

راهنمای تغذیه سازگار با محیط زیست

برای آینده‌ای اقلیم‌دوست

Translation: Fatemeh Deldar (BSc in Nutrition Sciences and PBHP member)



فهرست محتوا



خوش آمدید

خوشحالیم که اینجا هستید

سازگار با محیط زیست

- ۱ تغذیه کردن بهتر جهان
- ۲ غذای بیشتر - اتلاف کمتر
- ۳ کنترل انتشار گازهای گلخانه‌ای
- ۴ به حداقل رساندن متان
- ۵ کاهش جنگل‌زدایی
- ۶ بازسازی اکوسیستم و احیای جنگل‌ها
- ۷ هزینه واقعی لبنيات
- ۸ لبنيات در مقابل شیرهای گیاهی

الهام و انگیزه

- ۹ سیارهای سالم
- ۱۰ مردم سالم

تغذیه

- ۱۱ فواید سلامتی
- ۱۲ مقدار زیادی پروتئین

غذاهای بهتر

- ۱۳ نکات مفید
- ۱۴ جایگزین‌های غذایی جالب

دستورهای پخت (رسپی‌ها)

- ۱۵ صبحانه و ناهار
- ۱۶ شام و دسر

اطلاعات بیشتر

- ۱۷ منابع و مأخذ
- ۱۸ سازمان‌های شریک

خوش آمدید



علاوه بر توصیه به انتخاب مواد غذایی سازگار با اقلیم، ۱۱۰۰۰ دانشمند با امضای بیانیه اضطرار اقلیمی (*Climate Emergency Declaration*) از دولت‌ها، سیاست‌گذاران و مصرف‌کنندگان خواستند اقدامات معین و ویژه‌ای برای کاهش انتشار گازهای گلخانه‌ای انجام دهند.

به‌ویژه در رابطه با خود افراد، این دانشمندان خواستار «خوردوخوراک عمدتاً گیاهی و در عین حال کاهش مصرف جهانی محصولات حیوانی... به منظور بهبود سلامت انسان و کاهش قابل توجه انتشار گازهای گلخانه‌ای» شدند.^۲

به همین دلیل ما این دفترچه راهنمای را آماده کرده‌ایم... برای تشویق، راهنمایی و توانمندسازی افراد دلسوز و بامسئولیتی مانند شما تا لذت و فواید غذاهای گیاهی را بشناسید و بپذیرید. در صفحات بعدی، حقایق مهمی در مورد چگونگی تأثیر انتخاب‌های غذایی بر محیط زیست را خواهید دید، به علاوهً دستورهای غذایی نمونه، نکات و منابعی برای حمایت از شما و یاری کردن‌تان در مسیر این تغییر.

آگاه شدن از بسیاری از مشکلات بحرانی و وخیم جهان می‌تواند احساس ناتوانی در ما ایجاد کند، احساسی ناشی از اینکه در مقیاس فردی، کاری از ما ساخته نیست.

با این حال، بحران تغییر اقلیم مشکلی است که متخصصان در سراسر جهان برای کنترل آن به‌شدت خواهان تغییرات شخصی در زندگی افراد هستند.

از جمله اعمالی که بیشترین تأثیر را خواهند داشت: انتخاب‌های غذایی ما!

سازمان‌های برجستهٔ محیط زیست و نهادهای بین‌المللی خواستار تغییر سبک تغذیه افراد به سمت رژیم‌های گیاه‌پایی هستند؛ چون می‌تواند از مهمترین اقدامات مردم برای کاهش ویرانی اقلیمی، حنگل‌زدایی، انقراض گونه‌ها و گرسنگی جهانی باشد.

اخیراً سازمان ملل در یک گزارش ویژه از هیئت بین‌دولتی تغییر اقلیم، اعلام کرد که رژیم‌های گیاه‌پایی بیشترین و فوری‌ترین مزایا و منافع را برای اقلیم دارند.^۱

سپاسگزاریم که برای حفاظت از سیاره‌مان تلاش می‌کنید. فوایدیم که اینجا هستید!

غذاهای گیاهی تغذیه کردن بهترِ جهان



تغذیه دنیا با غذاهای گیاهی بهتر (و به صرفه تر) است، چون با استفاده کمتر از منابع طبیعی و ایجاد آلودگی‌ها و گرمایش جهانی بسیار کمتر، مواد مغذی فراوانی را فراهم می‌آورد.

طبق اظهار هیئت بین‌دولتی تغییر اقلیم، احشام پنج برابر بیشتر از کل جمعیت انسان مواد غذایی مصرف می‌کنند.^۳

تغذیه مستقیم مردم با غذاهای گیاهی (به جای خوراندن محصولات زراعی به دام‌ها در وهله اول) نیازمند کشت محصولات بسیار کمتری است، که باعث صرفه‌جویی زیادی در استفاده از زمین، آب و انرژی می‌شود.

همان‌طور که اتحادیه دانشمندان دغدغه‌مند (Union of Concerned Scientists) توضیح می‌دهد، هدررفت غذاهای با منشاً حیوانی صرفاً این نیست که «سر از زباله‌دان و خاک‌چال درآورند، بلکه اتلاف عظیمی است در عرضهٔ بالقوهٔ غذای جهان برای مردم، دلایلش هم به اکولوژی بر می‌گردد؛ وقتی در شبکهٔ غذایی از سطح بالاتری تغذیه کنیم، حدود ۹۰٪ منابع خوارکی سطح زیرین را از دست می‌دهیم».^۴

درواقع، طبق محاسبات سازمان ملل متحد ما می‌توانیم ۳/۵ میلیارد نفر دیگر را با کشت محصولات زراعی برای مصرف مستقیم انسان‌ها در زمین‌هایی که در حال حاضر برای خوراک دام استفاده می‌شوند، تغذیه کنیم.^۵

این فراهمی و دسترسی بیشتر به مواد غذایی که با هزینهٔ اکولوژیکی و اقتصادی کمتری همراه است، اهمیت ویژه‌ای دارد زیرا ما در تلاشیم ضمن کنترل تأثیرات منفی بحران اقلیمی، جمعیت روبرشد را نیز تغذیه کنیم.

غذاهای گیاهی غذای بیشتر، اتلاف کمتر

ناکارآمدی و هدررفت پرورش حیوانات برای غذا بسیار زیاد است، عمدتاً به این دلیل که غذای مصرفی حیوانات خیلی بیشتر است از آنچه تولید می‌کنند (کالری و پروتئین).

گاوها که برای تولید یک پوند گوشت، ۲۵ پوند محصول زراعی مصرف می‌کنند، پر اتلاف‌ترین به شمار می‌آیند.^۱ برای تجسم این اتلاف، در نظر بگیرید که یک برگر کوچک گوشت گاو با ۱۰۰ کالری، به ۲۵۰۰ کالری ورودی از محصولات زراعی نیاز دارد - کالری کافی برای تغذیه کامل فردی بزرگسال در یک روز.

