

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΟ ΠΑΝΗΓΥΡΙ ΜΑΘΑΙΝΩ ΠΑΙΖΟΝΤΑΣ ΠΩΣ ΝΑ ΜΗΝ ΣΠΑΤΑΛΩ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΣΑΒΒΑΤΟ 22 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2023, 10:00 - 13:00

ΚΕΝΤΡΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΑΘΑΛΑΣΣΑΣ, ΛΕΥΚΩΣΙΑ



ΔΙΑΡΚΕΙΑ

20'

Σας περιμένουμε, μικρούς και μεγάλους στο Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Αθαλάσσης να περάσουμε ένα όμορφο πρωινό ανακαλύπτοντας τρόπους μείωσης της σπατάλης τροφίμων.

ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

Προσφέροντας γεύμα σε φίλους του εδάφους

Οι συμμετέχοντες/συμμετέχουσες διερευνούν τα φυσικά χαρακτηριστικά και τους τρόπους προσαρμογής των γεωσκώληκων στο υπέδαφος. Τους παρατηρούν να τρώνε, φλούδες, μπανανόφλουδες, μήλα. Αυτά δηλαδή που εμείς πετάμε. Στόχος είναι να αντιληφθούν τον σημαντικό ρόλο των γεωσκώληκων στη μείωση των οργανικών αποβλήτων.

Επίσης, σε μικροσκόπιο/στεροσκόπιο μικροί και μεγάλοι παρατηρούν σε μεγέθυνση μικροοργανισμούς που βοηθούν στην αποικοδόμηση των οργανικών ουσιών.

Εκπαιδευτές/Εκπαιδευτρίες: Έλενα Κωνσταντίνου, Έλενα Σοφοκλέους, Κωνσταντίνος Φάνης

Μην πετάς τις λεμονόκουπες!

Αγαπάτε το αρωματικό λεμονιού στο σπίτι σας; Υπάρχει ένας οικονομικός τρόπος να μοσχοβολάει άνοιξη το σπίτι σας μόνο με τις λεμονόκουπες που πετάμε και λίγο δεντρολίβανο. Σκοπός του εργαστηρίου είναι η χρήση αποβλήτων τροφής και συγκεκριμένα, των φλουδών εσπεριδοειδών για τη δημιουργία αρωματικών χώρου ώστε να μειώσετε τα απόβλητά σας με απλό και ωφέλιμο τρόπο. Φεύγοντας θα πάρετε το αρωματικό μαζί σας. Τοποθετήστε το μπουκαλάκι ανοικτό στον χώρο που θέλετε να αρωματίσετε! (Αν το επιθυμείτε, μπορείτε να φέρετε και το δικό σας μπουκαλάκι)

«Χρώματα και αρώματα»



Μειώνουμε τη σπατάλη τροφής αξιοποιώντας υπολείμματα λαχανικών και φρούτων που δεν είναι κατάλληλα για βρώση, δημιουργώντας βαφές που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε κόλλες, καμβά και φυσικά υφάσματα. Στον χώρο θα υπάρχουν έτοιμες βαφές από υπολείμματα λαχανικών και φρούτων και οι συμμετέχοντες/συμμετέχουσες μπορούν να φτιάξουν τις δικές τους εικαστικές δημιουργίες.



Εκπαιδευτρίες: Έλενα Τζιαμπάζη, Μαριλένα Χριστοφόρου

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΟ ΠΑΝΗΓΥΡΙ ΜΑΘΑΙΝΩ ΠΑΙΖΟΝΤΑΣ ΠΩΣ ΝΑ ΜΗΝ ΣΠΑΤΑΛΩ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

15'

e – μείωση σπατάλης



Μέσα από διάφορα παιχνίδια, με τη χρήση τάπλετ, οι συμμετέχοντες/συμμετέχουσες γνωρίζουν τα αίτια της σπατάλης τροφίμων, τα στάδια στην αλυσίδα εφοδιασμού, όπως επίσης και τις συνέπειες της σπατάλης τροφίμων. Επίσης, εξετάζουν τρόπους που μπορούν να υιοθετήσουν στην καθημερινότητά τους αναφορικά με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Εκπαιδύτριες: Κλειώ Χατζησίμου, Χαρά Τριταίου, Νικολέττα Πάππου

20'

Επανακαλλιέργεια των λαχανικών από τα υπολείμματα της κουζίνας: Τα λαχανικά ξαναζωντανεύουν!

Στόχος του εργαστηρίου είναι οι εκπαιδευόμενοι/εκπαιδευόμενες να αναθεωρήσουν τη συνήθεια που έχουμε στα σπίτια μας να πετάμε όλα όσα δεν θα χρησιμοποιηθούν για βρώση και να εξηγούν πώς μπορούμε να παράγουμε δική μας τροφή.

