



WARSZTATY „ZERO WASTE”

Wyrzucanie jedzenia jest problemem globalnym, ale resztki są w każdej, nawet najmniejszej kuchni, a my nie zdajemy sobie sprawy z ich mocy. Co miesiąc przeciętny Polak wyrzuca 4 kilogramy jedzenia. Żeby zapobiegać marnowaniu żywności specjaliści rozwoju zawodowego Młodzieżowego Centrum Kariery OHP w Giżycku w dniu 8 grudnia br. zorganizowali

warsztaty pod hasłem „Kuchnia zero waste”, które poprowadził- Dariusz Baryga- kucharz zawodowy z wieloletnim doświadczeniem, juror konkursów kulinarnych, organizator licznych warsztatów i akademii kulinarnych dla młodzieży, gotuje także w kuchni programu telewizyjnego „Pytanie na śniadanie”. Jego asystentką była Anna Żołądek- kucharka z wieloletnim doświadczeniem, która jest absolwentką Zespołu Szkół Zawodowych w Giżycku. Zaproszeni prowadzący wystąpili w charakterze eksperta w dziedzinie sztuki kulinarnej. Młodzież przygotowała wspólnie pyszne kopytka z marchewki na maśle, z cynamonem i brązowym cukrem. Uczestnicy spotkania mieli także okazję do degustacji potraw przygotowanych w myśl nurtu „gotowania bez resztek”, m.in.: chlebek z bananów, frittata ze szpinakiem i warzywami oraz kotleciki z kaszy gryczanej z warzywami. Prowadzący przeprowadzili także wykład, podczas którego odbyła się dyskusja dotycząca specyfiki pracy w branży gastronomicznej oraz pogadanka jak planować zakupy oraz posiłki aby ograniczyć powstawanie resztek. W dzisiejszych czasach, kiedy troska o środowisko staje się coraz bardziej palącym tematem, młodzi ludzie odgrywają kluczową rolę w kształtowaniu zrównoważonych praktyk. Warsztaty „Zero Waste” to doskonała okazja dla giżyckich uczestników OHP do zdobycia wiedzy i umiejętności, które nie tylko wpływają pozytywnie na środowisko, ale także rozwijają ich umiejętności zawodowe. Udział w warsztatach może również przyczynić się do zwiększenia atrakcyjności uczniów na rynku pracy. Firmy coraz bardziej doceniają pracowników z zaangażowaniem społecznym i świadomością ekologiczną. Posiadanie doświadczenia związanego z „Zero Waste” może być dodatkowym atutem podczas poszukiwania przyszłej pracy.

Autor artykułu: Paulina Barczak- doradca zawodowy MCK w Giżycku

Autor zdjęć: Paulina Barczak- doradca zawodowy MCK w Giżycku

FOT 1_WAMA_ZERO WASTE

FOT 2_WAMA_ZERO WASTE

FOT 3_WAMA_ZERO WASTE

FOT 4_WAMA_ZERO WASTE

