

נושא שנתי תשפ"ג : "שולחן ערוך" - על אוכל, קיימות וחדשנות

האוכל מעצב אותנו, בונה את גופנו, משפיע על בריאותנו, ובמידה רבה גם משפיע עלינו נפשית ורוחנית. הרגלי האכילה שלנו הם ביטוי למידותינו. כשם שהאוכל בונה ומעצב אותנו, כך באמצעות האוכל אנחנו מעצבים את העולם: הוא אינו מופיע על צלחתנו כ"יש מאין", הוא תוצר של עבודת בני-אדם בכל רחבי העולם, משאבים נרחבים מושקעים בו אופני הייצור של האוכל משפיעים על הסביבה בה אנחנו חיים. בחירות המזון שלנו, בקנייה היומיומית בחנות - משפיעות על כל אלו.

מזון הוא המקור הבסיסי ביותר להישרדותנו ושגשוגנו לאורך כל החיים. האוכל פוגש אותנו **במעגלי החיים בזמנים שונים**: ינקות, ילדות, בגרות ושיבה. הוא מהווה גורם מאחד ומבדיל בין בודדים, משפחות, קהילות, לאומים בינם לבין עצמם ובין תרבויות שונות ברחבי העולם. האוכל, מהווה גורם מעצב במרחב הקהילתי, העירוני, הלאומי, הגלובלי והסביבתי וממלא תפקיד מרכזי בעיצוב יחסי משפחה, יחסי מגדר ויחסים מעמדיים ואתניים.

מראשית הציוויליזציה האנושית המזון היה המניע להתפתחות והתקדמות טכנולוגית. המעבר ממצב אנושי של נוודות, ליקוט ואיסוף מזון, מהקיים אל ישיבת קבע וגידול של המזון באופן אוטונומי כחקלאות (ביות צמחים, ביות חיות משק), הוא זה שהניע ופיתח את סחר החליפין, מטבע הכסף ומשם התפתחה הכלכלה העולמית עד ימינו אנו.

המעבר לחיים מודרניים (התפתחות הערים, המעבר ליום עבודה ארוך ורחוק מהבית) הדגיש מחד את הצורך לקצר **את זמן הכנת האוכל וקידם טכנולוגיה** המייצרת מוצרי מזון חליפיים, מתועשים (ברובם כאלה שלא מיטיבים עם הגוף האנושי) ומאידך הביא לשיפור שיטות גידול חקלאיות. בעשרים השנה האחרונות אנו עדים לפיתוח **חלופות מזון אלטרנטיביות** כתמיכה ושמירה על האיזון האקולוגי שהופר.

הכנת המזון ואכילה מתקיימים כטקסים חברתיים יומיומיים, כאירועים תרבותיים בהם אנו לוקחים חלק פעיל או סביל. האוכל מהווה גשר מתווך בין מחלוקות פוליטיות וחברתיות, מייצר קירבה בבסיס ראשוני להיכרות ושיחה. ההיסטוריה של התפתחות המזון ותרבות האוכל משמשת כעדות חיה לסיפור החברה האנושית.

המזון חשוב להישרדות וקיום אך מעבר לכך את חומרי הגלם המעובדים שאנו אוכלים משהו צריך לגדל, לקטוף, להרוג, לשנע, לשמר, לאחסן, לשווק, לקנות, להכין, וגם לנקות אחרי הבישול. **תנועות לפיתוח בר קיימא** פועלות על מנת לשמר את משאבי הטבע ויצירה של איזון בין מטרות כלכליות רווחיות לבין עם יעדים ומטרות חברתיות וסביבתיות. התנועה בודקת את אופני הפעילות של תעשיית המזון הסטנדרטיות ומפענחת אפשרויות ברי קיימא לשימוש יעיל ומיטיב יותר של אמצעי הייצור. נושאים כמו ההשפעות הסביבתיות והפיזיות של התחממות כדור הארץ על המים, הקרקע והשימוש בהם, פגיעה במגוון מיני החי והצומח ברחבי העולם, תנאי ומרחבי גידול חקלאות, חקלאות עירונית ועוד.. עשייה זו מקודמת ע"י החלטות ציבוריות ברמה פוליטית, חברתית ופרטית ומהווה תרומה כבירה בשמירה על כדור הארץ.

מגמת עיצוב אופנה ותלבושות אימצה את השאיפה לפיתוח ועיצוב בר קיימא. עלינו כמורים, מחנכים וכתלמידים לשאול שאלות לגבי הדרך בה תעשיית האופנה מתקיימת ומקיימת את עצמה, עלינו לבדוק את סביבתנו הקרובה, קהילתית, המשפחתית והאישית ולקחת החלטות אקולוגיות מיטיבות, כאלה שנוכל לעמוד בהן.

מהן הדרכים בהם נבחר להמשיך ולצרוך מזון כמו גם אופנה, ועל מה נוותר? מה יהיו תוצרי המזון של המחר?

האוכל כמו האופנה מגלם שלל זיקות: בין טבע לחברה ולתרבות; בין עולם החומר לעולם הרוח; בין תהליכים חברתיים, כלכליים ופוליטיים רחבים לגוף היחיד; בין קבוצות אנושיות ומרחבים חברתיים. כל אלה עושים את האוכל למושא מחקר מרתק.

במה יכול המזון ובעיות הקיימות העומדות לפתחנו (אופני הכנת האוכל, גידולי האדמה והעץ, טכנולוגיות חקלאות וייצור מזון, הקטנת צריכה וניצול מזון קיים ...) להוות השראה לפיתוח קולקציה של אופנה, פירטי לבוש, אביזרי טקסטיל?

