

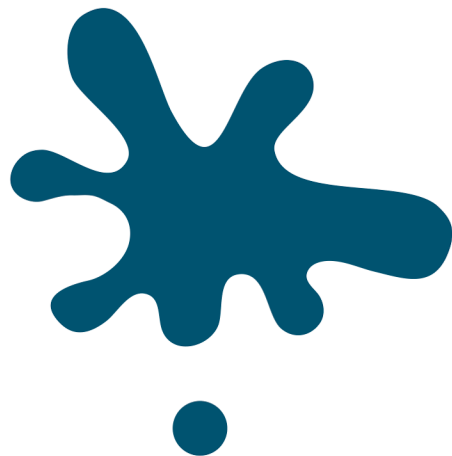
ПУНКТ МАЙСТРИ СЕГРЕГАЦІЇ



ЗАВДАННЯ

Прибирав/ла свою кімнату і знайшов/ла багато різного сміття. Схопився/лась за голову — звідки це все взялося? Час прибирати! Ваше завдання – розділити сміття до відповідних контейнерів. Якщо ви добре розділите сміття, воно буде перероблено та використано знову!

ПУНКТ 2 **МАЙСТРИ** **ВИНАХІДЛИВОСТІ**

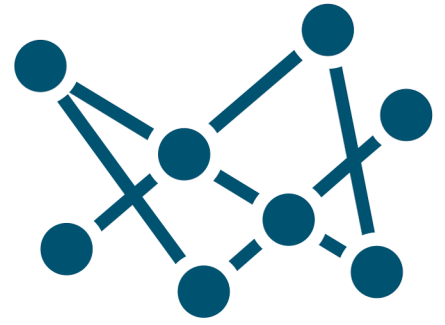


ЗАВДАННЯ

Ви заходите у свою кімнату. На столі ви бачите залитий соком аркуш паперу - це, мабуть, ваш пес, бажаючи понюхати щось на столі, пролив носом сік на аркуш паперу. Ви не хочете викидати картку в смітник – ви шукаєте способи зробити з нею щось інше.

Замість того, щоб викидати – використай. Створи з аркуша і плями справжній витвір мистецтва! Ти обмежений лише власною фантазією! Можна використовувати матеріали, що лежать на столі.

ПУНКТ 3
МАЙСТРИ
ВІДПОВІДНОСТЕЙ

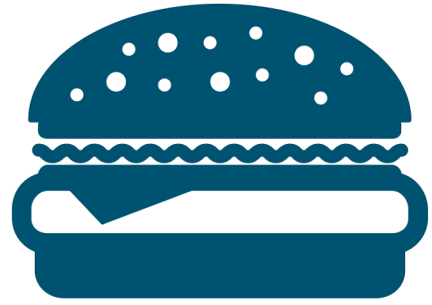


ЗАВДАННЯ

Знайдіть 10 відмінностей між малюнками. Позначте їх кольоровим маркером.

Подумайте, що спільного мають орангутанги і Нутелла?

ПУНКТ 4 МАЙСТРИ ЗАХИСТУ ХАРЧІВ

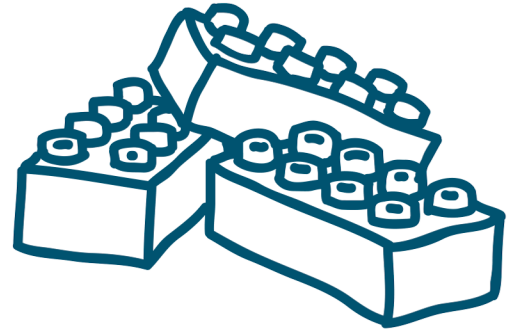


ЗАВДАННЯ

Мама запакувала для дівчинки на ім'я Ася бутерброд з сиром і огірком. Блєєє! — подумала Ася. Я ненавиджу огірки. І цей сир також має дивний запах! Огида! Але найбільше у світі Ася любить тости. І помідоровий суп. Так, могла б їсти його щодня. І не ті дивні бутерброди! «Викину його в смітник! Напевно не буду його їсти», — подумала Ася.

Врятуй свій бутерброд від марнування! Що могла б зробити Ася зі своїм бутербродом, який вона не хоче з'їсти? У бутерброду є кілька ідей на рахунок цього. Але є одна маленька проблема. Він не вміє розмовляти. Допоможіть йому – випишіть свої ідеї у хмарках. Можливо вас надихнуть картинки, що лежать на лавці?