حتی غذایی که مرغ‌ها می‌خورند بیش از دو برابر آن چیزی است که تولید می‌کنند، یعنی حداقل ۵۰٪ از کالری و پروتئین به هدر می‌رود. علاوه بر هدرفت مستقیم محصولات زراعی، هدرفت بیشتر زمین، آب و انرژی به منظور تولید این محصولات زراعی که خوراک دام می‌شوند را هم باید در نظر گرفت.

تلاش جهانی گسترهای در انجام است تا هدرفت مواد غذایی کاهش یابد. در ایالات متحده، ۳۰٪ مواد غذایی در سطح خرد هفروشی به مصرف کننده هدر می‌رود. این مقدار به طرز نگران کننده‌ای بالا است، اما هنوز هم بسیار کمتر است از هدرفت ذاتی غذاهایی که منشاء حیوانی دارند: تخم مرغ (۴۰٪)، ماسکیان (۵۰٪)، لبنیات (۷۵٪)، گوشت خوک (۹۰٪) و گوشت گاو (۹۶٪).

با آگاهی از این مسئله، می‌توان گوشت، لبنیات و سایر غذاهای حیوانی را بزرگ‌ترین اتلاف غذایی دانست.

خوشبختانه می‌توانیم با انتخاب یک رژیم غذایی غنی از گیاهان، به طور طبیعی هدرفت مواد غذایی را کاهش دهیم و منابع طبیعی کمیاب را حفظ کنیم.



کنترل انتشار گازهای گلخانه‌ای

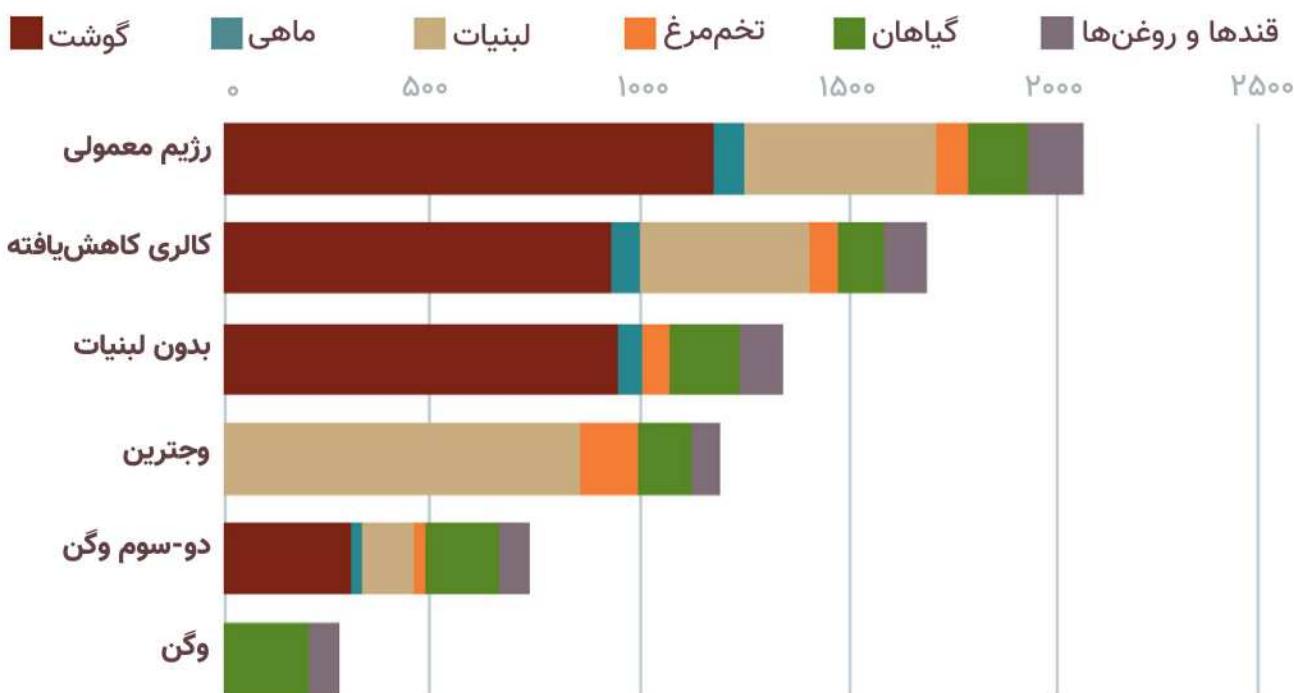
یکی از دلایلی که غذاهای با منشأ حیوانی خسارت زیادی به بار می‌آورند این است که علاوه بر دی‌اکسیدکربن ساطع شده توسط صنعت دامپروری (کشت محصولات زراعی برای تغذیه دام‌ها، نگهداری و فرآوری حیوانات، حمل و نقل و سردازی)، که حیوانات را برای غذا پرورش می‌دهد، مقدار بسیار زیادی متان تولید می‌کند (که ۲۰-۸۶٪ برابر قوی‌تر از دی‌اکسیدکربن است)، همین‌طور ۶۷٪ نیتروژن مونوکسید مربوط به انسان (که تقریباً ۳۰۰ برابر قوی‌تر است).^۱

اطلاعات بیشتر در مورد متان را در صفحه بعدی بخوانید ←

یکی دیگر از مزایای در اولویت قرار دادن غذاهای گیاهی این است که دامپروری منبع اصلی گازهای مضر گلخانه‌ای (GHGs)، به ویژه دی‌اکسیدکربن، متان و نیتروژن مونوکسید، است. محققان دانشگاه جان هاپکینز تأثیرات اقلیمی رژیم‌های غذایی مختلف را مدل‌سازی کردند. آن‌ها به این نتیجه رسیدند که میزان انتشار گازهای گلخانه‌ای رژیم‌های غذایی کاملاً گیاهی (وگن) در مقایسه با رژیم غذایی متوسط آمریکایی که مملوء از گوشت و لبنیات است، ۸۷٪ کمتر است؛ و رژیم وگن مناسب‌ترین رژیم غذایی است (نمودار اکونومیست را در ادامه مشاهده کنید).

ردپای انتشار گازهای گلخانه‌ای رژیم‌های غذایی مختلف ایالات متحده

کیلوگرم معادل کربن دی‌اکسید به ازای هر نفر در سال



Kim et al (2019) Country-specific dietary shifts to mitigate climate and water crises. *Global Environmental Change*

به حداقل رساندن متان

یک رژیم غذایی گیاهی برای به حداقل رساندن متان راه حلی کلیدی و مهم است. چرا؟ به دلایل زیر...

