

Vodná stopa našich potravín

Vďaka internetu dokážeme zistiť – dohľadať, koľko vody je potrebné na dopestovanie jablčka, 1 pohára mlieka, šálky čaju..

Potravina	Množstvo spotrebovanej vody pri výrobe
1 kg chleba	1600 l
1 kg banánov	790 l
1 kg cestovín	1850 l
1 kg čokolády	17 196 l
1 kg syra	3178 l
1 kg kuracieho mäsa	5200 l
1 hamburger	2400 l
1 pizza	1216 l
1 liter minerálky	2 l

Dávajte pozor na hmotnosť potravín – 1 krajec chleba váži cca 60g, plátok syra približne 25g, 1 banán 150g,...

Úloha č.1

Vypočítajte spotrebu vody:

Raňajky – vajíčková omeleta z 3 vajíčok, k tomu 1 krajec chleba a 3 plátky syra. Na pitie štvrt litra vody, šálka kávy a k tomu šťava z 3 pomarančov.

Napište ingrediencie potrebné k príprave raňajok

-

Vyrátajte množstvo spotrebovanej vody –

Program: „Zmierňovanie a prispôsobovanie sa zmene klímy“

SK-Klíma

Obed – kurací plátok s ryžou a paradajkový šalát.

Napíšte ingrediencie potrebné k príprave obeda

-

Vyrátajte množstvo spotrebovanej vody –

Večera – 1 pizza

Úloha č. 2

Aká bola spotreba vody za celý deň?

Úloha č. 3

Napíšte čo ste mali na večeru vy a koľko vody sa spotrebovalo?