



Warsztaty „Gotuję, nie marnuję, czyli kreatywna kuchnia bez resztek”

2022-04-02

Czy wiesz, że każdej sekundy w naszym kraju wyrzucamy 150 kilogramów jedzenia, które moglibyśmy sami wykorzystać lub przekazać potrzebującym? Można to zmienić!

Każdemu z nas zdarzyło się wyrzucić jedzenie, czy to przez nieprzemysłane zakupy, brak pomysłu na wykorzystanie produktów, które znajdujemy w lodówce albo ich złe przechowywanie.

- Chcesz to zmienić i ograniczyć straty w swojej kuchni, a jednocześnie zaoszczędzić na zakupach spożywczych i zadbać o środowisko?
- Chcesz nauczyć się tak gotować, aby nie marnować oraz dzielić się nadmiarem jedzenia z potrzebującymi i rozsądnie planować zakupy?

Jeśli tak – zapraszamy do udziału w naszym warsztacie „Gotuję, nie marnuję, czyli kreatywna kuchnia bez resztek”, które poprowadzi Sylwia Majcher, znana edukatorka ekologiczna, autorka książek poświęconych zero waste.

Uczestników spotkania zaprosimy na pokaz kulinarny, w trakcie którego będzie można poznać kilka przepisów na potrawy przygotowywane zgodnie z ideą Zero Waste a także skosztować pysznych przekąsek wege.

Nasze zaproszenie do udziału w tym wydarzeniu przyjęły przedstawicielki organizacji pozarządowych: Banku Żywności w Krakowie, Polskiego Stowarzyszenia Zero Waste oraz Foodsharing Kraków, które podzielą się swoimi przemyśleniami na temat zjawiska marnowania jedzenia.

Aby uczestniczyć w wydarzeniu stacjonarnym, wystarczy wypełnić krótki **formularz zgłoszeniowy**, który jest dostępny [tutaj](#). Liczba miejsc jest ograniczona.

Relacja z wydarzenia będzie dostępna na naszym profilu FB: [@krakow.w.dobrym.klimacie](#).

Warsztaty odbędą się dziś, w sobotę, 2 kwietnia w godz. 16.00–19.00 w sali konferencyjnej Wojewódzkiej Biblioteki Publicznej w Krakowie, przy ul. Rajskiej 1.