

Съедобная посуда

«Введение».

Одной из **проблем** XXI века считается загрязнение окружающей среды различным пластиком, а это мусор, который не разлагается или имеет длительный срок разложения.

Ежедневно мы пользуемся одноразовой посудой. Массовое потребление пластиковой посуды стало серьёзной экологической проблемой. К сожалению, не все пластиковые приборы можно переработать, а разлагается пластик более 100 лет. Очень часто мы можем увидеть, как пластиковая посуда засоряет леса, парки, водоёмы. Предметы из пластика – причина гибели животных. Решение данной проблемы требует неотложных совместных усилий. Актуальность темы зашкаливает.

Совсем недавно появилось новое направление экологии – съедобная посуда. Защитники экологии и равнодушные к данной проблеме, возлагают большие надежды на выпуск съедобной посуды. Хотелось бы верить, что именно такая посуда станет посудой в XXI веке.

Цель моей работы – изучить информацию о съедобной посуде, материалах изготовления. Самостоятельно изготовить и использовать в домашних условиях.

Рецептами изготовления съедобной посуды я планирую поделиться со своими одноклассниками. Ведь изготавливая такую посуду дома, мы сможем внести свой вклад в решение такой серьёзной проблемы, как загрязнение окружающей среды пластиком.

Пластик – огромная проблема экологии.

Столовые приборы для массового потребления обычно делали из дерева, камня или морских раковин, для знати из золота и слоновой кости. В начале 1900-х годов была разработана гладкая и устойчивая к коррозии нержавеющей сталь, а в 1940-е годы в список материалов, применяемых для изготовления посуды, добавился пластик.

В настоящее время очень сложно представить жизнь без пластика. Он плотно вошёл в наш ежедневный обиход и закрепился там. Наш век – век открытий, которые помогают сделать жизнь человека проще. Что же такое пластик и чем он так опасен? Пластик – материал, основой которого являются синтетические или природные высокомолекулярные соединения (полимеры). Данные материалы под действием нагревания и давления способны формировать и сохранять свою форму после охлаждения и отвердевания. Иными словами, пластик – чужеродный природный материал,

который человек создал искусственным путем из продуктов нефти. У пластика очень много видов. Главная проблема состоит в том, что пластик не может разложиться естественным путём. Пластик разлагается на суше много лет, например, полиэтиленовый пакет 20 лет; коктейльная трубочка 200 лет; пластиковая бутылка разлагается 450 лет. Именно поэтому многие страны, по всему миру, отказываются от обычных пакетов, заменяя их на бумажные или тканевые.

Многие даже не догадываются, что выброшенный в реку после веселых посиделок на природе пакет с мусором, содержащий пластик, может стать причиной гибели огромного количества животных. Пластик, который находится в воде, наносит огромный вред обитателям морской среды и часто приводит к смертельному исходу. Опасность исходит от упаковочных лент, сетей, канатов. Морские котики плавают в открытом океане и любят играть с мусором и запутываются. Взрослые – на уровне ушей, молодые – вокруг шеи, ближе к плечам. Снять такие «ошейники» они сами не могут. По мере роста животного, удавка протирает шкуру до мышц и медленно его убивает. Черепахи частенько охотятся на прозрачные пакеты, потому что они очень напоминают медуз. В результате этого черепахи просто задыхаются, не имея возможности лапами убрать удушливый предмет от морды. Так же мусор выносит на пустынные острова, затягивает песком. Через несколько лет прибой всё это размывает – и отбросы возвращаются в океан, где снова губят животных. И так много десятилетий.

Пластиковые столовые приборы имеют большое влияние ещё до того, как они попадают в магазин. Это связано с тем, что в процессе производства выделяются много энергии и углерода. Это приводит негативному воздействию на атмосферу. Углерод, совместно с другими парниковыми газами, такими как метан, в конечном итоге воздействует на изменение климата нашей планеты.

То, что я описала, это лишь вершина айсберга. Проблема пластика глобальна.

Экологически чистая посуда.

Не вся посуда, в которой мы готовим, храним или употребляем пищу, безопасна для нашего организма. Пройдемся по кухне и посмотрим на нашу посуду повнимательней.

- Посуда с антипригарным покрытием содержит вредные кислоты.
- Алюминиевая посуда очень активна при нагревании.
- Силиконовая посуда состоит из синтетического каучука, который наверняка попадает в пищу.

Это не означает, что нужно срочно всё выбрасывать, просто необходимо знать, что может произойти. Но есть на кухне и нетоксичные варианты.

- чугунная посуда, которая используется для приготовления пищи веками. Не содержит никаких токсинов;
- нержавеющая сталь, абсолютно нетоксична;
- стеклянная посуда, безопасна и долговечна;
- медная посуда даже обогащает наш организм медью, которой обычно не достаёт в нём. Но и избыток меди в организме тоже не хорошо;
- глиняная посуда, придаёт блюдам удивительный аромат.

Экологически чистая посуда (экопосуда) на рынке России появилась сравнительно недавно. В европейских странах экопосуда давно стала популярной. Рассмотрим её положительные качества.

Во-первых, она безвредна для здоровья человека. При нагревании пластиковая посуда выделяет в еду вредные вещества, которые могут стать причиной возникновения у человека опасных болезней.

Во-вторых, такая посуда не наносит никакого вреда природе.

В-третьих, в качестве сырья для экопосуды используют только природные материалы. Например, кукурузный крахмал, косточки авокадо, глину, бамбук, древесину, картон, пальмовые листья, солому, кокос, сахарный тростник.

В-четвертых, такая посуда прочная, легкая, приятная не только на вид, но и на ощупь. Легко переносит перепады температуры, сохраняет естественный вкус и запах еды. Она полностью безопасна для детей.

