

MĄDRA GŁOWA POMYSŁ PODA

Poniżej w tabeli znajdują się różne pozostałości posiłków, pozostałości spożywcze, odpady kuchenne, produkty nienadające się do spożycia. Zadaniem uczniów jest podział tych elementów na grupy i zaproponowanie form dalszej obróbki, przetworzenia lub przechowania.

Zajęcia można w dowolny sposób modyfikować, np. dostarczając uczniom już gotowe wskazane formy przetworzenia żywności, jej przechowywania czy innego wykorzystania.

JABŁKA, GRUSZKI, MARCHEWKI	MLEKO
NADPSUTE OWOCE I WARZYWA	OBIERKI PO OWOCACH
JOGURT, MASŁO, SER BIAŁY	NIEDOKOŃCZONA KANAPKA ZE ŚNIADANIA
ŚLIWKI – ŚWIEŻE	NIEDOKOŃCZONA PORCJA PŁATKÓW Z MLEKIEM
OGÓRKI	RZODKIEWKI, KALAREPA
SURÓWKA	SALATKA OWOCOWA
ZUPA	ZIEMNIAKI
TRUSKAWKI	MARCHEWKA
NIENADAJĄCE SIĘ DO SPOŻYCIA MLEKO	KAPUSTA
POMIDORY	BURACZKI CZERWONE
PAPRYKA	SALATKA WARZYWNA

DOBRA RADA:

Można zasugerować uczniom sposoby przechowywania lub obróbki wymienionych produktów, np.

Świeże owoce i warzywa – wykonanie dżemów, kompotów, mrożenie, suszenie (suszone śliwki, chipsy owocowe i warzywne), przechowywanie w lodówce.

Resztki owoców i warzyw lub nienadające się już do konsumpcji owoce i warzywa – wykonanie kompostownika, domowego octu jabłkowego lub przeznaczenie do karmienia zwierząt hodowlanych (kury, krowy, świnie, kozy).

Produkty mleczne – przechowywanie w lodówce dla wydłużenia okresu przydatności, z mleka samodzielnie wykonanie sera lub jogurtu.

Niedokończone posiłki (kanapki, zupy, sosy, sałatki) – przechowywanie w lodówce, zamrażalce, zawekowanych słoikach.

Resztki pożywienia nienadające się do jakiegokolwiek przetworzenia czy wykorzystania sugerujemy właściwe segregowanie i umieszczenie w odpowiednio oznaczonym pojemniku na śmieci.