



בזבוז מזון - האם זה הסרמט שלי?

קהל היעד: חטיבת ביניים
נוצר ע"י הרשת הירוקה ועמותת רובין פוד

משך הפעילות: 90 דקות

א. חלק ראשון - חשיפה

ידעתם ששליש ממוצרי המזון בעולם - יותר מ- 1.3 מיליארד טון - נזרקים או אובדים בכל שנה. רק בישראל הקטנה זרקנו בשנת 2021 יותר מ- 2.6 מיליון טון של מזון. לפי הדו"ח הלאומי לאובדן והצלת מזון של ארגון לקט ישראל, חצי מהיקף מהמזון שנזרק הוא בר הצלה, כלומר מזון הראוי למאכל.

אובדן מזון מתרחש לאורך כל הדרך: החל מהחקלאים, שלא רוצים לקטוף או פשוט זורקים תוצרת ראויה לאכילה, ברשתות השיווק ובחנויות וכמובן אצלנו בבית.

עבודה אישית או קבוצתית

צפו בקטעים הבאים וענו על השאלות:

- [קטע מתוך הארי פוטר - הסעודה](#)
- [קטע מתוך ההוביט - סעודת גמדים אצל בילבו בגינס](#)
- [קטע מתוך רטטוי](#)

1. תארו מה רואים בכל קטע? מה המסר שהסעודה רוצה להעביר?
2. אלו רגשות עוררו בכם הקטעים שבהם צפיתם (לדוגמה: קנאה, תאבון, גועל, כעס, עצב, אהבה, חמלה)
3. מה המשמעות של ארוחה משפחתית עבורכם?
4. כל אחד יחשוב לעצמו, (אפשר גם לכתוב) כמה זמן מהיום קשור באוכל. (לדוגמה: אכילה, מחשבה, הכנה, חשקים וכ"ו).

שתפו את התשובות בדיון במליאה.

רציונל:

שליש מהמזון בעולם - מעל 1.3 מיליארד טון נזרקים בכל שנה. בישראל נזרקו בשנת 2021 מעל 2.6 מיליון טון של מזון. תחשבו על זה: זורעים, נוטעים, משקים, מדשנים, קוצרים, קוטפים, מסיעים, אורזים בארגזים, מסיעים, אורזים בפלסטיקים, קונים (או שלא) - ואז את כל ההשקעה הזו בכוח אדם ובמשאבים פשוט זורקים לפח. לאורך התהליך נפלטים גזי החממה, אשר גורמים להתחממות הגלובאלית.

הרבה מהאובדן מתרחש כבר אצל החקלאי, במכוני אריזה, בסופרמרקטים ובשווקים, אבל גם אנחנו יכולים לתת את חלקנו בצמצום של בזבוז מזון בבית.

בשיעור זה נכיר את תופעת בזבוז המזון וננסה לחשוב יחד איך ניתן לצמצם אותה ברמה האישית ובסביבה הקרובה לכל אחד מאתנו.

מטרות:

1. התלמיד ייחשף לתופעת בזבוז המזון בארץ ובעולם.
2. התלמיד ייתחבר רגשית לנושא בזבוז המזון.
3. התלמיד יחשוב על פעולה שהוא יכול לבצע בסביבתו המיידית.
4. הצעה לפעולה: כל תלמיד יהיה "שגריר" ויסביר למשפחתו ולחבריו על בזבוז מזון ועל שינוי הרגלים.

מהלך השיעור:

- א. חלק ראשון - חשיפה
- ב. חלק שני - הגדרת הבעיה
- ג. חלק שלישי - פתרונות
- ד. סיכום



שהיצרנים נוהגים בדרך כלל לקחת טווח ביטחון כדי לשמור על בריאות הציבור ועל הדימוי הציבורי שלהם.

הסימון השני הוא "עדיף להשתמש לפני", שנמצא בעיקר על מוצרי מזווה כמו פסטה, קופסאות שימורים ודבש. במקרה הזה האזהרה נוגעת בעיקר לאיכות המוצר: עד התאריך הזה היצרן מבטיח לנו שהמוצר ישמור על איכות דומה לזאת שבה הוא יצא מהמפעל. אחריו המזון עלול לאבד בהדרגה חלק מתכונותיו האופייניות. לדוגמה קרקר שעבר את תאריך התפוגה עלול להיות פחות פריך ואולי קצת תפל, אך עדיין יהיה בטוח למאכל. (מתוך אתר של מכון דוידסון למדע).

