

ENNAKKOTEHTÄVÄ OPPILAALLE

TÄYTÄ TÄMÄ ENNAKKOTEHTÄVÄLOMAKE KOTONA ENNEN KOTITALOUDEN JÄTTEET -OPPITUNTI.

OPETTAJASI KERTOO, MILLOIN TEHTÄVÄ TULEE TUODA KOTITALOUSTUNNILLE TÄYTETTYNÄ.

PALAUTUS: _____

Ruksi alla olevaan taulukkoon ne jätelajikkeet, joille kotoasi löytyy keräysastia.

Sekajäte		Paperi	
Biojäte		Poistotekstiilit	
Muovipakkaukset		Sähkölaitteet	
Kartonkipakkaukset		Vaarallinen jäte	
Lasipakkaukset		Paristot	
Metallipakkaukset		Lääkkeet	

Montako jäteastiaa keittiöstänne löytyy?

Missä muualla huoneissa jäteastioita on kuin keittiössä?

Kuinka usein sisällä olevia jäteastioita täytyy tyhjentää?

Mille jätteille ei löydy kodissasi keräysastiaa?

Mihin sellaiset jätteet tulee viedä?

Miksi jätteiden lajittelu on tärkeää?

Miten voit vähentää syntyvän jätteen määrää omalla kohdallasi? Kirjoita alle kolme esimerkkiä:

Laskutehtävä

Laske, paljonko jätettä kertyy keskimäärin vuodessa (1 vuosi = 52 viikkoa).
Voit laskea tai arvioida viikon ajalla kertyneen jätteen määrän roskapussillisina.

Ota myös huomioon montako asukasta kodissasi asuu:

voit jakaa jätemäärän asukkaiden määrällä saadaksesi tietää,
miten paljon 1 henkilö tuottaa jätettä vuodessa.

Täytä omat laskelmasi alle!

Viikossa jätettä kertyy _____muovipussillista.

Muovipussin tilavuus on noin _____ litraa.

Litroina jätettä kertyy siis _____ litraa kotitaloudessani.

Kodissani asuu _____ henkilöä. Yhden henkilön tuottaman jätteen määrä viikossa on viikon aikana kertynyt **litramäärä / asukkaiden** määrä eli

_____/ _____ = _____ litraa.

Vuoden aikana yksi henkilö tuottaa jätettä $52 \times$ _____ = _____ litraa.

Vähennä ruokahävikkiä ja suunnittele oma jämäruokaresepti

Ruokahävikki on roskiin päätynyttä ruokaa, jonka synty olisi voitu välttää valmistamalla tai säilyttämällä ruoka toisin.

Suomalaiset kotitaloudet heittävät syötäväksi hankittua ruokaa roskiin vuodessa keskimäärin 28 kg henkilöä kohden. Vältettävissä olevaa ruokahävikkiä arvioidaan syntyvän kotitalouksissa yhteensä 155 miljoonaa kiloa vuosittain.

Kokonaisuudessaan ruokaketjussa ruokahävikkiä syntyy huomattavasti suurempi määrä, kun mukaan lasketaan alkutuotannon, elintarviketeollisuuden, kaupan sekä ravitsemispalveluiden hävikki. Koko ruokaketjun hävikin arvioidaan olevan noin 400 miljoonaa kiloa vuosittain.

Tehtävä

Suunnittele oma jämäruokareseptisi kotoasi löytyvistä elintarvikkeista, jotka ovat vaarassa joutua roskiin.