



Eco-cuisine

# БЮЛЕТИН

ДЕКЕМВРИ 2025 Г.



## ПЪТЕШЕСТВИЕТО В ЕКО-КУХНЯТА

Пътят на EcoCuisine към нулеви отпадъци бавно приключва. След почти година работа по този проект, се надяваме, че сме вдъхновили практични, устойчиви навици и сме дали възможност на хората да намалят хранителните отпадъци в ежедневието си!

## Брошурата „Еко- кухня“ е готова!

Развълнувани сме да обявим, че нашата книжка с рецепти за еко кухня вече е на пазара!

Тази брошура служи като практично и достъпно ръководство за всеки, който се интересува от устойчиво готвене. Брошурата предоставя ясна и изчерпателна информация за устойчивите готварски практики и намаляването на хранителните отпадъци.



ECOCUISINE  
RECIPE  
BOOKLET



Eco-cuisine

Cooking for a sustainable future



Project code 2024-2-COEN-KA20-ADU-000298571

Намерете брошурата на нашия уебсайт



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.

# СЪБИТИЯ

## БЪЛГАРИЯ

На 20 декември в „Пространството“, Балкан Бридж, ще се проведе местно събитие за разпространение на информация като част от проекта „ЕкоКухня“, посветен на насърчаването на устойчивото готвене и намаляването на хранителните отпадъци.

Събитието ще представи дейностите, резултатите и образователните ресурси по проекта, като същевременно ще ангажира участниците в практическа работилница, включваща една от практическите техники, научени по време на международните обучителни сесии по „ЕкоКухня“. Участниците се насърчават да носят остатъци от храна от къщи, които ще бъдат креативно използвани повторно по време на работилницата.

## ДАНИЯ

На 6 януари 2026 г. в Дания, на адрес Vigerslev Allé 18, 2500 Valby, RUB & STUB, ще се проведе местно мултиплициращо събитие като част от проекта EcoCuisine. Участниците ще имат възможност да разгледат новата брошура за екокухня, както и да се запознаят със съдържанието ѝ, включително инструменти за намаляване на хранителните отпадъци и добри практики. Участниците ще имат възможност да обменят опит и да отпразнуват Нова година с препечен хляб и закуски.

## КИПЪР

На 10 януари 2026 г. в Агиои Омологитес, Никоза, Кипър, ще се проведе семинар в колектива на OPU.

EcoCuisine и екипът на „Zero Food Waste Cyprus“ си сътрудничат и заедно ще научат участниците как да използват и готвят вкусни храни, прилагайки техниките, разработени в проекта EcoCuisine.



## СЛОВЕНИЯ

На 11 декември 2025 г. в Словения, улица Цигалетова 5, Любляна, се проведе събитие, на което участниците научиха за проекта EcoCuisine и се запознаха с чисто новата книжка с рецепти EcoCuisine. Накрая участниците имаха възможност да се потрудят и завършиха събитието, като направиха ароматни свещи от използвано олио за готвене!



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.

# СЪБИТИЯ С МНОЖИТЕЛИ

## БЪЛГАРИЯ

На 20 декември в Пространството, Балкан Бридж, ще се проведе местно събитие за разпространение на информация като част от проекта EcoCuisine, посветен на насърчаването на устойчивото готвене и намаляването на хранителните отпадъци.

Събитието ще представи дейностите, резултатите и образователните ресурси по проекта, като същевременно ще ангажира участниците в практическа работилница, включваща една от практическите техники, научени по време на международните обучителни сесии по екокухня. Участниците се насърчават да носят остатъци от храна от къщи, които ще бъдат използвани креативно повторно по време на работилницата.

## ДАНИЯ

На 6 януари 2026 г. в Denmark Vigerslev Allé 18, 2500 Valby, RUB & STUB, ще се проведе местно мултипликаторно събитие като част от проекта EcoCuisine. Хората ще имат възможност да разгледат новата брошура „Еко-кухня“, както и да се запознаят със съдържанието ѝ, включително инструменти за намаляване на хранителните отпадъци и добри практики.

Участниците ще имат възможност да обменят опит и да отпразнуват Нова година с препечен хляб и закуски.

## КИПЪР

На 10 януари 2026 г. в Агии Омологитес, Никоза, Кипър, ще се проведе семинар в колектива на OPU.

EcoCuisine и екипът на „Zero Food Waste Cyprus“ си сътрудничат и заедно ще научат участниците как да използват и готвят вкусни храни, прилагайки техниките, разработени в проекта EcoCuisine.



## СЛОВЕНИЯ

На 11 декември 2025 г. в Словения, улица Цигалетова 5, Любляна, се проведе събитие, на което участниците научиха за проекта EcoCuisine и се запознаха с чисто новата книжка с рецепти EcoCuisine. Накрая участниците имаха възможност да се потрудат и завършиха събитието, като направиха ароматни свещи от използвано олио за готвене!



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.