ПУНКТ 5 МАЙСТРИ ПОДАРУВАТИ ДРУГЕ ЖИТТЯ ПРЕДМЕТАМ



ЗАВДАННЯ

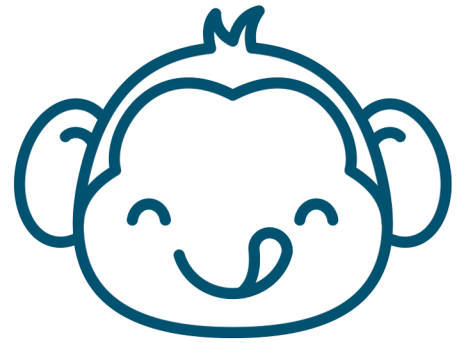
Вчора був твій день народження. Яка це була вечірка! Ви отримали багато чудових подарунків.

А блоки...

Але ж 3 місяці тому ти віддав молодшим двоюрідним братам дві великі коробки з конструктором, тому що ти ним вже не граєш. Ти зовсім не в захваті від цього подарунку! Що це взагалі таке! Конструктор, це для дітей...

Чи ти знаєш, що для виробництва конструктора потрібно багато води та енергії? Не викидай конструктор! Що можна зробити з цим небажаним подарунком? Якщо ти більше не граєш з конструктором, можливо, варто їх використати з іншою метою? Придумайте 3 ідеї, що можна зробити з непотрібним конструктором, покажіть їх сценками, не використовуючи слів. Так як в грі «Шаради»! Покажіть підготовлені сценки іншим групам у підсумку гри в кінці.

РЕЦЕПТ СМАЧНОГО КРЕМУ ИЗ КАКАО БЕЗ ПАЛЬМОВОЇ ОЛІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 СКЛЯНКА СУШЕНИХ ФІНІКІВ
- 0,5 СКЛЯНКИ МОЛОКА (МОЖНА ОВОЧЕВОГО)
- 3 СТОЛОВІ ЛОЖКИ КАКАО З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ ЖИРУ
- 2 ТРУБКИ МЕЛЕТОГО ФУНТУРА

ПОКРОКОВА ПІДГОТОВКА

- Фініки залити окропом і залишити на ніч для розм'якшення.
- Злийте м'які фініки, помістіть їх у блендер і збийте їх з молоком на високій швидкості протягом кількох хвилин.
- Потім додайте какао і мелені горіхи і перемішайте до однорідності.
- Покласти в банки.
Зберігаємо в холодильнику до 3 діб.

ЩО МОЖЕТЕ ЗРОБИТИ АБИ НЕ МАРНУВАТИ ПРИРОДНИХ РЕСУРСІВ ЗЕМЛІ ?

СІМЕЙНІ ВИКЛИКИ

Зазнач ✓ те, що Вам вже вдалося
запровадити у своїй родині.

Разом ви можете більше! Удачі!

☐

Відвідуючи магазин, користуйтеся торбами багаторазового використання (наприклад, торби з бавовни)

☐

Віддайте одяг/іграшки/книги, якими не користуєшся, іншим особам (наприклад знайомим або через платформу OLX, сусідських груп на facebook, через платформу vinted.pl)

☐

Не викидайте старий, черствий хліб! Зробіть з них запіканки або французькі тости. Повністю висушений хліб натріть і покладіть до банки - послугує сухарями, наприклад для панірування

☐

Порожній холодильник? А може все ж таки щось знайдеться! Станьте майстрами креативності – приготуйте обід або вечерю із залишків їжі, які є в холодильнику!

☐

Виклик в ванній кімнаті! Перед тим, як прийняти душ, встановіть таймер і спробуйте встигнути помитися за 5 хвилин. А може навіть менше?

☐

Сіра вода - це назва для води, яка вже раз була використана. Радше непридатна для пиття або для миття тіла, але можливо послужить для злиття води в туалеті? (чи знаєте ви, що в середньостатистичній родині для цих цілей використовується найбільше всього води?).

А охолодженою водою можна після варіння овочів або яєць можна полити квіти - для них це буде добривом.

ПОРАДИ - ЯК ЗМЕНШИТИ ХАРЧОВІ ВІДХОДИ



НЕ ХОДІТЬ ЗА ПОКУПКАМИ, КОЛИ ВИ ГОЛОДНІ. ВИ ЗАВЖДИ КУПИТЕ БІЛЬШЕ, НІЖ ВАМ ПОТРІБНО.



ПЕРЕВІРТЕ ТЕРМІНИ ПРИДАТНОСТІ НА УПАКОВКАХ. ЯКЩО ВИ КУПУЄТЕ ПРОДУКТ, ЯКИЙ МАЄ КОРОТКИЙ ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ, ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЙОГО НЕГАЙНО.



