

Întâmpinăm luna octombrie cu:

Școala familiilor, buletinul nostru informativ lunar care vă va ajuta să aflați mai multe despre risipa de alimente. Veți primi infografice și jocuri sau provocări pe care să le faceți acasă.

Dacă vă este poftă de mai mult, vă invităm să continuați să explorați resursele disponibile pe site-ul nostru.

Vine vremea rece și odată cu ea... sezonul tocănițelor!

Iar motivul pentru care ne plac atât de mult este tocmai pentru că sunt o modalitate fantastică de a evita risipa de alimente - le poți prepara în mii de feluri! Și, mai presus de toate, este foarte ușor să folosești mesele anterioare sau cantități mici de ingrediente rămase pentru a le prepara. Folosiți-vă imaginația și încercați să combinați noi arome... Poate veți găsi noua dumneavoastră rețetă vedetă!

În plus, este ușor să profiți de cumpărarea de alimente de sezon (și, dacă este posibil, de alimente locale) pentru a reduce și în acest fel risipa alimentară, deoarece se reduce numărul de etape din lanțul de aprovizionare.

Dar, pentru mulți, ceea ce vine cu adevărat în această perioadă a anului este... Halloween!

La fel ca multe alte sărbători, Halloween-ul este o perioadă în care este ușor ca risipa de alimente să crească, atât pentru că pregătim mai multă mâncare decât avem nevoie, cât și pentru că una dintre tradițiile de Halloween este colindatul. Dacă cartierul tău este unul dintre locurile în care copiii fac colindatul din ușă în ușă, sunt șanse mari să fi pregătit lucruri pe care să le oferiți, dar... V-ați oprit vreodată să vă gândiți la deșeurile pe care le poate genera? Și ce să faci cu dulciurile și bomboanele pe care nu le împarți?

Este un sfat simplu, dar... nu dați dulciuri pe care nu le veți mânca chiar voi. În acest fel, orice resturi pe care le aveți nu se vor irosi în cămară, așteptând următorul Halloween.

Și aplică aceleași idei și cu decorațiunile: Încearcă să faci ca totul să fie reutilizabil anul viitor... Sau comestibil! Dacă ești una dintre acele persoane cărora le place să își pună dovleacul cu lumânare înăuntru, poți face mai multe lucruri:

- Când scobiți dovleacul, separați pulpa de dovleac pe care ați scos-o și semințele. Semințele prăjite pot fi o gustare delicioasă (sau un topping pentru salată!). Pulpa poate fi folosită într-o tocană, pentru a aromatiza o prăjitură de Halloween sau chiar pentru a face batoane de înmuiat în humus.

- Asigurați-vă că nu puneți dovleacul prea mult timp înainte, astfel încât să-l puteți mânca după ce a trecut Halloween-ul fără să se strice.

Dar există multe alte idei Zero Waste pentru această perioadă a anului... Dacă rămâi în pană de idei, există o mulțime pe internet!

Și luna viitoare...

Asta e tot pentru luna octombrie. Dacă doriți să aflați mai multe, vă invităm să citiți în continuare ghidurile noastre didactice și să ne urmăriți pe Facebook, Twitter și LinkedIn. Luna viitoare, mai mult și mai bine?

Spre deșeurile zero!