



## Zachraň jídlo vydává svou první kuchařku a spouští e-shop

**“100 receptů, rad a tipů, jak využít jídlo až do posledního kousku” je podtitul nové kuchařky Zachraň jídlo v kuchyni, která vychází v říjnu tohoto roku. Iniciativa Zachraň jídlo v receptech pracuje se surovinami, které v českých domácnostech nejčastěji zbývají. Smyslem knihy je snížit plýtvání na úrovni domácností. Kuchařku je možné si předobjednat na e-shopu a zisk z prodeje půjde na rozvoj vzdělávacích aktivit o plýtvání jídlem.**

Spotřebitelé plýtvají jídlem nejvíce. Podle studie vytvořené pro Evropskou komisi v roce 2016 se na vyhozeném jídle podílí 53 %. Proto se iniciativa Zachraň jídlo rozhodla vydat knihu, která obsahuje 100 receptů, jak využívat jídlo naplno. Lidé se v ní naučí, jak potraviny zpracovávat, správně skladovat a jak poznat, že už jídlo není čerstvé a mělo by se raději vyhodit. Kuchařka bude pokřtěna 16. října v Pražském kreativním centru v Praze a lidé si ji už teď mohou předobjednat v [e-shopu](#). Zisk z prodeje kuchařky se investuje zpět do projektů Zachraň jídlo. Od 18. října bude kniha dostupná také v knihkupectvích.

*“Stovce receptů v této kuchařce říkáme záchranářské recepty. Zuzítujeme v nich suroviny, které lidé nestíhají spotřebovat nebo jim zbývají uvařené. Také nabídneme řešení, jak zpracovávat úrodu ze zahrádky, a zaměříme se na části surovin, které se obvykle vyhazují, a to pouze z neznalosti. Díky tomu mohou lidé významně ušetřit,”* popisuje jedna z autorek receptů Barbora Kebová.

Recepty jsou rozdělené do sekcí Zelenina, Ovoce, Maso a mléko, Pečivo a Přílohy. Všechny kapitoly jsou provázané texty a ty se snaží ukázat pozitivní příklady projektů a praktik, které by plýtvání mohly zabránit, popř. celou problematiku dokreslují. V každé kapitole jsou také recepty od známých kuchařů a food bloggerů, například od Juliany “Maškrtnici” Fischerové, Martina Škody, Huga Hromase, Kateřiny „Smooth & Cooking“ Kuranové, Josefa Maršálka a dalších. Předmluvu ke knize napsal světoznámý kuchař Massimo Bottura, kterého časopis Time zařadil mezi 100 nejvlivnějších osobností roku 2019 a který založil charitativní organizaci Food For Soul upozorňující na plýtvání jídlem.

A proč by nás vůbec vyhazování jídla mělo zajímat? Tomu se věnuje úvod knihy, který shrnuje důvody plýtvání, včetně dat a statistik. *“Do kuchařky jsme chtěli dostat informace o tom, proč je plýtvání jídlem problém a proč bychom se tím měli zabývat. Produkce potravin a to, jak s nimi hospodaříme, má svůj podíl na oteplování planety. Asi 8 % emisí skleníkových plynů pochází z potravin, které se nikdy nesní. Proto se souvislostem o plýtvání jídlem věnujeme v úvodu knihy,”* popisuje Bára Kebová.

Autory všech textů jsou členové týmu Zachraň jídlo. *“Naše iniciativa existuje už šest let a během nich jsme načerpali celou řadu znalostí a dovedností, ať už jsme je zjistili my sami, nebo jsme je získali od dalších organizací, kuchařů a lidí z praxe. Toto je první kuchařka v českém prostředí, která má takovýto přesah,”* popisuje vznik knihy jedna z autorek textů, Anna Strejcová.

Knihy by nemohla vzniknout bez podpory hlavního partnera knihy: České spořitelny – penzijní společnosti a jejího Etického fondu. Dále také Německé spolkové nadace pro životní prostředí (DBU), která poskytla finanční a odbornou podporu, a dlouhodobého partnera: Nadačního fondu Zeměkvět.

**Kontakty:**

Anna Strejcová, vedoucí komunikace, tel. 737 758 563, [anna.strejcova@zachranjidlo.cz](mailto:anna.strejcova@zachranjidlo.cz)

Barbora Kebová, autorka receptů, tel. 777 019 916, [bara.kebova@zachranjidlo.cz](mailto:bara.kebova@zachranjidlo.cz)

E-shop: <http://shop.zachranjidlo.cz>

Press kit ke stažení:

<https://www.dropbox.com/sh/epgy39pnhzniz5l/AABgigI5zVWmlvKN-JHmClwIa?dl=0>

Program křtu kuchařky, který se koná 16. října v Praze, vám zašleme v další tiskové zprávě.