

«Вы знаете об изменении климата, переживаете за планету, но не представляете себе, чем можете помочь? Самый простой способ – начать бережно относиться к еде,» – говорит Клементин О’Коннор, эксперт ЮНЕП по продовольственным системам.

«Устойчивая гастрономия» означает, что при приготовлении блюда учитывается, откуда берутся ингредиенты, как их вырастили, как они поступили на рынок, как оказались в тарелках и насколько бережно мы относимся к ним и к готовому блюду. Чтобы привлечь внимание к этим вопросам, был учрежден День устойчивой гастрономии.

Подробнее: <https://news.un.org/ru/story/2021/06/1404932>