متان یک گاز گلخانه‌ای بسیار قوی‌تر از دی‌اکسیدکربن است.

با وجود اینکه میزان دی‌اکسیدکربن منتشرشده به اتمسفر حدود ۴ برابر بیشتر از متان است، با در نظر گرفتن یک بازه زمانی محافظه‌کارانه ۱۰۰ ساله، ۲۰ تا ۲۵ برابر، و در یک بازه زمانی ۲۰ ساله، تا ۸۶ برابر قدرت و اهمیت بیشتری دارد.^۹

متان تأثیر فوری بیشتری نسبت به دی‌اکسیدکربن دارد.

دی‌اکسیدکربن به طور کلی بیش از ۱۰۰ سال در جو باقی می‌ماند، در حالی‌که متان طی ۹-۱۲ سال کاهش یافته و ناپدید می‌شود.^{۱۰} فایده اتخاذ رژیم‌های گیاهی در این است که کاهش متان ناشی از کاهش دریافت گوشت و لبنیات تأثیراتی چشمگیر و فوری روی اقلیم خواهد داشت. کاهش انتشار گاز متان می‌تواند رسیدن شرایط اقلیم به حدود بحرانی و مرگبار را به تأخیر بیندازد (یا در بهترین و خوشبینانه‌ترین حالت، حتی از آن پیشگیری کند).

متان حاصل از دامپروری صنعتی بسیار زیاد است.

دامپروری صنعتی عامل بیش از یک-سوم انتشارات گازهای گلخانه‌ای ناشی از فعالیت‌های انسانی است.^{۱۱} بنابراین به حداقل رساندن (یا در حالت ایده‌آل، حذف) مصرف محصولات حیوانی بهترین اقدام شخصی برای کاهش وسیع و گسترده انتشار گازهای گلخانه‌ای، به ویژه متان است.

آیا می‌دانید؟

با وجود اینکه چرای دام‌ها آلودگی کمتری ایجاد می‌کند، محققان دانشگاه هاروارد دریافتند که تغییر به سمت گوشت گاو تغذیه‌شده با علف (دامداری سنتی) در ایالات متحده باعث افزایش ۴۳ درصدی انتشار متان ناشی از تولید گوشت گاو می‌شود.^{۱۲}

بدتر اینکه، نشخوارکنندگان (گاو، گوسفند و بز) هنگام چرا و تغذیه از غذاهای طبیعی خود از چمن و سایر انواع علوفه،^{۱۳-۱۴} برابر بیشتر از حیوانات تغذیه‌شده با غلات در دامداری‌های صنعتی،^{۱۵} متan ساطع می‌کنند، که بسیار بیشتر از مزایای برآورده شده برای ترسیب و به دام آنداختن کربن است.



کاهش جنگل‌زدایی

سویا برای خوراک دام‌ها

بخش دامپروری در حال نابودی مناطق جنگلی است. در سراسر جهان، جنگل‌ها از طریق آتش‌سوزی و قطع پاکسازی و نابود می‌شوند تا: (۱) مرتع‌سازی برای چراخ احشام و (۲) مرتبط است، تنها در صد بسیار کمی از محصول پرورش محصولات زراعی تکمحصولی تاریخته به منظور تولید خوراک دام برای دامپروری‌های صنعتی انجام شود. دامداری به طرز چشمگیر و حیرت‌آوری، مسئول ۸۰٪ نرخ‌های اخیر جنگل زدایی در آمازون است.^{۱۴}

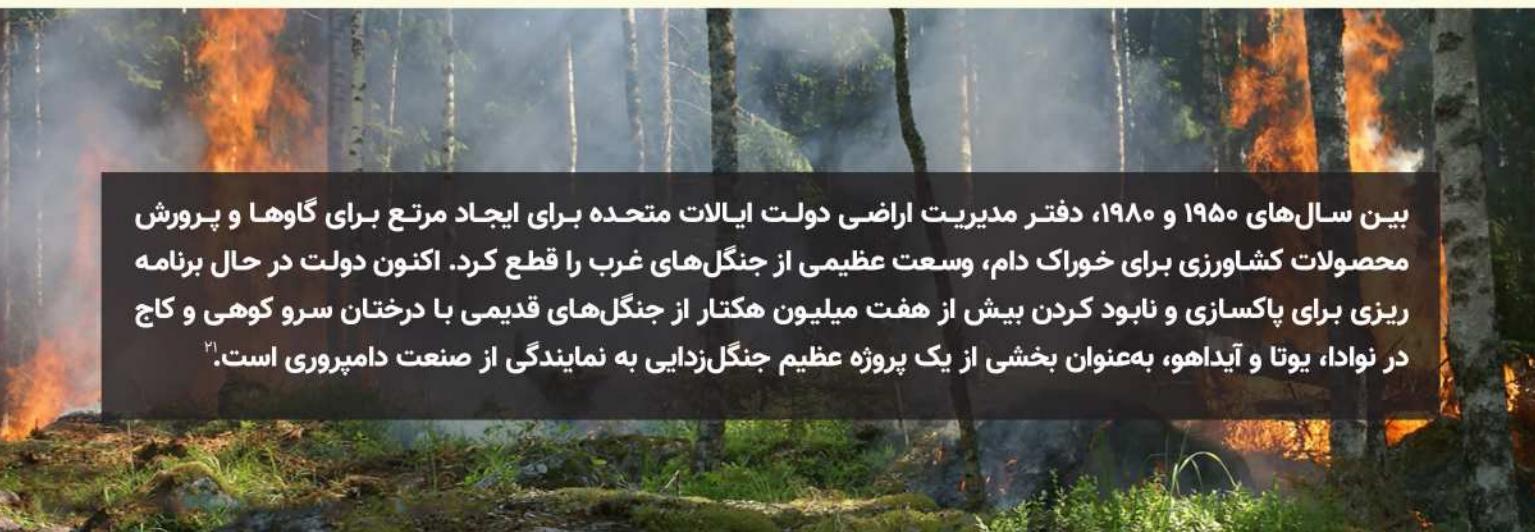
اکثریت قریب به اتفاق محصول سویا در جهان برای خوراک دام با استفاده از کاشت تک محصولی GMO است که مملو از سموم دفع آفات می‌باشد و در آمریکای مرکزی و جنوبی تولید می‌شود.^{۱۵} این نه تنها برای زمین، بلکه برای سلامتی ما نیز مضر است زیرا سموم دفع آفات (مشابه هورمون‌ها و آنتی‌بیوتیک‌های موجود در خوراک متداول دام‌ها) در گوشت حیوانات و محصولات آن‌ها (گوشت، لبندیات و تخم مرغ) تجمع و انباست یافته و تغليظ می‌شوند.

