

# ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ



ΙΟΥΛΙΟΣ 2025



## ΤΟ ΕCOCÚΙΣΙΝΕ ΣΤΟ ΜΑΡΙΜΠΟΡ: ΕΝΑ ΤΡΙΗΜΕΡΟ ΤΑΞΙΔΙ ΑΠΟ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΣΤΗ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ

Από τις 9 έως τις 11 Μαΐου 2025, η πόλη του Μάριμπορ φιλοξένησε ένα μοναδικό, πρακτικό εργαστήριο στο πλαίσιο του έργου EcoCuisine, το οποίο χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα Erasmus+. Κατά τη διάρκεια τριών ημερών, οι συμμετέχοντες διερεύνησαν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις του χρησιμοποιημένου μαγειρικού ελαίου και ανακάλυψαν καινοτόμους, βιώσιμους τρόπους για να του δώσουν νέα ζωή.

## ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ

Το εργαστήριο ξεκίνησε με μια εις βάθος ανάλυση των οικολογικών συνεπειών της ακατάλληλης απόρριψης πετρελαίου. **Οι συμμετέχοντες έμαθαν ότι 1 μόλις λίτρο χρησιμοποιημένων ορυκτελαίων μπορεί να μολύνει έως και 1.000.000 λίτρα νερού.** Η συνεδρία διερεύνησε πώς το χρησιμοποιημένο λάδι φράζει τους σωλήνες, βλάπτει την υδρόβια ζωή και αυξάνει το δημόσιο κόστος, ενώ παράλληλα παρουσίασε φιλικές προς το περιβάλλον εναλλακτικές λύσεις στα προϊόντα με βάση το πετρέλαιο.



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.

## ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΩΡΙΑ ΣΤΗΝ ΠΡΑΞΗ

Η δεύτερη μέρα ένωσε τη δημιουργικότητα με τη βιωσιμότητα. Οι συμμετέχοντες έμαθαν πώς να μετατρέπουν χρησιμοποιημένο μαγειρικό λάδι σε μη τοξικά, αρωματικά κεριά μακράς καύσης. Κάθε άτομο έφτιαξε το δικό του κεριό, ενώ παράλληλα απέκτησε γνώσεις για την πλήρη διαδικασία παραγωγής - από το φιλτράρισμα του λαδιού έως την ανάμειξη και τον αρωματισμό του κεριού.



## ΕΝΑ ΣΥΜΒΟΛΟ ΕΝΟΤΗΤΑΣ

Ως τελευταία πινελιά, το κεριό που περίσσεψε από τις συνεδρίες κατασκευής κεριών χρησιμοποιήθηκε για να δημιουργηθεί ένα κεριό για μια μεγάλη ομάδα—ένα λαμπερό σύμβολο κοινότητας, δημιουργικότητας και κοινού σκοπού.

## ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ ΣΤΗΝ ΚΥΚΛΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Την τελευταία ημέρα, η ομάδα επισκέφθηκε το κέντρο συλλογής της BOLJE d.o.o. Εκεί, παρατήρησαν πώς συλλέγεται το χρησιμοποιημένο λάδι από νοικοκυριά και εστιατόρια, φιλτράρεται και μετατρέπεται σε κεριό για την παραγωγή κεριών. Η εμπειρία αυτή έδωσε μια πραγματική εικόνα της κυκλικής οικονομίας στην πράξη.

## ΜΙΑ ΓΕΥΣΗ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Καθ' όλη τη διάρκεια του εργαστηρίου, οι συμμετέχοντες απόλαυσαν γεύματα που ετοίμασε ο σεφ Rok Zebec στο Gostilna pri Karlu, γνωστός για τη δέσμευσή του στη μαγειρική με μηδενικά απόβλητα. Τα πιάτα του—φτιαγμένα από κάθε συστατικό—τόνισαν τη νόστιμη πλευρά της βιωσιμότητας.



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.