



W dniu 30 października uczniowie klas 5b i 6c mieli okazję wziąć udział we wspólnym projekcie Banku Żywności w Olsztynie, Wolontariatu Pracowniczego Michelin MOC DOBRA i Olsztyńskiego Stowarzyszenia Przyjaciół Bretanii i Francji AMITIE „Nie marnujemy, gotujemy, zdrowo żyjemy”. Celem całego przedsięwzięcia było podniesienie świadomości wśród uczniów tematu ekologicznych i społecznych skutków marnowania żywności, poznanie zasad zdrowego odżywiania, nauki gotowania i przygotowywania zdrowych posiłków z kuchni francuskiej. Partnerem projektu była firma AUCHAN - główny sponsor produktów spożywczych na warsztaty. Udział w warsztatach był formą nagrody za zaangażowanie uczniów w licznych akcjach społecznych.

Projekt składał się z dwóch części:

**Warsztatów edukacyjnych**, podczas których edukatorzy Banku Żywności w Olsztynie wytłumaczyli jak zapobiegać marnowaniu jedzenia, pokazali jakie inne zasoby są marnowane gdy wyrzucana jest żywność. Uczniowie nauczyli się również jak prawidłowo przechowywać produkty spożywcze żeby dłużej zachowały świeżość i nie psuły się. Poza tym dzieci poznały piramidę zdrowego żywienia i aktywności fizycznej, a także nauczyły się czytać etykiety na produktach spożywczych. Obejrzały także film "Była sobie żywność".

**Warsztatów kulinarnych**, w których uczniowie wspólnie z pracownikami Michelin, członkami Olsztyńskiego Stowarzyszenia Przyjaciół Bretanii i Francji AMITIE oraz kucharzem Banku Żywności w Olsztynie poznali potrawy kuchni francuskiej i zasady przygotowywania posiłków bez marnowania produktów. W warsztatowym menu pojawiły się m. in. quiche lorraine, galetki bretońskie, naleśniki i koktajle owocowe. Na bieżąco były też przygotowywane przekąski z resztek produktów pozostałych podczas gotowania.

W dniu 31 października w Gazecie Olsztyńskiej ukazał się artykuł opisujący przebieg warsztatów.

Kinga Rurys