علاوه بر ده‌ها هزار آتش‌سوزی که هر ساله عمداً برپا می‌شود، گرمایش جهانی، شرایطی را برای آتش‌سوزی‌های بسیار شدیدتر، مکررتر و ویرانگرتر فراهم می‌کند.

این اتفاق اخیراً در کالیفرنیا، اندونزی و استرالیا رخداده است که در سال ۲۰۱۹ گرمترین و خشکترین سال ثبت شده را تجربه کرد.^{۱۶}

آتش‌سوزی جنگل‌ها

روش آتش‌سوزی برای پاکسازی یا از بین بردن جنگل‌ها یک روش معمول و مداوم در سطح جهانی برای صنعت دامپروری است. بیش از ۸۵۰۰۰ مورد آتش‌سوزی جنگل‌های بارانی آمازون که در سال ۲۰۱۹ جهان را شوکه و متحیر کرد، تصادفی نبود.^{۱۷}



بین سال‌های ۱۹۵۰ و ۱۹۸۰، دفتر مدیریت اراضی دولت ایالات متحده برای ایجاد مرتع برای گاوها و پرورش محصولات کشاورزی برای خوراک دام، وسعت عظیمی از جنگل‌های غرب را قطع کرد. اکنون دولت در حال برنامه ریزی برای پاکسازی و نابود کردن بیش از هفت میلیون هکتار از جنگل‌های قدیمی با درختان سرو کوهی و کاج در نواحی، یوتا و آیداهو، به عنوان بخشی از یک پروژه عظیم جنگل‌زدایی به نمایندگی از صنعت دامپروری است.^{۱۸}

بازسازی اکوسیستم و احیای جنگل‌ها

همان‌طور که مجموعه‌ای از دانشمندان بین‌المللی اخیراً خاطرنشان کرده‌اند:

«بازیابی پوشش گیاهی طبیعی، مانند جنگل، در حال حاضر بهترین گزینه در مقیاس وسیع برای حذف دی‌اکسیدکربن از جو است، و باید فوراً شروع شود تا در بازه زمانی مورد نیاز برای رسیدن به انتشار صفر خالص تا سال ۲۰۵۰ مؤثر باشد. بخش دامداری، همچنان قسمت عمده‌ای از زمین را که باید احیا شود، اشغال می‌کند. بدون احیای اینگونه اراضی، حذف دی‌اکسیدکربن از اتمسفر متکی به روش‌هایی خواهد بود که در مقیاس کنونی اثبات نشده‌اند، و این خطر افزایش دما را به اندازه‌ای بالا می‌برد که سیستم‌های مختلف زمین را به حالت‌های ناپایدار وارد کند.»^{۲۴}

احیای جنگل‌ها فیلی خوب است؛
اما پیشگیری از جنگل‌زدایی بقطر است!

احیای جنگل‌ها ابزاری است که ما باید از آن برای مقابله با آسیب‌هایی که قبل‌اً ایجاد شده است، استفاده کنیم. اما درک این مسئله مهم است که جلوگیری از جنگل‌زدایی برای آبوهوا و محیط زیست بسیار بهتر از کاشت مجدد درختان پس از تخریب جنگل‌ها است.

هنگامی‌که جنگل‌زدایی کربن ترسیب‌شده توسط یک جنگل بالغ را آزاد کرد، دهه‌ها طول می‌کشد تا یک جنگل تازه، همان مقدار کربن را از جو جدا کرده و آن را به دام بی‌اندازد. خوشبختانه، تغییر به سمت استفاده از غذاهای گیاه‌پایه در هر دو وضعیت کمک‌کننده است.

نجات و احیای جنگل‌ها در تلاش برای کنترل و معکوس کردن روند بحران اقلیمی ضروری است.

درختان نه تنها کربن را به دام می‌اندازند، بلکه با استفاده از روند طبیعی فتوسنترز هم دی‌اکسیدکربن موجود را از جو خارج می‌کنند.

اقلیم‌شناسان خاطرنشان کرده‌اند که حفاظت از جنگل‌ها، همراه با کاشت گسترده درختان بیشتر در سطح جهان، می‌تواند حدود یک-سوم تعديل اقلیم را که در ده سال آینده ضروری است، فراهم کند.^{۲۵}

اما این همه زمین را از کجا می‌توانیم به دست آوریم؟ برای شروع، با غذای بهتر و روش‌های کشاورزی. به گفته محققان آکسفورد، تغییر جهانی به رژیم‌های گیاهی می‌تواند ۷۵٪ از زمین‌های کشاورزی را آزاد کند و ضمناً به‌طور گسترده‌ای هم جهان را تغذیه کند.^{۲۶}

این تغییر به سمت رژیم‌های غذایی گیاهی گام مهمی در تلاش برای پایین نگه داشتن دمای کره زمین زیر سطوح فاجعه‌بار است، زیرا به ما امکان می‌دهد تا وسعت عظیمی از زمین‌ها را حفظ کرده و به بازسازی اکوسیستم و احیای جنگل‌ها بپردازیم.



هزینه واقعی لبنیات

صنعت لبنیات هم سهم عمده‌ای در تغییرات اقلیمی و تخریب محیط زیست دارد. یک لیتر شیر گاو ۳ برابر بیشتر از یک لیتر شیر سویا گازهای گلخانه‌ای منتشر می‌کند و ۲۲ برابر آب و ۱۲ برابر زمین بیشتری می‌طلبد.^{۲۵}

گرمایش جهانی

گرچه کالیفرنیا مستعد خشکسالی‌های طولانی مدت است، این ایالت بزرگ‌ترین تولیدکنندهٔ لبنیات و یونجهٔ آمریکا هم است، و ۷۵ درصد تمام یونجهٔ تولیدی این ایالت نیز صرف خوراک دام می‌شود.^{۲۶}

نیاز روزانهٔ گاوهای شیری به آب آشامیدنی به ازای هر واحد وزن بدن، از تمام دیگر حیوانات خشکی‌زی بیشتر است. با توجه به آب مصرفی برای شرب خود حیوانات و همچنین آبیاری محصولات زراعی خوراک آنها و چراگاه‌هایشان، مصرف آبِ صنعت لبنیات از هر فعالیت دیگری بیشتر است (بسیار بیشتر از آب لازم برای تولید بادام).^{۲۷}

مزارع تولید لبنیات همچنین رودخانه‌های آمریکا را مسموم و آلوده می‌کنند. کود حاصل از گاوداری‌های لبنی به آبخوان‌ها نفوذ می‌کند و سطح نیتروژن را آنقدر افزایش می‌دهد که باعث ایجاد «مناطق مرده»ی سمی می‌شود. این مناطق مرده جمعیت زیادی از ماهی‌ها را به کشتن می‌دهد و آب آشامیدنی انسان‌ها و حیات‌وحش را آلوده می‌کند.^{۲۸}

گاوهای شیری هم مثل گاوهای گوشتی متان بسیار زیادی منتشر می‌کنند. یک گاو شیری می‌تواند روزانه بین ۴۵۰-۵۰۰ لیتر متان تولید کند.^{۲۹} البته این مقدار بدون احتساب فضولات آن‌هاست. متان انتشاریافته از این فضولات به قدری زیاد است که آزانس حفاظت محیط زیست آمریکا (EPA) «مدیریت کود» را در گروه جداگانه‌ای از انتشار متان طبقه‌بندی کرده است.

