



Sprawozdanie z działań podejmowanych w związku z udziałem w mobilności edukacyjnej

w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027

współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus

(na zasadach programu Erasmus +)

2023-1-PL01-KA122-SCH-000134243

„Małe kroki, duża zmiana – zrównoważona szkoła”

realizowany w terminie od 31.12.2023 r. do 30.06.2025 r.

W naszej szkole odbyły się wyjątkowe warsztaty kulinarne „Zero waste”, zorganizowane przez panią Katarzynę Swystun dla uczniów klasy 4m. Zajęcia te stały się nie tylko okazją do wspólnego gotowania, ale przede wszystkim ważną lekcją odpowiedzialności za środowisko i świadomego podejścia do jedzenia.

Podczas zajęć uczniowie dowiedzieli się:

- ✓ jak w kreatywny sposób wykorzystywać resztki jedzenia, zamiast je wyrzucać,
- ✓ jak planować posiłki, aby marnować mniej żywności,
- ✓ jakie przepisy można przygotować w duchu „zero waste” – prosto, smacznie i zdrowo!

Przygotowane przez uczniów potrawy były nie tylko pyszne, ale również oparte na składnikach, które często niesłusznie trafiają do kosza. Zaskoczenie i radość z efektów pracy pokazały, że gotowanie może być nie tylko zabawą, ale i formą dbania o planetę.

W dzisiejszych czasach, gdy problem marnowania żywności staje się coraz poważniejszy, takie działania uczą dzieci dobrych nawyków od najmłodszych lat. Uczniowie klasy 4m pokazali, że nawet drobne zmiany w codziennym życiu mogą mieć realny wpływ na środowisko.

Warsztaty „Zero waste” były doskonałym przykładem nauki poprzez działanie – smacznie, edukacyjnie i z troską o przyszłość.

Katarzyna Swystun

