

Nakon uspješno provedene akcije kuhanja jela s namirnicama pred istekom roka trajanja doniranim učenicima Ugostiteljske škole okupljenima oko akcije "Umjesto u koš, ubaci u padelu i skuhaj još!", učenici su prionuli izradi mini Zero waste kuharice u kojoj su opisali jela koja su kuhali na dan akcije, zajedno s mladima iz Udruge osoba s invaliditetom Grada Opatije.



Sva jela su fotografirali, opisali postupak izrade, nabrojali potrebene namirnice, osmislili njezin izgled, a svaki recept su obogatili savjetom kako pravilno skladištiti jednu specifičnu namirnicu u jelu kako bi ona što duže trajala te time smanjili vjerojatnost da propadne i baci se.

Kuharica sadrži i tablicu s popisom namirnica podijeljenih u kategorije kroz koju se korisnike informira o duljini njihova trajanja, a sve također s ciljem prevencije njihova propadanja i bacanja.

Kuharicu pronađite i koristite na sljedećoj poveznici:

[ZERO WASTE KUHARICA_Tanjur pun dobrote 2018_ZMERGO_UGO](#)

Učenici Ugostiteljske škole Opatija i Udruge Žmergo žele vam dobar tek i što manje otpada od hrane u vašim kućanstvima!

Zero waste kuharica učenika Ugostiteljske škole provedena je u sklopu projekta Tanjur pun



dobrote uz financijsku podršku Primorsko-goranske županije za provedbu programa /projekata iz područja socijalne skrbi i skrbi o mladima u 2018. godini.