خوب است وسعت این مشکل را با مثالی روشن کنیم. در نظر بگیرید که آثار اقلیمی یک گاو شیری با جثهٔ متوسط، مشابه است با سه بار طی کردن مسیر لس‌آنجلس با اتومبیل! اکنون این مقدار را در ۹ میلیون گاو شیری (فقط در ایالات متحده) ضرب کنید.^{۳۰}

پنیرلبنی درواقع سومین مادهٔ غذایی است که به اقلیم بیشترین آسیب را می‌رساند (بعد از گوشت گاو و گوشت بره) زیرا پنیر، لبنیات تغليظشده است و برای تولید فقط یک پوند پنیر حدود ۱۰ پوند شیر نیاز است.^{۳۱}

کاهش آب و آلودگی آن

با وجود اینکه به گاوهای شیری مقداری سویا خورانده می‌شود، در ایالات متحده یونجه بزرگ‌ترین محصول زراعی مورداستفاده برای خوراک آن‌هاست، یک محصول زراعی شدیداً آلوده و تشننه.



لبنیات در مقابل شیرهای گیاهی

انگیزهٔ شما هرچه که باشد، انتخاب شیر گیاهی منافع خودش را خواهد داشت. در حقیقت، تقریباً نیمی از مصرف‌کنندگان ایالات متحده و اروپا در حال حاضر شیرهای گیاهی خریداری می‌کنند. در کشورهای آسیایی و آمریکای لاتین، این رقم به بیش از دو-سوم می‌رسد که شیر گیاهی را به پر فروش‌ترین محصول بین تمام گزینه‌های گیاهی جایگزین گوشت و لبنیات تبدیل کرده است.^{۳۲}

کدام نوع شیر برای سیاره‌مان بهتر است؟



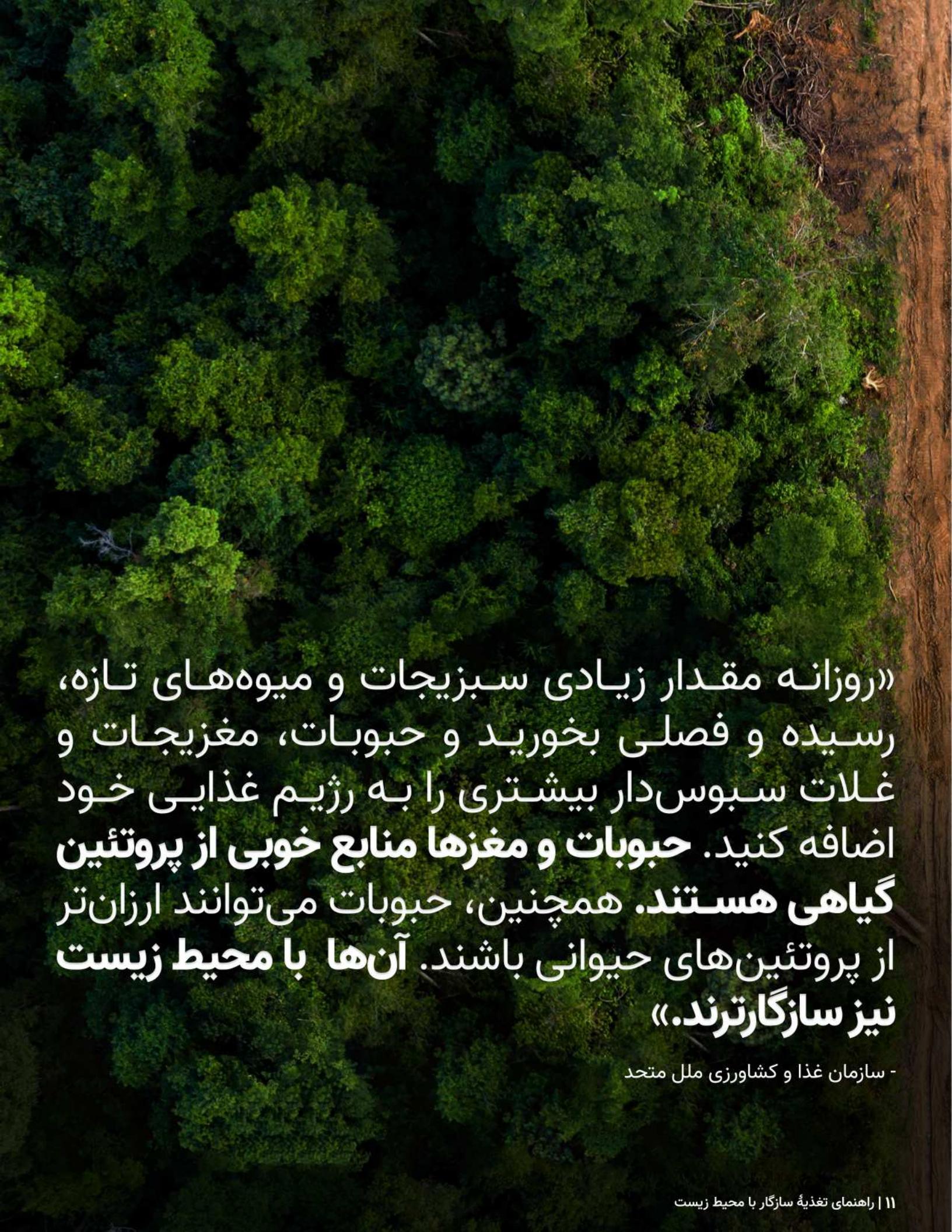
Poore & Nemecek (2018) Reducing Food's Environmental Impacts Through Producers and Consumers. Science

عکس هوایی از جنگل‌زدایی در جریان



این گسترهٔ عظیم از اراضی چراگاهی که با بهای زیست‌محیطی زیاد، چنین بازدهی اندکی دارد بهتر بود صرف احیای اراضی وحشی و بازگشت جنگل‌ها، تالاب‌ها و علف‌زارهایی می‌شد که احتمالاً مقدار جذب کربن‌شان خیلی بیشتر از پیشرفته‌ترین آشکال چرا است.

