

БЮЛЕТИН

ЮЛИ 2025



ЕКОКУХНЯ В МАРИБОР: 3-ДНЕВНО ПЪТЕШЕСТВИЕ ОТ ОТПАДЪЦИТЕ ДО УСТОЙЧИВОСТТА

От 9 до 11 май 2025 г. град Марибор беше домакин на уникален практически семинар като част от проекта EcoCuisine, финансиран от програмата Erasmus+. В продължение на три дни участниците изследваха въздействието на използваното олио за готвене върху околната среда и откриха иновативни, устойчиви начини да му дадат нов живот.

РАЗБИРАНЕ НА ПРОБЛЕМА

Работилницата започна с подробен анализ на екологичните последици от неправилното изхвърляне на масло. Участниците научиха, че само 1 литър отработено масло може да замърси до 1 000 000 литра вода. Сесията разгледа как използваното масло запушва тръбите, вреди на водните организми и увеличава обществените разходи, като същевременно представи екологични алтернативи на продуктите на петролна основа.



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.



Co-funded by
the European Union

ОТ ТЕОРИЯ КЪМ ПРАКТИКА

Вторият ден съчета креативност и устойчивост. Участниците научиха как да превърнат използваното олио за готвене в нетоксични, дълго горящи ароматни свещи. Всеки човек изработи своя собствена свещ, докато получи представа за пълния производствен процес - от филтрирането на маслото до смесването на восък и ароматизирането му.



СИМВОЛ НА ЕДИНСТВОТО

Като последен шрих, остатъчният восък от сесиите по изработване на свещи беше използван за създаване на голяма групова свещ - светещ символ на общност, креативност и споделена цел.

ОТ СЪБИРАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ДО КРЪГОВА ИКОНОМИКА

В последния ден групата посети центъра за събиране на отпадъци на BOLJE d.o.o. Там те наблюдаваха как се събира използвано масло от домакинствата и ресторантите, филтрира се и се трансформира във восък за производство на свещи. Преживяването предостави реален поглед върху кръговата икономика в действие.

ВКУС НА УСТОЙЧИВОСТ

По време на целия семинар участниците се наслаждаваха на ястия, приготвени от готвача Рок Зебец в „Гостилна при Карлу“, известен с ангажимента си към готвене с нулеви отпадъци. Неговите ястия – приготвени от всяка част от съставката – подчертаваха вкусната страна на устойчивостта.



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.