

# NOVIČNIK

JULIJ 2025



## ECO-CUISINE V MARIBORU: 3-DNEVNO POPOTOVANJE OD ODPADKA DO TRAJNOSTI

Od 9. do 11. maja 2025 je mesto **Maribor** gostilo edinstveno, praktično delavnico v okviru projekta EcoCuisine, ki ga financira program Erasmus+. V treh dneh so udeleženci raziskovali okoljski vpliv **odpadnega jedilnega olja** ter spoznavali **inovativne in trajnostne načine, kako mu vdahni novo življenje.**

## RAZUMEVANJE PROBLEMA

Delavnica se je začela s poglobljenim vpogledom v okoljske posledice nepravilnega odlaganja odpadnega jedilnega olja. **Udeleženci so izvedeli, da lahko že 1 liter odpadnega olja onesnaži do 1.000.000 litrov vode.** V tem delu so raziskali, kako odpadno olje zamaši cevi, škoduje vodnim organizmom in povečuje javne stroške, hkrati pa so spoznali tudi okolju prijazne alternative izdelkom na osnovi nafte.



Co-funded by  
the European Union

Financira Evropska unija. Izražena stališča in mnenja so izključno stališča avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč Evropske unije ali Izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Evropska unija in EACEA zanje ne prevzemata odgovornosti.

## OD TEORIJE DO PRAKSE

Drugi dan je združil ustvarjalnost in trajnost. **Udeleženci so se naučili, kako iz odpadnega jedilnega olja izdelati nestrupene, dolgo goreče dišeče sveče.** Vsak udeleženec je izdelal svojo svečo, pri tem pa spoznal celoten proizvodni proces – od filtriranja olja do priprave mešanice voska in dodajanja dišav.



## ŠIMBOL POVEZANOSTI

Kot zaključni poudarek so preostali vosek iz delavnic izdelave sveč uporabili za izdelavo velike skupinske sveče – svetlečega simbola skupnosti, ustvarjalnosti in skupnega cilja.



## OD ZBIRANJA ODPADKOV DO KROŽNEGA GOSPODARSTVA

Zadnji dan je skupina obiskala zbirni center podjetja BOLJE d.o.o. Tam so si udeleženci ogledali, kako se odpadno jedilno olje zbira iz gospodinjstev in restavracij, filtrira ter predela v vosek za izdelavo sveč.

Ta izkušnja jim je ponudila konkreten vpogled v delovanje krožnega gospodarstva v praksi.

## OKUS TRAJNOSTI

Throughout the workshop, participants enjoyed meals prepared by Chef Rok Zebec at Gostilna pri Karlu, known for his commitment to zero-waste cooking. His dishes—crafted from every part of the ingredient—highlighted the delicious side of sustainability.



Co-funded by  
the European Union

Financira Evropska unija. Izražena stališča in mnenja so izključno stališča avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč Evropske unije ali Izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Evropska unija in EACEA zanje ne prevzemata odgovornosti.