

Kreatywność
i umiejętność

gotowania **Zero Waste**



Dofinansowane przez
Unię Europejską



GREEN
INDUSTRY
FOUNDATION



Stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA, założone spontanicznie przez grupę młodych ludzi z II Liceum Ogólnokształcącego w Tarnowie działające na terenie całego kraju popularyzuje wykorzystanie w domowej kuchni lokalnych produktów i przeciwdziałanie marnowaniu żywności poprzez gotowanie w stylu ZERO WASTE, wkraczając tym samym w nowy etap budowania samowystarczalności żywieniowej regionu. Dodatkowo przeciwdziała marnowaniu jedzenia, dba o środowisko naturalne w regionie poprzez zakupy i tym samym wspiera lokalnych rolników prowadzących małe rodzinne gospodarstwa rolne w sposób przyjazny środowisku naturalnemu.

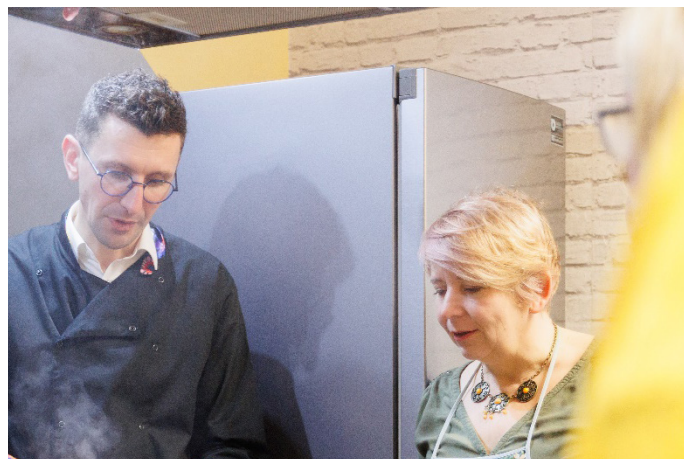
W centrum działań Stowarzyszenia GRUPA ODROLNIKA jest opracowanie specjalnej mapy promującej lokalne zakupy, organizowanie warsztatów z gotowania i imprezy pn. „Doroczne Święto Dyni” uświadamiające – mieszkańców w tym młodzież w zakresie przeciwdziałania marnowaniu żywności i ograniczenia produkcji śmieci (opakowań) dla środowiska naturalnego.



Źródło: <https://www.grupa.odrolnika.pl/>
(30.04.2024)

W ramach prowadzonych działań zwiększa się świadomość mieszkańców w tym młodego pokolenia na temat lokalnych produktów, krótkiej drogi jaka żywność pokonuje z pola na stół, ograniczenia opakowań głównie z tworzyw sztucznych związanych z pakowaniem i transportem żywności na długie odległości itp.

Promocja kreatywności w kuchni w tym głównie umiejętności gotowania w stylu Zero Waste z wykorzystaniem odpadków i energii z odnawialnych źródeł energii jak (fotowoltaika jest realizowana podczas warsztatów kulinarnych. Ważne są też działania kierowane do młodego pokolenia w sieci Internet w tym w social mediach co pozwala dotrzeć z informacją do jak najszerszej grupy osób.



Źródło: <https://www.grupa.odrolnika.pl/>
(30.04.2024)

Gotowanie w stylu zero waste dla młodego pokolenia może być zarówno edukacyjne, jak i zabawne. Oto kilka z realizowanych pomysłów:

Edukacja na temat składników: Zaczynając od podstaw, pokazuje się młodym ludziom, jakie składniki można wykorzystać w kuchni, zamiast wyrzucać je do kosza. Uczy ich, jak wykorzystać całe warzywa, włączając w to łodygi, skórki i resztki, aby stworzyć smaczne dania.

Kreatywne przepisy: Przygotuje proste i kreatywne przepisy, które wykorzystują całe składniki, minimalizując ilość odpadów. Na przykład, zamiast wyrzucać obierki ze skórek ziemniaków, można je upiec, aby uzyskać chrupiące chipsy.

Praktyczne umiejętności: Uczy się młodych ludzi praktycznych umiejętności, takich jak przechowywanie żywności w sposób zapobiegający jej marnowaniu, np. korzystając z pojemników do przechowywania żywności, folii woskowej zamiast fo-

lii aluminiowej czy papieru do pakowania żywności.

Świadome zakupy: Zwraca uwagę na znaczenie świadomych zakupów i planowania posiłków, aby uniknąć nadmiernego kupowania i marnowania żywności. Przypomina im o wartościowych produktach sezonowych i lokalnych oraz o korzyściach z kupowania produktów luzem.

Używanie całych produktów: Zachęca się do korzystania z całych produktów, takich jak jajka, mąka, mleko czy mięso, które mogą być wykorzystane w różnych przepisach, zapobiegając marnowaniu.

Przeróbki żywności: Pokazuje się, jak można przerobić resztki jedzenia na nowe posiłki, np. gotując z warzywnej pulpy pyszne buliony czy z resztek pieczonego kurczaka przygotowując aromatyczny rosół.

Przygotowanie młodego pokolenia do gotowania w stylu zero waste może być ekscytujące i pożyteczne zarówno dla nich, jak i dla środowiska. Warto pokazywać im, że nawet małe działania mogą mieć wielki wpływ na redukcję marnotrawstwa żywności i promowanie zrównoważonego stylu życia.

Na zakończenie, warto podkreślić, że skuteczność tych inicjatyw zależy od współpracy pomiędzy Stowarzyszeniem GRUPA ODROLNIKA, a lokalnymi władzami, lokalną społecznością, organizacjami pozarządowymi, rolnikami. Jest to dowód na to, że działając razem można osiągnąć istotne zmiany na rzecz lepszej przyszłości i środowiska. Stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA pokazuje, że przy zaangażowaniu i odpowiednich narzędziach nawet niewielka społeczność może mieć duży wpływ na swoje otoczenie i stanowić inspirację dla innych.

Bibliografia:

<https://www.grupa.odrolnika.pl/>

