

*Tisková zpráva iniciativy Zachraň jídlo ze dne 3. 10. 2016*

**Mrkve nerostou v továrnách, ukazuje výstava *Vynikající***

**Ve spolupráci s venkovní galerií Artwall a německým umělcem Ulim Westphalem pořádá iniciativa Zachraň jídlo výstavu velkoformátových fotografií s názvem *Vynikající*. Fotografie ukazují, že ovoce a zelenina nemusí nutně vyrůst do podoby, na jakou jsme zvyklí z obchodů, a že tyto pokřivené kousky jsou jedinečné a svým způsobem krásné. Výstava probíhá v rámci kampaně *Jsem připraven* v období od 4. 10. do 2. 12. 2016.**

Umělec Uli Westphal se tématem “křivé” zeleniny a ovoce zabývá už od roku 2006, odkdy fotí zvláštní kousky ve svém ateliéru. Svůj projekt nazývá *Mutatoes*. “*Začal jsem s tím v době, kdy jsem se přistěhoval do Berlína a navštěvoval místní trhy. Zaujala mě různorodost tvarů a barev některých kousků zeleniny a ovoce, které tu prodávali: zakroucené okurky, lilky s pěti nožičkami, siamská rajčata. Líbily se mi vzhledově a zároveň mě přiměly k myšlence - jak je možné, že tyhle plody nikdy nevidíme v supermarketech? Jaké mechanismy zabraňují tomu, aby se tam takové jídlo dostalo?”* říká Uli o začátku projektu.

Proto se tématem začal zabývat víc do hloubky a zkoumal celý proces pěstování a výroby našeho jídla. Spolu s iniciativou Zachraň jídlo nyní vytvořil [leták](http://zachranjidlo.cz/wp-content/uploads/Plak%C3%A1t-resized.pdf) k výstavě, který popisuje odvrácené stránky produkce potravin. Text se zabývá proměnou zemědělství a tím, že plodiny vypěstované na poli začaly být vnímané jako produkt vyrobený v továrně. “*Zapomněli jsme, nebo jsme mnohdy ani nezažili, jak může zelenina a ovoce ve své přirozené podobě vypadat a chutnat. Prostřednictvím fotografií zaznamenávám zbytky diverzity v zemědělství a zprostředkovávám je veřejnosti,*” dodává.

* **V den začátku výstavy (4. 10.) uspořádá Zachraň jídlo happening na náměstí Republiky, kde budou dobrovolníci rozdávat “křivou” zeleninu a pohlednice s fotografiemi Uliho Westphala. Happening se uskuteční mezi 10 a 12 hodinou.**
* **V úterý 4. 10. se chystá vernisáž výstavy od 18 hodin na lodi Bukanýr. Na místě bude přítomný Uli Westphal a kurátorka galerie Artwall Zuzana Štefková.**
* Zachraň jídlo se problémem plýtvání v zemědělství zabývá už od roku 2014, kdy během úspěšného happeningu Tisíc kilo rozdala u Národního divadla 2,5 tuny mrkví, cibulí a brambor, které neprošly výběrem. V roce 2015 uspořádala happening Křivá polévka, kdy se na stejném místě rozdalo 2 000 porcí polévek z nevyhovující zeleniny.
* Podle OSN se kvůli nevyhovujícímu vzhledu vyhodí až 20 % produkce[[1]](#footnote-0).
* Plýtvání potravinami má negativní vliv na životní prostředí: nezužitkované a vyplýtvané potraviny jsou zodpovědné za 8 % celosvětových emisí.[[2]](#footnote-1)
* Uli Westphal je vizuální umělec z Berlína. Zeleninu a ovoce, které se vymykají běžné představě o ideálním vzhledu, dokumentuje na svém webu už od roku 2006: <http://uliwestphal.de/mutatoes/index.html>
* Název kampaně *„Jsem připraven*“ iniciativy Zachraň jídlo odkazuje na tvrzení zástupců obchodních řetězců, kteří říkali, že zákazníci nejsou na nestandardně vypadající ovoce a zeleninu připraveni. Odkaz na webovou stránku:[www.jsempripraven.cz](http://www.jsempripraven.cz). Více informací o kampani Jsem připraven: [www.zachranjidlo.cz/jsem-pripraven](http://www.zachranjidlo.cz/jsem-pripraven)
1. FAO. [*Global food losses and food waste*](http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf). Rome, 2011. [↑](#footnote-ref-0)
2. FAO.[*Food Wastage Footprint and Climate Change*](http://www.fao.org/fileadmin/templates/nr/sustainability_pathways/docs/FWF_and_climate_change.pdf), 2015. [↑](#footnote-ref-1)