האם יש קשר בין מזון וטקסטיל?

השנה נתבונן ונחקור את נושא האוכל מנקודות מבט שונות הרלוונטיות לעולמנו.

בהמשך מסמך זה תמצאו נושאים נוספים הקשורים לתחומי האוכל והקיימות. תמצאו מקורות מידע דרכם תוכלו לחקור וללמוד על התחומים השונים.

בתאבון ובהנאה,

בהצלחה!!

נושאים:

מזון	אוכל מסורתי
בריאות - אכילה בריאה	הילכו יחדיו אופנה ואוכל?
תרבות - צמחונות, טבעונות, כשרות	צבעים מן הטבע – תבלינים צובעים
אריזות מזון - וצריכה נבונה	אובדן מזון, צמצום בזבז המזון
בזבז מזון - השלכת מזון והצלת מזון	טביעת רגל וקיימות
ארוחות	מדעי התזונה, הנדסת מזון
כלים – כלי אוכל ובישול	תזונה מקיימת
עוני - מיגור העוני	
עמותות מזון	
טכנולוגיית מזון - הנדסת מזון	
חקלאות - חקלאות עירונית	
אוכל לכל	

ביבליוגרפיה

מאמרים

ג'רמי ברנשטיין. (אין תאריך). על אוכל וקיימות. אוחר מתוך

<http://www.tevaivri.org.il/ResourcePage-56-%D7%A2%D7%9C-%D7%90%D7%95%D7%9B%D7%9C-%D7%95%D7%A7%D7%99%D7%99%D7%9E%D7%95%D7%AA>

הירש, ד'. (2018). אוכל, קדימה אוכל. תאוריה וביקורת גליון 50. אוחר מתוך cfcaa1a45148deaaa953d5449bf1e323

https://www.e-vrit.co.il/Product/2987/%D7%A7%D7%99%D7%A6%D7%95%D7%A8_%D7%AA%D7%95%D7%9C%D7%93%D7%95%D7%AA_%D7%94%D7%90%D7%A0%D7%95%D7%A9%D7%95%D7%AA

הררי, י' נ'. (2013). קיצור תולדות האנושות. פרק 3. כנרת זמורה דביר. אוחר מתוך https://www.e-vrit.co.il/Product/2987/%D7%A7%D7%99%D7%A6%D7%95%D7%A8_%D7%AA%D7%95%D7%9C%D7%93%D7%95%D7%AA_%D7%94%D7%90%D7%A0%D7%95%D7%A9%D7%95%D7%AA

משרד הבריאות, אגף התזונה. (2022). תזונה בריאה היא גם תזונה מקיימת וסביבתית. אוחר מתוך משרד הבריאות, אגף

התזונה: <https://www.gov.il/he/Departments/publications/reports/nutrition-774589922>

סער, י'. (2022). דניאל נחמיאס וגרטל שיינר: לעשות, לעשות טוב, להשפיע. (פורטפוליו, יוצר האוסף) אוחר מתוך

<https://www.prtfl.co.il/archives/165834>

פישמן, מ' ר'. (9 05 2021). סביבה ומדע. אוחר מתוך [https://www.ynet.co.il/environment-](https://www.ynet.co.il/environment-science/article/HynyPpyuu)

[science/article/HynyPpyuu](https://www.ynet.co.il/environment-science/article/HynyPpyuu)

COMMITTEE ON ECONOMIC, SOCIAL- unicef. (1999). *SUBSTANTIVE ISSUES ARISING IN THE IMPLEMENTATION OF THE INTERNATIONAL*. geneva: unicef. Retrieved from <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/G99/420/12/PDF/G9942012.pdf>

טקסטיל חדש

elliss.com: [elliss.co.uk](https://www.elliss.co.uk/life/whats-the-latest-in-new-innovative-fabrics). (2021). *What's the latest in new, innovative fabrics*. אוחר מתוך

<https://www.elliss.co.uk/life/whats-the-latest-in-new-innovative-fabrics>

gonzales, g. (2022). *Sustainable fashion: Biomaterial revolution replacing fur and skins*. Retrieved from mongabay.com:

<https://news.mongabay.com/2022/04/sustainable-fashion-biomaterial-revolution-replacing-fur-and-skins>

hakimagazine.com. (2020). *The Art of Turning Fish into Leather*. Retrieved from

<https://hakimagazine.com/features/the-art-of-turning-fish-into-leather>

סרטונים

אבדן מזון בעולם ובישראל (אין תאריך). [סרט]. אוחדר מתוך

<https://storage.cet.ac.il/PresentationBaRibua/would food loss/story.html5.html>

צמצום בזבז המזון

הרצאה מוקלטת מיכל ביטרמן: <http://lovefoodnotwaste.co.il/> - בזבז מזון – אתר ישראלי לצמצום בזבז המזון

<https://youtu.be/kOPMqiKho-c>

<https://www.thenaturalstep.co.il/>

The Natural Step ישראל, הינו עסק חברתי (חל"צ), הפועל להטמעת קיימות אסטרטגית בחברה הישראלית.

<https://www.youtube.com/watch?v=nSGCTn6LM-U>

רק בישראל: למה אנחנו זורקים מזון בשווי 20 מיליארד שקל? כאן 11

<https://www.youtube.com/watch?v=9klwTRWrXU0>

המערכת - בזבז המזון – סרטון אנימציה אינפוגרפיקה