



Eco-cuisine

NYHEDSBREV

DECEMBER 2025



ECO-CUISINE - EN REJSE

EcoCuisines zero waste-rejse lakker langsomt mod enden. Efter næsten et års arbejde på dette projekt håber vi, at vi har inspireret til praktiske, bæredygtige vaner og givet folk redskaberne til at mindske madspild i deres hverdag!

Eco-Cuisine brochuren er ude!

Det er os en glæde at præsentere vores Eco-Cuisine brochure, som nu er tilgængeligt! Denne brochure er tænkt som en praktisk guide til enhver med interesse for bæredygtig madlavning. Hæftet giver en grundig indsigt i bæredygtig praksis i køkkenet og værktøjer til at mindske madspild.



ECO-CUISINE
RECIPE
BOOKLET



Eco-cuisine

Cooking for a sustainable future



Project code 2024-2-COES-KA20-ADU-00029857

Find brochuren på vores website



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.

ZERO WASTE

EVENTS

BULGARIEN

Den 20. december danner Prostranstvoto rammen om et lokalt formidlingsarrangement afholdt af Balkan Bridge. Eventet er en del af EcoCuisine-projektet og er dedikeret til at fremme bæredygtig madlavning og mindske madspild. Her vil vi præsentere projektets aktiviteter, resultater og uddannelsesressourcer, samtidig med at deltagerne inddrages i en 'hands-on' workshop. I workshoppen afprøver vi en af de praktiske teknikker fra de internationale EcoCuisine-træningssessioner. Deltagerne opfordres til at medbringe madrester hjemmefra, som vi vil genanvende kreativt i løbet af workshoppen.

DANMARK

Den 6. januar 2026 afholdes et lokalt formidlingsarrangement (multiplier-event) hos RUB & STUB på Vigerslev Allé 18 i Valby som en del af EcoCuisine-projektet. Her får man mulighed for at udforske det nye Eco-Cuisine-hæfte og få en gennemgang af indholdet, der blandt andet byder på værktøjer til reduktion af madspild og gode råd til bæredygtig praksis. Der vil også være rig mulighed for at udveksle erfaringer og fejre det nye år med en fælles skål og lidt snacks.

CYPERN

Den 10. januar 2026 afholdes der en workshop hos OPU collective i Agioi Omologites, Nicosia på Cypern. EcoCuisine og teamet fra "Zero Food Waste Cyprus" har slået sig sammen, og sammen vil de lære deltagerne, hvordan man laver lækker mad ved at anvende de teknikker, der er udviklet i løbet af EcoCuisine-projektet.



SLOVENIEN

Den 11. december 2025 blev der afholdt et arrangement på Cigaletova ulica 5 i Ljubljana, Slovenien. Her fik deltagerne et indblik i EcoCuisine-projektet og blev introduceret til det helt nye EcoCuisine-opskriftshæfte. Som afslutning fik deltagerne lov til at få fingrene helt ned i materialerne, da de rundede dagen af med at lave duftlys af brugt madolie!



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.