, alimentos perfectamente comestibles. El motivo de este enorme desperdicio suele ser que se cocina demasiado, que los alimentos no se consumen a tiempo o antes de que pase su fecha de caducidad. El objetivo de la página web es dar instrucciones y consejos, sobre cómo evitar los despistes, la falta de información y la falta de confianza en los conocimientos de uno mismo, para evitar este derroche.

La cantidad de alimentos que tiramos a la basura supone un enorme derroche que nuestros recursos naturales no pueden permitirse. Si pensamos en la energía y el agua que se utilizan en la producción de alimentos, en los envases, el transporte, el almacenamiento... todo se tira a la basura cuando se derrochan alimentos. Por este motivo, optimizar el contenido de la nevera y aprovechar todos los recursos es una inteligente forma de ahorrar no solamente dinero (hasta 50 libras esterlinas al mes, según la campaña), sino también recursos naturales.

Los beneficios de dejar de derrochar alimentos son evidentes: si todo el Reino Unido eliminara sus desechos alimentarios, el resultado en emisiones de CO2 sería equivalente a la desaparición de uno de cada cuatro automóviles que circulan por las carreteras del país.

Love Food Hate Waste

Una alternativa a los desechos que no pueden aprovecharse, tales como las cáscaras de huevos o de plátanos, las bolsitas de té, etc. es el compostaje. Los huertos y jardines lo agradecerán.

He aquí una página web de la organización que da instrucciones sobre cómo llevar a cabo el compostaje de forma correcta.

Recycle Now

Compartir

(fin del artículo)