

Odpadki z warzyw

Z okazji obchodzonego w dniu jutrzejszym Dnia Ziemi, promujemy postawy proekologiczne.

Czy słyszeliście o #zerowaste?

Zero Waste to styl życia, zgodnie z którym człowiek stara się generować jak najmniej odpadów, a tym samym nie zanieczyszczać środowiska.



Jak się to ma do naszych zajęć w kuchni?

Dużo mówi się o odzyskiwaniu odpadów? W kuchni też się tak da.

Jaka siła drzemie w bioodpadach? Przekonaj się o tym oglądając filmik.

<https://www.youtube.com/watch?v=AHuTibbLrco>

A oto przed Tobą wyzwanie.

Wyhoduj COŚ z resztek warzyw lub owoców (np. z „koncówek” marchwi czy pietruszki). Włóż taką „resztkę” do niskiego słoiczka wypełnionego wodą. Pamiętaj. Codziennie zmieniaj wodę. Pielęgnuj swój ogródek. Opisz co zaobserwowałeś lub zrób zdjęcie dziś i za kilka dni. Podziel się fotką na szkolnym fb. Masz wątpliwości? Pytania prześlij do mnie w dzienniku lub na adres moniaroj@interia.pl.

Eksperymentuj. Pielęgnuj. Odzyskuj. **Jesteś ECO!**