

УЧИЛИЩА

ГОВОРЕТЕ С ДЕЦАТА ЗА ПРОИЗХОДА НА ХРАНАТА



Чрез игри и дейности,
подходящи за възрастта,
можете лесно да обясните
откъде идва храната, защо се
изхвърля и какво е
въздействието върху хората
и природата.

*Разбирането е в основата на
уважението.*

ПРАВИЛО 1.

ПЛАНИРАЙТЕ МЕНЮТО СПОРЕД ПОТРЕБЛЕНИЕТО

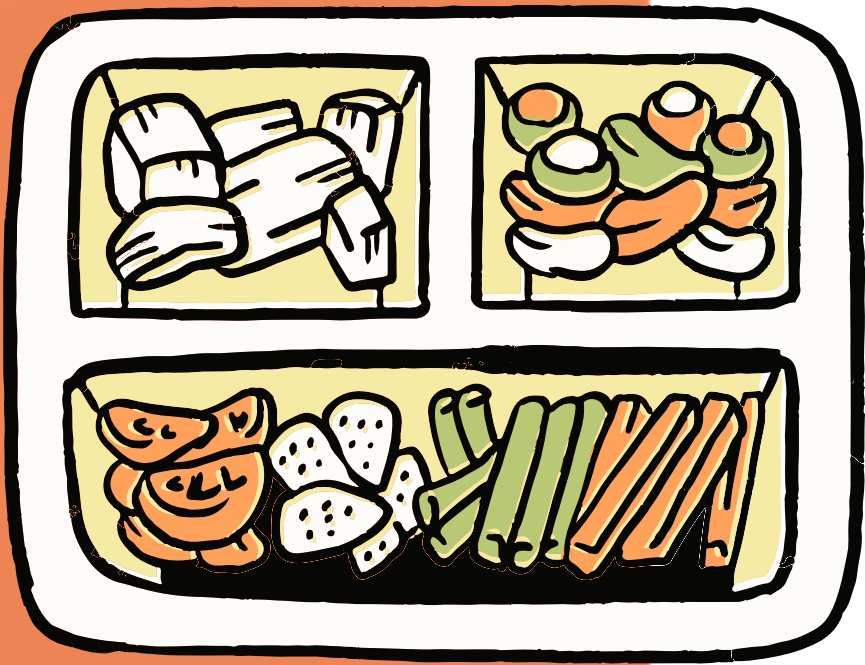


Следете кои ястия се изяждат изцяло и кои остават по-често – и нагодете менюто спрямо тези данни. Избягвайте свръхпроизводството, за да намалите отпадка.

Точното планиране е най-евтиният начин да намалите отпадъците в кухнята.

ПРАВИЛО 2.

ВЪВЕДЕТЕ ГЪВКАВИ ПОРЦИИ



Дайте право на учениците да избират колко искат – малка или стандартна порция.

Когато порциите не са фиксирани, количеството изхвърлена храна от чиниите намалява значително.

Гъвкавите порции зачитат индивидуалните нужди на децата и едновременно намаляват разхищението.

ПРАВИЛО 3.

ИГРА "ДЕТЕКТИВ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ОТПАДЪЦИ"



Това е структурирана дейност, при която ученически групи или цели класове в продължение на месец претеглят и записват какво се изхвърля всеки ден по категории.

. В края на периода класът анализира резултатите, открива закономерностите и предлага конкретни мерки.

ПРАВИЛО 4.

ПРИЛАГАЙТЕ ПРИНЦИПА FIFO В КУХНЯТА

Въведете принципа „пристигнало
първо, потребено първо“
маркирайте продуктите с дата на
получаване. Правилната ротация
на продуктите в хладилника и
складовото помещение
предотвратява развалянето.



FIFO = First-In, First-Out

ПРАВИЛО 5.

ВЪВЕДЕТЕ КЪТ ЗА СПОДЕЛЯНЕ



Поставете кошница, в която учениците могат да оставят неразпакована храна, за да я вземат другите. Повече споделяне = по-малко отпадъци.

Практика без никакви разходи за институцията, която децата приемат с ентусиазъм.

ПРАВИЛО 6.

КУЛИНАРНИ РАБОТИЛНИЦИ С ОСТАТЪЧНИ СЪСТАВКИ

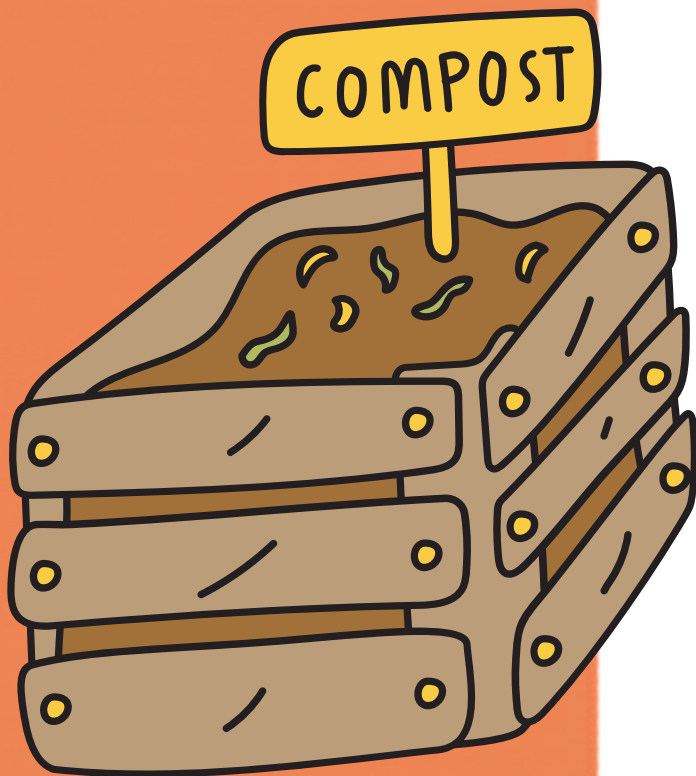


Пригответе нещо вкусно
заедно от зеленчукови
изрезки, изсъхнал хляб или
презрели плодове. Тази
дейност показва по вкусен
начин, че остатъкът не е
боклук, а суровина.

*Нищо не затвърждава урока
по-добре от практиката.*

ПРАВИЛО 7.

КОМПОСТИРАЙТЕ ОСТАТЪЦИТЕ



Обелките, черупките и корите на плодовете не трябва да отиват на сметището. Компостерът превръща тези остатъци в тор за училищния двор и намалява разхищението по начин, видим и разбираем за децата. Компостирането е лесно, евтино и забавно решение.

При гниене на сметището, храната отделя метан – парников газ с около 28 пъти по-силен ефект от CO₂.

ПРАВИЛО 8.

ВКЛЮЧЕТЕ СЕМЕЙСТВАТА

Организирайте седмични предизвикателства за семействата на децата: „Сгответе с 3 остатъка тази седмица“, „Проверете хладилника преди пазар“, „Намерете и купете плода с най-нестандартните форми в целия магазин“. Включването на родителите в кулинарни демонстрации засилва ангажираността.

*Урокът от класната стая
достига до кухнята у дома и
така се затвърждава.*

ПРАВИЛО 9.