“НАЙКРАЩЕ ВЖИТИ ДО” – ЦЕ ТАК ЗВАНИЙ ТЕРМІН МІНІМАЛЬНОЇ ПРИДАТНОСТІ. МІНІМАЛЬНОЇ, ТОБТО НЕ ОСТАТОЧНОЇ. ЦЕЙ ТЕРМІН ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ У ВИПАДКУ ПРОДУКТІВ, ЯКІ НЕ ПСУЮТЬСЯ НАВІТЬ «ПІСЛЯ ВСТАНОВЛЕНОГО ТЕРМІНУ», А МОЖУТЬ ЗМІНИТИСЯ ЛИШЕ ЇХ КОНСИСТЕНЦІЯ, КОЛІР, СМАК ЧИ ЗАПАХ. ДО ЦІЄЇ ГРУПИ ВХОДЯТЬ: БОРОШНО, МАКАРОНИ, КРУПИ, РИС, КАВА, ЧАЙ, ДЕЯКІ СОЛОДОШІ, ДЕЯКІ СПЕЦІЇ, ТАКІ ЯК ЦУКОР (РОЗСИПЧАСТИЙ) І СІЛЬ.



“ВЖИТИ ДО” ОЗНАЧАЄ ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ, ПІСЛЯ ЯКОГО ВЖИВАННЯ ПРОДУКТУ МОЖЕ СПРИЧИНИТИ СЕРЙОЗНІ НАСЛІДКИ ДЛЯ ЗДОРОВ'Я. НАЙЧАСТІШЕ ЦЕ СТОСУЄТЬСЯ СВІЖИХ ПРОДУКТІВ: М'ЯСА, РИБИ, НЕПАСТЕРИЗОВАНИХ СОКІВ І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ. ЇХ СЛІД ВЖИВАТИ НЕ ПІЗНІШЕ ЗАКІНЧЕННЯ ТЕРМІНУ ПРИДАТНОСТІ.



ПЕРЕД ПОХОДОМ ДО МАГАЗИНУ ПЕРЕВІРТЕ ХОЛОДИЛЬНИК І КОМОРУ. СПЛАНУЙТЕ, ЩО ВИ ХОЧЕТЕ ЇСТИ НА ТИЖДЕНЬ, І СКЛАДІТЬ СПИСОК ПОКУПОК. ЦЕ ДОЗВОЛИТЬ НЕ ТІЛЬКИ КУПУВАТИ НЕОБХІДНІ ПРОДУКТИ, АЛЕ Й ТРИМАТИ В НОРМІ ДОМАШНІЙ БЮДЖЕТ.



ЗБЕРІГАЙТЕ ПРОДУКТИ У ВІДПОВІДНИХ МІСЦЯХ НА КУХНІ. ВИ МОЖЕТЕ ПОСТАВИТИ В ХОЛОДИЛЬНИК: СВІЖЕ МОЛОКО, МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ, М'ЯСО, НАРІЗКУ, СИР, ТОФУ, ЯГОДИ, ПЕРЕЦЬ, ЛИСТЯ САЛАТУ, ГРИБИ, РЕДИС, МОРКВУ, БРОКОЛІ



ПОЗА ХОЛОДИЛЬНИКОМ ЗБЕРІГАЙТЕ МЕД, ОЛИВКОВУ ОЛІЮ, СОЄВИЙ СОУС, НЕРОЗКРИТЕ МОЛОКО ТА УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАНИЙ СІК, БАНАНИ, КАРТОПЛЮ, ПОМІДОРИ, ЦИТРУСОВІ, ЦИБУЛЮ-ПОРЕЙ, ЦИБУЛЮ ТА БУРЯК.



ВИЙМІТЬ ВСІ ОВОЧІ З ФОЛЬГИ ПЕРЕД ТИМ, ЯК ПОСТАВИТИ ЇХ У ХОЛОДИЛЬНИК. САЛАТ ЗАГОРНУТИ В ПАПЕРОВИЙ РУШНИК, А ГРИБИ ПОКЛАСТИ В ПАПЕРОВИЙ ПАКЕТ. РЕДЬКУ І НАРІЗАНІ БРУСОЧКАМИ ОВОЧІ ОПУСТІТЬ У ВОДУ, ЯКУ ПОТРІБНО МІНЯТИ ЩОДНЯ.



СКЛАДІТЬ ПРОДУКТИ В ХОЛОДИЛЬНИК ЗА ПРИНЦИПОМ FIFO - «ПЕРШИМ ПРИЙШОВ, ПЕРШИМ ВИЙШОВ»



РАЗ НА ТИЖДЕНЬ ГОТУЙТЕ ЇЖУ ІЗ ЗАЛИШКІВ, ЯКІ МОГЛИ ЗАЛИШИТИСЯ ВІД ІНШИХ СТРАВ. З МАКАРОНІВ ПРИГОТУЙТЕ ЗАПІКАНКУ, ЗЛІПІТЬ КАРТОПЛЯНІ ГАЛУШКИ, А ІЗ ЗАЛИШКІВ ФРУКТІВ ЗВАРІТЬ КОМПОТ.