

Bioróżnorodność na talerzu.

Magdalena Kita

Każdego dnia jesteśmy zasypywani niepokojącymi informacjami na temat jakości spożywanych przez nas produktów spożywczych. W produktach, które codziennie zjadamy oprócz składników odżywczych utrzymujących nas przy życiu spożywamy „powolne trucizny”.

Dlaczego tak się dzieje?

Podczas zakupów zwykle wybieramy najtańsze produkty, nie patrząc na ich pochodzenie. Tania żywność najczęściej pochodzi z gospodarstw rolnych, w których uprawia się odmiany roślin dające największy plon. Często te rośliny są mało odporne na choroby, nie są przystosowane do naszego klimatu. Aby utrzymać zdrowe uprawy używa się chemicznych środków zwalczających choroby i szkodniki. W celu maksymalizacji zysku stosuje się duże dawki nawozów sztucznych i chemiczne środki chwastobójcze. Dlatego każdego dnia spożywamy pochodne związków chemicznych nawozów oraz środków ochrony roślin, które między innymi są przyczyną nowotworów, alergii oraz osłabienia naszego układu odpornościowego. Warto również wspomnieć, że mała różnorodność odmian roślin i ras zwierząt utrzymywana w takich gospodarstwach jest przyczyną braku właściwej ilości mikroelementów i witamin w naszym pożywieniu.

Czy tak było zawsze?

Jeszcze do niedawna pożywienie dostarczały nam gospodarstwa tradycyjne. W takich gospodarstwach nie stosuje się środków chemicznych, tylko naturalne nawozy i preparaty pochodzenia roślinnego. Taki sposób prowadzenia gospodarstwa rolnego jest możliwy dzięki wykorzystaniu w rolnictwie tzw. **różnorodności biologicznej**. Przejawia się ona w stosowaniu małych powierzchni upraw, stosowaniu wielu odmian i ras gatunków roślin i zwierząt (bardzo często odpornych na choroby), wprowadzaniu zadrzewień śródpolnych i miedz będących kryjówkami dla zwierząt wspomagających człowieka w walce z szkodnikami (odżywiających się nimi).

Żywność pochodząca z takich gospodarstw jest wolna od pochodnych chemicznych środków stosowanych w rolnictwie oraz zawiera wiele mikroelementów i witamin.

Czy tak musi być?

To od naszych wyborów konsumenckich zależy to co się znajdzie na naszych stołach i to co będą sprzedawać w sklepach. Na każdym produkcie żywnościowym możemy znaleźć informacje o jego pochodzeniu. Możemy wybrać produkty certyfikowane jako ekologiczne. Nie tylko certyfikaty świadczą o dobrym pochodzeniu żywności. Kupując produkty pochodzące z terenów uzdrowiskowych lub obszarów Natura 2000 mamy większe prawdopodobieństwo, że spożywamy produkty wysokiej jakości. Wyznacznikiem jakości płodów rolnych jest również krajobraz. Jeśli widzimy wielkoobszarowe uprawy jednego gatunku mamy do czynienia z rolnictwem intensywnym w którym stosuje się dużo środków chemicznych. Jeśli widzimy zróżnicowany krajobraz (pola poprzedzielane miedzami, zadrzewienia śródpolne, oczka wodne, strumyki, obserwujemy różne gatunki ptaków) możemy przypuszczać, że żywność stąd pochodząca jest dla nas bezpieczna.

Mamy wybór, więc korzystajmy z niego.

Polski Klub Ekologiczny Koło Miejskie w Gliwicach prowadzi dofinansowany ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej projekt mający na celu zwiększenie wiedzy na temat bioróżnorodności i jej znaczenia w naszym życiu. Chcesz wiedzieć więcej na temat bioróżnorodności? – zapraszamy do odwiedzenia strony internetowej www.pkegliwice.pl.



Sfinansowano ze środków Narodowego Funduszu
Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

*Artykuł został sfinansowany ze środków
Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej.*