- جورج مونبیوت (George Monbiot)، ژورنالیست و دریافت‌کننده جایزه جهانی پانصد سازمان ملل برای دستاوردهای برجستهٔ زیست‌محیطی.



«روزانه مقدار زیادی سبزیجات و میوه‌های تازه، رسیده و فصلی بخورید و حبوبات، مغزیجات و غلات سبوس‌دار بیشتری را به رژیم غذایی خود اضافه کنید. **حبوبات و مغزها منابع خوبی از پروتئین گیاهی هستند.** همچنین، حبوبات می‌توانند ارزان‌تر از پروتئین‌های حیوانی باشند. آن‌ها با محیط زیست نیز سازگارترند.»

- سازمان غذا و کشاورزی ملل متحد

فواید سلامتی

هیئت‌های بهداشتی دولتی در سراسر جهان اظهار می‌کنند که رژیم‌های گیاهی و کامل رژیم هایی سالم برای تمام مراحل زندگی و مفید در پیشگیری از بیماری‌های متعددی هستند.^{۳۵}

یک مطالعه در سال ۲۰۱۹ که در مقالات آکادمی ملی علوم ایالات متحده امریکا یا به اختصار PNAS (Proceedings of the National Academy of Sciences) منتشر شد، تأثیرات بهداشتی، زیست‌محیطی و اقتصادی چهار رژیم غذایی مختلف را مدل‌سازی کرد و نشان داد که یک رژیم گیاهی تا حد زیادی بیشترین فواید را دارد. آن‌ها خاطرنشان کردند که تغییر جهانی به رژیم‌های گیاهی می‌تواند از ۸/۱ میلیون مرگ زودرس تا سال ۲۰۵۰ جلوگیری کند، انتشار گازهای گلخانه‌ای مربوط به مواد غذایی را ۷۰٪ کاهش دهد و سالانه منجر به یک تریلیون دلار آمریکا (۱۰۰۰ میلیارد دلار) صرفه‌جویی در مراقبت‌های بهداشتی و بازماندگی از کار به دلیل بیماری شود.^{۳۶}

علاوه‌بر این، در یکی از بزرگ‌ترین مطالعات چند ساله در نوع خود، که بیش از ۸۱۰۰۰ شرکت کننده را موردنظرسی قرار داد، محققان پی برند که افرادی که مقادیر زیادی پروتئین از گوشت دریافت می‌کردند، ۶۰٪ افزایش بیماری قلبی-عروقی (CVD) را تجربه کردند، درحالی‌که افرادی که مقادیر زیادی پروتئین از مغزها و دانه‌ها دریافت می‌کردند، ۴۰٪ کاهش CVD را تجربه کردند.^{۳۷}

سازمان پیشرو در ارائه خدمات بهداشتی ایالات متحده Kaiser Permanente، با بیش از نه میلیون مشترک بیمه درمانی، از پزشکان خواسته است که یک رژیم غذایی گیاه‌پایه را به همه بیماران خود توصیه کنند. آن‌ها خاطرنشان می‌کنند، «تغذیه سالم می‌تواند به بهترین وجه با یک رژیم غذایی گیاه‌پایه حاصل شود...» و «پزشکان باید توصیه رژیم غذایی گیاه‌پایه را به همه بیماران خود به خصوص بیماران دارای پرفشاری خون، دیابت، بیماری‌های قلبی-عروقی یا چاقی در نظر بگیرند.»^{۳۸}



مقدار زیادی پروتئین

مردم سالم

دربافت پروتئین کافی از غذاهای گیاهی آسان است. به گفتهٔ محققان دانشگاه هاروارد، آمریکایی‌ها تقریباً دو برابر مقدار توصیه شده روزانه پروتئین مصرف می‌کنند.

محققان همچنین خاطر نشان کردند که «پروتئین اضافی توسط بدن به طور مؤثر استفاده نمی‌شود و ممکن است بار متابولیکی اضافه‌ای را بر استخوان‌ها، کلیه‌ها و کبد تحمیل کند. علاوه‌بر این، رژیم‌های غذایی با پروتئین بالا / گوشت زیاد ممکن است با افزایش خطر بیماری عروق کرونر قلب به دلیل مصرف چربی اشباع و کلسترول یا حتی سرطان همراه باشد.»^{۳۹}

سیاره سالم

در مقایسه با پروتئین‌های گیاهی مانند حبوبات، نخود و عدس، گوشت گاو به ۶ برابر آب بیشتر و ۲۰ برابر زمین بیشتر احتیاج دارد و همچنین به ازای هر گرم پروتئین خوراکی، ۲۰ برابر بیشتر گازهای گلخانه‌ای منتشر می‌کند.^{۴۰}

در حقیقت، محققان آکسفورد دریافتند که حتی پروتئین‌های گیاهی که به ناپایدارترین شکل ممکن پرورش می‌یابند، دارای ردپای کربن بسیار کمتری نسبت به غذاهای حیوانی ای هستند که به پایدارترین شکل ممکن تولید شده‌اند.^{۴۱}

آن‌ها نتیجه می‌گیرند:

«اجتناب از مصرف محصولات حیوانی مزایای زیست‌محیطی به مراتب بیشتری از تلاش برای خرید گوشت و لبنیات پایدار دارد.»^{۴۲}



نکات مفید

سرعت متناسب با خود را بیابید

برخی از افراد به راحتی پذیرای تغییرات بزرگ اند. در اینجا چند ایده برای کسانی که ترجیح می‌دهند تغییر به صورت تدریجی رخ دهد، آورده شده است. با روزهای خاصی برای گیاهخواری شروع کنید (روزهای هفتگه یا آخر هفته)؛ یا وعده‌های غذایی خاص، یا مکان‌های خاص (خانه در مقابل بیرون) را برای شروع در نظر بگیرید. گزینه دیگر انتخاب درصدی خاص است.

به عنوان مثال، با اتخاذ یک رژیم ۵۰٪ گیاهی شروع کنید و راه خود را ادامه دهید. هرچه گیاه‌پایه‌تر، بهتر.

آماره باشید

آشپزخانه، یخچال و فریزر خود را با حداقل چند مادهٔ غذایی اصلی که بتوان با آن‌ها یک وعدهٔ غذایی مناسب درست کرد، پر کنید. ماکارونی، برنج و کینوا برای پختن غذاهای مختلفی با انواع حبوبات و سبزیجاتی که در اختیار دارید، مناسب‌اند. کرهٔ بادام زمینی، حمص یا سایر مواد مورد علاقهٔ خود را برای ساندویچ یا دیپ در دسترس نگه دارید. چاشنی‌ها و سایر مواد طعم‌دهندهٔ مانند سس سویا و مخمر تغذیه‌ای را فراموش نکنید.

