



Датата 22 март е обявена за Световен ден на водата през 1993 г. от Общото събрание на ООН. Отбелязва се по решение на конференцията на ООН за околната среда и устойчивото развитие, проведена в Рио де Жанейро, Бразилия през 1992 г. На този ден европейските инициативи привличат вниманието към намаляващите запаси от чиста вода и начините за опазването им.

Световният ден на водата през 2012 г. се провежда под мотото:

"Водата и осигуряването на храна"

и отразява връзката между два жизненоважни ресурса, чиито дефицит причинява сериозни кризи в големи и все по-многобройни райони на света.

Според ООН: "Храната ни е осигурена, когато всички хора, по всяко време, имат осигурен достъп във физически, социален и икономически аспект до достатъчно количество безопасна и пълноценна храна, съобразно техните индивидуални хранителни нужди." Водата е един от основните фактори при производството на храните.

През втората половина на 20 век, населението на света се е увеличило два пъти, в сравнение с първата половина, което води до двукратен ръст в производството на храни. Днес населението на планетата е 6,5 милиарда души и има достатъчно храна, но въпреки това 15% от населението на света гладува. През 2012г. България ще бъде подпомогната от фондовете на Европейския съюз за изхранването на най-бедните, защото над 1,5 млн. българи имат затруднения при осигуряването на храна, по последни данни на Националния статистически институт. Очаква се, че с растежа на числеността на населението, необходимостта от храна през следващите петдесет години ще се удвои и ще е необходима двойно повече вода за производството на храна от селското стопанство.



Знаете ли колко вода е необходима за производството на основните съставки от вашето меню?

Според проучване направено от Организацията на Обединените Нации и тяхната Организация по Прехрана и Земеделие (ФАО):

150 гр. СВИНСКО МЕСО=690 л.	150 гр. ПИЛЕШКО МЕСО=615 л.
150 гр. КОЗЕ МЕСО=1702,5 л.	150 гр. ОТ ДРУГО МЕСО=2025 л.
1 ЧАША КАФЕ=140 л.	1 ЧАША ЧАЙ=35 л.
1 ЧАША МЛЯКО=200 л.	1 БУЧКА ЗАХАР=10,5 л.
100 гр. ФУРМИ=166 л.	100 гр. ЦАРЕВИЦА=71 л.
ОВЕСЕНИ ЯДКИ (40г.)=130 л.	1 кг. ЗАХАРНА ТРЪСТИКА= 1500 л.
1 ЯЙЦЕ=135 л.	100 гр. ОРЕХИ=494 л.
1 ЧАША ПОРТОКАЛОВ СОК= 170 л.	1 ЧАША ЯБЪЛКОВ СОК= 190 л.
1 ПОРТОКАЛ=50 л.	1 ЯБЪЛКА/КРУША=70 л.
1 БАНАН=70 л.	100 гр. АНАНАС=42 л.
100 гр. ЛИМОН=34 л.	100 гр. ГРОЗДЕ=45,5 л.
100 гр. МАСЛИНИ=250 л.	100 гр. ДР. ПЛОДОВЕ=45,5 л.
1 ДОМАТ=13 л.	1 КРАСТАВИЦА=24 л.
1 кг. МАРУЛЯ=130 л.	100 гр. ЛУК=17 л.
1 кг. КАРТОФИ=105 л.	100 гр. ДР. ЗЕЛЕНЧУЦИ=19,5 л.
МАСЛО (1 порция)=18 л.	100 гр. ЕЧЕМИК=190 л.
100 гр. ОВЕС=237 л.	100 гр. ОРИЗ=140 л.
100 гр. ШОКОЛАД = 2400 л.	1 кг. СИРЕНЕ=5000 л.

На селското стопанство се пада 70% от общото потребление на вода на планетата. Годишно наред център на вниманието на земеделските организации е намаляването на разхода на вода, чрез различни практики. В България до 1990 г. за напояване са се използвали около 2 млрд. м³ вода годишно, а през 2010г. са изразходвани едва 308,9 млн. м³ вода.

Всяка загуба или разхищение на храна е еквивалентно на загуба и злоупотреба с вода. Всяка година в България се изхвърлят или унищожават най-малко 400 000 тона храни. По данни на Фондацията за общностно развитие (FORA), потвърдени от Министерството на земеделието и храните, това прави по 1095 тона на ден!



Как да пестим вода в ежедневиите си дейности?



чашата.

Ефективен начин за спестяването на вода в домаќинството е храните да не се размразяват с течаща вода, а просто да се оставят в хладилника за една нощ. А ако се използва бутилка вместо чаша когато се пие вода – това ще спести водата необходима за измиването на



Когато дворът се полива преди 9 сутринта и след 4 следобяд, това ще намали изпарението, съответно нуждата от поливане и разходът ви на вода.

Докаато се изчаква потичането на топла вода, хладката вода да се събира в съдове, защото тя може да се използва за поливане или други нужди.

Отстранявайте незабавно повредите, причиняващи течове или капково оттичане!