Существуют специальные критерии, которым должна соответствовать экопосуда. Посуда обязательно должна быть изготовлена из природных материалов. Экопосуда не должна содержать вредных для организма человека и окружающей среды веществ. И, естественно, вредные вещества не должны выделяться при утилизации.

Борьба за экологию очень актуальная проблема, часто экопосуду делают с участием знаменитых дизайнеров или звезд мировой величины, являющихся экологическими активистами. Основным недостатком данной посуды будет её высокая цена и малая доступность, по сравнению с пластиковыми товарами. Но число заводов растёт, сырьё для изготовления такой посуды, само по себе дешевеет, а использование экопосуды позволяет повышать цены на продукцию и услуги. Ведь экология это очень модно и современно.

В среднем, экопосуда из натуральных материалов, разлагается за 4-9 месяцев, не выделяя в почву и атмосферу вредных веществ.

Съедобная посуда.

Не так давно появилось новое направление экологии – съедобная посуда. Экологические защитники возлагают надежды, что именно такая посуда сможет стать альтернативой пластиковой посуде. Плюсы её впечатляющие:

1. Такая посуда очень удобная. Её не нужно мыть, достаточно просто съесть.

2. Посуда бережёт экологию. Используя в быту съедобную посуду, мы спасаем окружающий мир от токсичных веществ, которые выделяет пластик во время нагревания или разложения.

3. Новизна и креативность. Кафе и рестораны используют такую посуду для привлечения клиентов.

Среди материалов, для изготовления съедобной посуды, наиболее известны:

Вафельная посуда – знакомы всем с детства стаканчики для мороженого. Они соответствуют всем критериям экопосуды и вдобавок, они съедобные, что с легкостью решает вопрос их утилизации. Мало того, они полностью безопасны для здоровья человека и окружающей среды. Можно смело сказать, что это самая распространенная съедобная посуда современности. Уже в некоторых кафе предлагают кофе из съедобных вафельных стаканчиков. Они держат форму достаточно долго для того, чтобы успеть выпить кофе, после чего можно съесть стаканчик.

Посуда из овощного или фруктового пюре. В России уже предлагают стаканчики из яблочного пюре. Они не только съедобны, но и экологичны. После использования стаканчик можно съесть или выбросить, а если поместить его в воду, то он полностью растворится за 12 часов.

Посуда из теста. Изготавливать можно не только съедобные тарелки, но и ложки. Съел содержимое тарелки, съешь тарелку и ложку. А если не хочешь, то можно раскрошить посуду на землю и накормить птиц.

Посуда из желатина. Такая посуда напоминает густой мармелад. Желейные стаканы могут стать отличной тарой для напитков. При растворении они добавляют напитку новые вкусовые ощущения. Такие стаканы так же подойдут для десертов.

Посуда из шоколада. Очень вкусная, сладкая и необычная тарелка для десертов или ягод.

Понравится шоколадная посуда всем, независимо от возраста.

Посуда из сыра. Сырные тарелки для овощных салатов особенно понравятся любителям здорового образа жизни. Во время трапезы можно отламывать кусочек тарелки и смело отправлять его в рот. Вкусно, полезно и экологично.

Посуда из хлеба. Такая тарелка подойдет для салата, мяса, рыбы и даже супа. В хлебной тарелке любое блюдо будет смотреться очень необычно и интересно.

Все больше людей вносят свой вклад в борьбу за экологию планеты. Они разрабатывают рецепты съедобной посуды. После использования такую посуду можно просто съесть. А если оставить съедобную посуду после пикника на земле, то это будет отличным и безвредным кормом для животных. И никакого вреда для экологии.

Заключение.

Съедобная посуда приходит на смену вредным, не экологичным пластиковым аналогам. Еще недавно съедобные ложечки, стаканчики, тарелки для еды воспринимались как забавный эксперимент. В настоящий момент съедобная посуда претендует на массовое производство, как безопасная для человека и окружающей среды альтернатива пластику. Дизайнеры, экологические защитники и просто неравнодушные к проблемам экологии люди, активно разрабатывают вкусную и экологически чистую замену пластиковой посуде, которую можно съесть. Посуду создают из съедобных материалов, решая при этом, проблему утилизации. Съел посуду – спас планету!

При написании работы, изучении данной темы я сделала следующие выводы:

1. Пластик разлагается сотни лет, это наносит непоправимый вред окружающей среде и является огромной экологической проблемой.

2. Съедобная посуда пользуется популярностью в мире, благодаря ряду преимуществ. Основным является безопасность для здоровья людей и окружающей среды.

3. Изготовить съедобную посуду в домашних условиях возможно.

Таким образом, цель моей научно-исследовательской работы достигнута. Гипотеза доказана – я смогла изготовить съедобную посуду в домашних условиях.

Любой человек может внести свой вклад в спасение планеты, достаточно только начать.

Список использованной литературы.

1. Виды экологически чистой посуды [Электронный ресурс] // www.colady.ru: онлайн-журнал. – 2014. - № 10.
2. Вредная посуда. Что оставить, а что без сожаления выбросить? [Электронный ресурс] // Здоровье детей в наших руках: полезный сайт для всей семьи. – 2017.
3. Как выбрать безопасную посуду [Электронный ресурс] // GREENPEACE. Гринпис России. Экодом. – 2017.
4. Мак Каллум У. Как отказаться от пластика. Руководство по спасению мира – Москва: Бомбора: Эксмо, 2019.
5. Прохоров В. Книга о нехорошей посуде. – Москва: Книжный клуб Книговек, 2013.

Наши результаты:





Поэтапное изготовление хлебной тарелки, тарелки из сыра и шоколада.