

Saopštenje za medije - Eurocomm-PR Beograd
Predstavništvo Grada Beča

25. mart 2020.

Pametna kupovina u vreme korone

U vreme vanrednog stanja, zabrane izlaska i masovne kupovine, raste rizik od rasipanja hrane. Evo praktičnih predloga bečke blogerke Verene Pelikan, koja vodi blog o ishrani „Sweets & Lifestyle“ kako da se izbegne bacanje hrane.

Na početku zabrane izlaska u čitavoj Austriji ljudi su kupovali velike količine namirnica. Sada je važno kako da se te namirnice sačuvaju a da ne propadnu. U Beču se u proseku po domaćinstvu baci 40 kilograma životnih namirnica koje bi, da su se pravovremeno upotrebile, bile još dobre. U čitavoj Austriji godišnje završi u smeću do 157.000 tona načetih i originalno zapakovanih namirnica. Njihova vrednost se kreće oko 300 do 400 evra po domaćinstvu.

Verena Pelikan daje predloge kako da se izbegne rasipanje hrane: „Mnogi proizvodi se mogu zamrznuti, kao na primer hleb.“ Hleb može i isečen da se zamrzne. Takođe i banane mogu da se sačuvaju u zamrzivaču. Od zamrznutog voća mogu se spremati smoothies.

Lista za kupovinu

Odeljenje zaštite životne sredine Grada Beča objavilo je priručnik „To mi je vredno“, sa predlozima kako se kupovina planira, šta je potrebno i koja količina. Generalno treba obratiti pažnju da se namirnice pravovremeno spremaju.

Obratiti pažnju na rezerve

Da kupljene namirnice ne bi propale, potrebno je voditi računa o adekvatnim rezervama. Sir i kobasice treba čuvati u vakumski zatvorenim kutijama pošto šire mirise. Krompir i kupus treba da se po mogućstvu čuvaju u hladnim i tamnim prostorijama. Kod jabuka treba obratiti pažnju da se odvojeno čuvaju od ostalog voća jer brzo propadaju.

Kuvajte po bakinim receptima

Od zapečenih tikvica, luka i ovčijeg sira može se spremiti namaz ili sos. A za to možete upotrebiti i sir kojem je prošao rok. Rok trajanja nekog proizvoda ne znači da je on odmah nakon isteka neupotrebljiv. Veliki broj namirnica može da se spremi kao čorba i to za nekoliko dana, koju možete takođe zamrznuti, objašnjava

Pelikan. Roditeljima blogerka savetuje da uključe decu u pripremanje hrane, pošto su svakako kod kuće.

Podelite namirnice

U Beču građani i preduzeća mogu životne namirnice koje su još dobre pokloniti socijalnim ustanovama koje te namirnice dalje razdeljuju korisnicima. Građani takođe mogu da ostave namirnice u javnim frižiderima ili u određenim prodavnicama za socijalno ugrožene osobe.

Više informacija

mr Cvijeta Radović
Balkanska 2
11000 Beograd
radovic@eurocommpr.rs
T +381 11 205 51 13
M +381 69 72 82 42
www.eurocommpr.rs

www.facebook.com/eurocommprbeograd
www.twitter.com/EurocommPR_BEG