



Opublikowane na: Mława (mlawa.pl)

Autor: Agnieszka Puzio-Dębska

Warsztaty w duchu zero waste „Mława nie marnuje”

Publikowane od

06.10.2023 14:37:24



Trwa kampania „Mława nie marnuje” dotycząca oszczędzania i niemarnowania żywności w ramach projektu „Samorządy nie marnują” realizowanej przez Bank

Żywności i Burmistrza Miasta Mława.

W ramach kampanii przewidziane są akcje:

1. Przekazanie do szkół konspektów ekologicznych lekcji z serii „Ekomisja nie marnuje”
2. „Strajk żywności” w postaci happeningu podczas którego z każdej szkoły podstawowej uczniowie jednej klasy przebrani za warzywa i owoce przekażą Burmistrzowi Miasta Mława deklarację o przemyślanych zakupach, oszczędzaniu wody, o niemarnowaniu produktów, oszczędnym przygotowaniu potraw. Kulminacją będzie spotkanie na placu przy świętym Wojciechu w dniu 16 października 2023 r. (poniedziałek) w Światowy Dzień Żywności.
3. Zaproszenie dietetyka oraz zorganizowanie warsztatu (pokazu) kulinarnego w klimacie zero waste – nie marnujemy.

I właśnie taki merytoryczny warsztat oraz pokaz odbył się dzisiaj, 6 października 2023 r. w Szkole Podstawowej nr 7 dla klas czwartych w którym uczestniczyło około 100 uczniów.

Warsztaty poprowadziła mgr żywienia Małgorzata Iwańska. Po części teoretycznej i przekazaniu informacji o konieczności mycia rąk przed przygotowaniem posiłku, „nauce” kichania w kuchni, przydatności produktów żywnościowych do spożycia, umiejętności wykorzystywania resztek w kuchni młodzież zaczęła gotować dla swoich rówieśników.

Podzieleni na 4 trzyosobowe grupy młodzież przygotowała:

- mus czekoladowy na bazie gorzkiej czekolady i ubitej jak białko - wodzie z puszki ciecierzycy
 - gaspacho – hiszpański chłodnik z pomidorów, ogórków, czerwonej papryki, podany z pieczoną przyprawioną ciecierzycą oraz grzankami
 - sałata mix z tuńczykiem, papryką i sosem winegret, podaną z tostem „bez jajek” (czyli smażone stare pieczywo moczone w rozkruszonym tofu w mleku sojowym)
 - makaron śmietanowo – serowy z brokułem
- oraz przekąskę z głąba brokuła z humusem.



























Adres źródłowy: <https://mlawa.pl/index.php/arttykul/warsztaty-w-uchu-zero-waste-mlawa-nie-marnuje>