[לקציר דו"ח](#) אובדן מזון בישראל 2021 של ארגון [לקט ישראל](#)

עבודה בזוגות או עבודה אישית

חשבו / דמיינו ארוחה חגיגית אצלכם בבית. וענו על השאלות הבאות:

- נסו לשער באחוזים כמה מהאוכל המוגש נאכל בארוחה?
- מה עושים עם האוכל שלא נאכל?
- שערו כמה מזון הולך לפח?
- כמה נארז חזרה למקרר?
- מתי האוכל שנארז נאכל?
- כמה מהאוכל שנארז לאחר הארוחה נזרק בסופו של דבר ומתי?
- האם חלק מהשאריות הולכת לבע"ח ואם כן כמה?
- האם כל השאריות נזרקות לאתו פח או שאתם מפרידים את הפסולת?

למורה: עד כה התבוננו בבזבז המזון שחל אצלנו בבית. כעת נבחן את בזבז המזון אצל החקלאי ובשווקים ונציג מספר פתרונות הקיימים היום בארץ.

הקרינו את הסרטון הבא - [לקט ישראל](#) עד לדקה 1:41

ו/או טריילר לסרט - [Just Eat It - A food waste story](#)

כפי שציינו בהקדמה, הרבה מזון לעיתים נזרק עוד בשדה בגלל חוסר כדאיות כלכלית או בגלל פגיעות של מזג האוויר. ארגון לקט ישראל נמצא בקשר עם עמותות רווחה, אוסף את המזון שעומד להיזרק ומחלק למי שנזקק.

למורה: אנחנו חיים בתקופה של שפע רב, והאוכל הוא מרכיב מאוד חשוב בחיינו. מלבד הצורך בתזונה לשם קיום, אוכל מתחבר להרבה רגשות. אוכל הוא גם חלק מתרבות, אירוע חברתי. שימו לב כמה תוכניות בישול ואוכל יש היום בטלוויזיה.

לאחר שהבנו כמה האוכל הוא חלק מהיום יום שלנו את הקשר הרגשי שלנו לאוכל, בואו נשים לב האם אנחנו מבזבזים אוכל שאפשר עדיין לאכול.

ב: חלק שני - הגדרת הבעיה

למורה: שרשרת הערך הינה הדרך שעושה המזון שלנו מהחקלאי, דרך רשתות השיווק והמזון, ועד הצרכן, הפח והמטמנה של הפסולת.

בחלק הזה של השיעור נבחן בעזרת הסרטונים את ההתנהגות שלנו לאורך שרשרת הערך.

[צפו בסרטון של "ניר וגלי" אין דברים כאלה](#)



לאחר הצפייה דיון במליאה:

- מה הקטע מתאר?
- מי מכם בודק תאריך תפוגה על המוצרים?
- האם אתם זורקים מוצר פג תוקף?
- האם השתמשתם במוצר שעבר התוקף שלו?

למורה: בישראל נוהגים שני סימונים לציון תאריך התפוגה של מוצרי מזון. הסימון הראשון הוא "לשימוש עד", או "תאריך אחרון לשימוש", ומוצאים אותו על אריזות של מוצרי חלב, בשר נא, ומזון מוכן כמו סלטים. אחרי המועד הזה המוצר עשוי להיות לא בטוח למאכל. עם זאת, רוב המוצרים יישארו תקינים גם זמן קצר אחרי המועד הרשמי, מאחר

לסיכום:

יש הרבה מה לעשות ולהרחיב בנושא. טיפים על התנהלות ביתית חכמה סביב אוכל, שתצמצם זריקת מזון, תוכלו למצוא באתר הרשת הירוקה.

לעוד פרטים מוזמנים לפנות לעמותת רובין פוד, להעמיק את הידע ולהתנדב בתחום באזורכם.

עמותת רובין פוד: 054-2599092 / 052-750-0983

[דף הפייסבוק של רובין פוד](#)

ג. חלק שלישי - פתרונות

- צפו בסרטון - [רובין פוד](#)
- צפו בסרטון [מצילות מזון](#)
- תארו מה ראיתם בסרטון?



למורה: הסרט מציג הצלת מזון מהשוק הסיטונאי ומרשתות מזון והגשתו במסעדה חברתית, שכל תכליתה לחשוף את הקהל הרחב לתופעת בזבז המזון והצגת פתרון פשוט וחברתי. התשלום במסעדה היה "שלם כפי יכולתך" מה שאפשר למגוון קהלים להנות מארוחת גורמה מזינה, שכולה על טהרת מזון שהוצל מזריקה.

עבודה בזוגות או בקבוצות קטנות:

פעולה בבית - חשבו מה אתם יכולים לעשות בבית: הציעו מגוון רעיונות וצרו בנק רעיונות כיתתי לפעולות שקל ליישם בבתיכם.

פעולה בסביבה הקרובה - חשבו על דרכים ושיתופי פעולה שדרכן אתם יכולים למנוע בזבז מזון בסביבתכם. לדוגמא: פעולות במרכול השכונתי, שיתוף עם תנועת נוער, עמותות, רווחה, התנדבות ככיתה בעמותה לאיסוף מזון.