پروتئین کافی را تأمین کنید

غذاهای حاوی پروتئین بالا احساس سیری بیشتری در شما ایجاد می‌کنند، بنابراین مهم است که برخی از آن‌ها را در وعده‌های غذایی روزانه‌تان بگنجانید. حبوبات (حبوبات، بادام زمینی، نخود فرنگی، عدس و سویا)، مغزها، دانه‌ها و غلات سبوس‌دار همه منابع عالی پروتئین هستند. کره‌های انواع مغزیجات و حمص به راحتی برای یک وعدهٔ غذایی یا میان وعدهٔ سریع قابل استفاده‌اند.

B12 را اضافه کنید

ویتامین B12 تنها مادهٔ مغذی ضروری برای سلامتی انسان است که از گیاهان یا نور خورشید قابل تأمین نیست. از آنجا که روش‌های نوین بهداشت و پاکسازی مواد غذایی تا حد زیادی خاک را، که یک منبع B12 برای انسان است، از بین می‌برند، بسیاری از افراد (به‌ویژه افراد گیاهخوار) باید از مکمل B12 استفاده کنند. برای یافتن انواع مختلف، به بخش ویتامین‌های فروشگاه‌های مواد غذایی یا داروخانه‌های آنلاین مراجعه کنید.



جایگزین‌های غذایی جالب

انواع فراوانی از ورژن‌های گیاهی غذاها و محصولات محبوب‌تان در فروشگاه‌های مختلف وجود دارد. همچنین می‌توانید در اینترنت دستور پخت‌های فراوانی را برای انواع غذاهای ایرانی و خارجی، انواع کیک و شیرینی گیاهی، شیرهای گیاهی و... بیابید. فقط کافیست کلمه «وگن» را به نام غذا یا نوشیدنی و دسر موردنظر خود اضافه کنید.

همچنین می‌توانید برای دسترسی مستقیم به این رسپی‌ها، اینجا را کلیک کنید.

گوشت



تفم مرغ



بنیات



پیتزا



و محصولات گیاهی فراوان دیگر...

محصولات نمایش‌داده شده تنها مثال‌هایی از انواع محصولات گیاهی جایگزین محصولات حیوانی رایج و محبوب هستند و براساس برتری اولویت‌بندی نشده‌اند. پانویس مترجم: در ایران نیز برندهای مختلفی از جمله بکر، دنبی، رسپکت، مانداسوی، نوبیرو، آسوده‌سان، دکترسوی، گووبیند و... تولیدکننده انواع گوشت‌های گیاهی، سوسیس و کالباس گیاهی، انواع شیرهای گیاهی، پنیر گیاهی، توفو، تمپه، خامه گیاهی، کره‌های گیاهی، کباب‌ها و برگرهای گیاهی، و... هستند (ذکر برندهای بالا بدون قصد تبلیغاتی و اسپانسر مالی بوده و صرفاً جنبه معرفی دارد؛ همان‌طور که گفته شد، رسپی‌های مختلفی برای تهیه این غذاها در خانه وجود دارد).

املت توفو

ادویه‌های محبوب:

- ◆ نمک سیاه
- ◆ زردچوبه
- ◆ فلفل قرمز
- ◆ خردل
- ◆ فلفل

افزودنی‌های محبوب:

- ◆ فلفل
- ◆ گوجه فرنگی
- ◆ اسفناج
- ◆ قارچ
- ◆ پیازچه
- ◆ مخمر تغذیه‌ای

این غذای دلچسب و پرپروتئین برای شروع روز بسیار مناسب است. به جای تخم مرغ، از این دستورالعمل بسیار ساده به عنوان پایه در املت صبحانه خود (یا در سایر وعده‌های روز) استفاده کنید.

پیاز و / یا سیر را تفت دهید (روغن اختیاری است)، توfoی سفت خردشده را به آن اضافه کرده (ابتدا می‌توان آب آن را با فشردن خارج کرد) و سپس زردچوبه را اضافه کنید (برای رنگ، طعم و مغذی بودن). آن را بپزید تا توفو و مواد روی آن به قوام دلخواه برسند. همچنین می‌توانید گوشت‌ها و پنیرهای گیاهی را نیز به آن اضافه کنید (صفحه ۱۵ را ببینید).



سالاد نخود

پایه‌های محبوب:

- ◆ کاهو
- ◆ کراکر
- ◆ نان

افزودنی‌های محبوب:

- ◆ کرفس
- ◆ هویج
- ◆ فلفل
- ◆ پیازچه
- ◆ چاشنی (مثلًاً شیوید)

نخودها را برای این سالاد، کامل و دست‌نخورده نگه دارید (به تنها یکی یا با کاهو)؛ یا آن‌ها را با هم مخلوط و له کنید تا جایگزین خوشمزه‌ای برای سالاد تن، سالاد مرغ و سالاد تخم مرغ درست شود. در هر صورت، به تنها یکی یا روی کاهو، کراکر یا نان بسیار عالی است. با خردل و مایونز گیاهی هم بزنید. یک روش جالب دیگر استفاده از یک سس سالاد خامه‌ای وگن است.

کاسهٔ قدرت

افزودنی‌های محبوب:

- ♦ فلفل
- ♦ پیاز / پیازچه
- ♦ هویج
- ♦ ذرت
- ♦ میوه خشکشده
- ♦ دانه چیا
- ♦ دانه کنجد
- ♦ لوبیای سیاه
- ♦ نخود
- ♦ کلم بروکلی
- ♦ گل کلم
- ♦ اسفناج / کیل
- ♦ قارچ
- ♦ گوجه فرنگی

دانه‌های کامل مانند برنج یا کینوا را طبق دستورالعمل روی بسته‌بندی شان بپزید (معمولًاً دو سهم آب را با یک سهم دانهٔ خشک به‌آهستگی بجوشانید، یا از یک بسته با قابلیت مایکرورویو شدن به مدت ۹۰ ثانیه استفاده کنید). برای عطر و طعم بیشتر، به جای آب از آب سبزیجات پخته استفاده کنید.

با انواع رنگارنگ سبزیجات، حبوبات و دانه‌های غنی از مواد مغذی مخلوط کنید. این وعده را می‌توان به صورت جداگانه یا مخلوط، گرم یا سرد میل کرد. مقداری آب لیمو، روغن زیتون، نمک دریا و / یا فلفل سیاه آسیاب شده به آن اضافه کنید تا مزه‌دار شود.