Μικροί και μεγάλοι καλούνται μέσω της αφής να αναγνωρίσουν και να ονομάσουν τα φυτικά υπολείμματα που χρησιμοποιούνται στην κουζίνα μας και βρίσκονται κρυμμένα στο μπαούλο. Αφού τα αναγνωρίσουν και τα ονομάσουν, δίδονται καρτέλες και τους ζητείται να σχηματίσουν τον κύκλο της ζωής των φυτών που είναι κρυμμένα. Αναμένεται μέσα από το παιχνίδι αυτό να ενημερωθούν και να αποκτήσουν χρήσιμες πληροφορίες για τον τρόπο φύτευσης και ανάπτυξης τους. Ακολούθως, παρουσιάζονται η γλάστρα με το φυτόχωμα και το δοχείο με νερό για να γίνει επίδειξη του τρόπου με τον οποίο τα κρυμμένα φυτά μπορούν να παραχθούν στο σπίτι μας.

Εκπαιδευτές/Εκπαιδύτριες: Γιόλα Ηροδότου, Νικόλαος Νικολάου

20'

Στην κουζίνα δεν πετάμε τίποτα! Εργαστήρι μαγειρικής για μείωση της σπατάλης τροφίμων

Δημιουργικοί και νόστιμοι τρόποι για να μειώσουμε τη σπατάλη τροφίμων στην κουζίνα. Ιδέες για φαγητά που μαγειρεύτηκαν και δεν καταναλώθηκαν, γλυκά που περίσσεψαν, φρούτα και λαχανικά που έχουν μείνει μέρες στο ψυγείο και πρέπει άμεσα να αξιοποιηθούν πριν καταλήξουν στα σκουπίδια. Αξιοποιούμε τις φλούδες και τους χοντρούς μίσχους των λαχανικών και επαναχρησιμοποιούμε τρόφιμα που περίσσεψαν.

Εκπαιδύτρια: Φλωρεντία Κυθραιώτου

ZERO
WASTE



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΟ ΠΑΝΗΓΥΡΙ ΜΑΘΑΙΝΩ ΠΑΙΖΟΝΤΑΣ ΠΩΣ ΝΑ ΜΗΝ ΣΠΑΤΑΛΩ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

20'

ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

Master Chef – Πού θα καταλήξουν όσα περισσέψουν;

Οι συμμετέχοντες/συμμετέχουσες καλούνται να λάβουν μέρος στην αναπαράσταση του γνωστού τηλεπαιχνιδιού «Master Chef» και να γίνουν μαγείρισσες/μάγειρες για μια μέρα. Η δοκιμασία της μέρας εκτός από τα υλικά και τις συνταγές που πρέπει να ακολουθήσουν, αφορά την προσπάθειά τους να γίνει όσο το δυνατό λιγότερη σπατάλη τροφίμων. Καλούνται να προβληματιστούν και να ανακαλύψουν τρόπους αξιοποίησης των περισσευμάτων/υπολειμμάτων των υλικών που πρόκειται να χρησιμοποιήσουν για τις συνταγές τους, για να μην καταλήξουν στον κάλαθο.

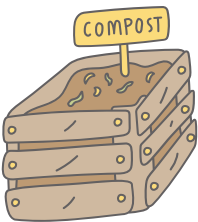
Εκπαιδευτές/Εκπαιδευτριες: Χρυστάλλα Νικολάου, Γιώργος Φυττής



Περίπτερο ενημέρωσης για το έργο Life Foodprint

Καθ' όλη τη διάρκεια του Φεστιβάλ, θα υπάρχει περίπτερο του έργου Life Foodprint, όπου μικροί και μεγάλοι θα έχουν την ευκαιρία να ενημερωθούν για το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων και τους τρόπους αντιμετώπισής του.

Επιπλέον, θα δοθεί οδηγός κομποστοποίησης και θα ζητηθεί από τα παιδιά να υπογράψουν μία δέσμευση με την οποία θα ενημερώνουν την οικογένειά τους για τη σημασία της υιοθέτησης της κομποστοποίησης στα σπίτια τους. Όσα παιδιά υπογράψουν τη δέσμευση, θα έχουν την ευκαιρία να συμμετάσχουν στην κλήρωση για την απόκτηση δωρεάν κομποστοποιητών. Συγκεκριμένα, πρόκειται να κληρωθούν πέντε κομποστοποιητές με πέντε τυχερούς αποδέκτες.



Parpounas Sustainability Consultants



Το κυλικείο του Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης θα είναι ανοικτό

Τι να έχετε μαζί σας:



Καπέλο (και κρέμα αντηλιακής προστασίας)

Παγουράκι με νερό

Υγιεινά σνακς, φρούτα

Χαλαρό ντύσιμο και την καλή σας διάθεση για να διασκεδάσετε!