بستنی میوه‌ای

افزودنی‌های محبوب:

- ♦ میوه (تازه)
- ♦ میوه (منجمد)
- ♦ اسفناج / کلم بیچ (منجمد)
- ♦ چیپس شکلات
- ♦ تکه‌های نارگیل
- ♦ گردو / پودر کتان
- ♦ پودر پروتئین
- ♦ مغزیجات / دانه‌ها
- ♦ گرانولا

یک موز یخ‌زده را با مقدار کمی شیر غیرلبنی و توت یخ‌زده مورد علاقهٔ خود مخلوط کنید. با سرعت بالا مخلوط کنید، مکث کنید تا در صورت لزوم کناره‌های ظرف را پاک کنید زیرا مخلوط ضخیم خواهد بود. حین مخلوط کردن، میوه‌های خوشمزهٔ دیگر، سبزیجات و / یا کرهٔ مغزها را اضافه کنید.

مقداری از آن را در یک کاسهٔ ریخته، مواد افزودنی مورد علاقهٔ خود را اضافه کنید و لذت ببرید! وقت ندارید؟ شیر غیرلبنی بیشتری اضافه کنید تا به یک اسموتی یا شیک که راحت نوشیده می‌شود تبدیل شد.

منابع

سلامتی

NutritionFacts.org | VeganHealth.org

Physicians Committee for Responsible Medicine | PCRM.org

محیط زیست

50by40 | 50by40.org

A Well-Fed World | AFWW.org

Brighter Green | BrighterGreen.org

Center for a Livable Future | CLF.jhsph.edu

Center for Biological Diversity | BiologicalDiversity.org

Earth Day Network | FoodPrints.EarthDay.org

Food and Climate Alliance | FoodAndClimateAlliance.org

Friends of the Earth | FOE.org

Greenpeace | LessIsMore.Greenpeace.org

World Resources Institute | CoolFoodPledge.org

راهنمای و گنیسم و رسپی‌های گیاهی

ChooseVeg.org | TryVeg.org | Veganuary.org

AfricanAmericanVeganStarterGuide.org

رستوران / مساغرت

HappyCow.org (free app also available)

فیلم‌ها

Game Changers | PlantPure Nation | Forks Over Knives

تماشای دوبله فارسی مستند

کتاب‌ها

How Not to Die | How Not to Diet (Dr. Michael Greger)

Your Body in Balance | The Cheese Trap (Dr. Neil Barnard)

Eat For Life | Super Immunity (Dr. Joel Furman)

By Any Greens Necessary | Ageless Vegan (Tracye McQuirter)

The Inspired Vegan (Bryant Terry)

No Meat Athlete (Matt Frazier and Matt Ruscigno)

The Plant-Based Diet for Beginners (Gabriel Neller)



نمی‌دانید از کجا شروع کنید؟

چالش رایگان ۳۰ روزه ProVeg International را در اینجا ببینید:

ProVeg.com/veggie-challenge-2020

با چالش ProVeg Veggie همراه شوید تا به مدت ۳۰ روز (یا بیشتر) از غذاهای خوشمزه گیاهی لذت ببرید. این کار برای سلامتی خودتان، برای کره زمین و برای حیوانات بهتر است و فواید و منافع فراوانی دارد.

در چالش و تجربه شخصی خود شروع سالمی داشته باشید. انجمن آنلاین ProVeg با رسپی‌ها، نکات و انگیزه‌های فراوان به شما در این راه کمک می‌کند.

به بیش از ۲۵۰۰۰۰ شرکت‌کننده پیوندید!

مأخذ

روی شمارهٔ مرجع پیوند داده شده در PDF کلیک کنید یا لیست را به صورت آنلاین در EcoFoodGuide.org/references مشاهده کنید.



این راهنمای تغذیه سازگار با محیط زیست به عنوان خدمتی عمومی به شما ارائه می‌شود و حاصل تلاش‌های ما برای مبارزه با تغییر اقلیم از طریق رژیم غذایی است.



از سال ۱۹۷۰ تاکنون «شبکه روز زمین» (The Earth Day Network) بزرگ‌ترین عضوی‌گیرنده فعالان جنبش زیست محیطی در جهان بوده است که در بیش از ۱۹۵ کشور، بالاتر از ۷۵۰۰۰ همکار دارد و تغییرات تحول‌بخشی را به پیش می‌برد.

«جهانی با تغذیه خوب» (A Well-Fed World) سازمانی است برای کمک به رفع گرسنگی، عدالت غذایی و حمایت از محیط‌زیست که برای ایجاد جهانی امن و پایدار، تولید غذاهای گیاهی را تشویق می‌کند؛ جهانی که سلامتی بهینه به ارتفاع بیاورد و آسیب به مردم، حیوانات و کره زمین را به حداقل برساند.



«سبز روش‌تر» (Brighter Green) هسته مشاورانی برای اقدامات سیاست‌گذاری‌های عمومی است که در مورد مسائل محیط‌زیست، پایداری، برابری و حقوق، ابتکارهای پژوهشی و پروژه‌ای ایجاد می‌کند و تمرکز ویژه‌ای بر دامپوری صنعتی و کنشگری اقلیمی دارد.

«مرکز تنوع زیستی» (Center for Biological Diversity) سازمانی برای کنشگری محیط‌زیستی است که سعی دارد از طریق علم، قانون و تولیدات خلاقانه رسانه‌ای، برای همه گونه‌های جانوری آینده‌ای امن و پایدار فراهم سازد و تأکیدش بر اراضی، آبها و اقلیمی است که گونه‌های مختلف برای بقا به آن‌ها نیاز دارند.



«اتحاد غذا و اقلیم» (The Food and Climate Alliance) گروهی از سازمان‌های جامعه‌مدنی است که برای ترویج اتخاذ رژیم‌های غذایی گیاه‌محور- همچون راه حلی اساسی برای تغییرات اقلیمی- تحقیق، اطلاع‌رسانی و تبلیغ می‌کنند.

ProVeg سازمان بین‌المللی پیشرویی است که درباره غذا آگاهی‌رسانی می‌کند و با فعالیت در چهار قاره جهان تلاش دارد جهانی بسازد که در آن همه افراد غذاهای خوشمزه و سالم را به خاطر انسان‌ها، حیوانات و کره زمین انتخاب می‌کنند.



50by40 سازمانی جهانی برای تأثیر جمعی است که هدفش کاهش ۵۰ درصدی تولید و مصرف محصولات حیوانی در سطح جهان تا سال ۲۰۴۰ از طریق ایجاد تغییراتی عادلانه در سیستم کشاورزی است.

سازمان‌های همکار بیشتری را به صورت آنلاین مشاهده کنید.

EcoFoodGuide.org

«تنها چیزی که بیشتر از امید به آن نیاز داریم، عمل است.
وقتی دست به کار شویم، امید همه جا پدیدار می‌شود.»

-Greta Thunberg

گرتا تونبرگ

