



EkoMisja

Scenariusze dla klas V–VIII



W TROSCIE
O LEPSZE
JUTRO

Więcej informacji na temat
projektu EkoMisja na

www.ekomisja.edu.pl



Czy moja kanapka jest zawsze bezpieczna?

**Grupa wiekowa:**

klasy V–VIII

Czas trwania:

45 minut

Zagadnienia:

Bezpieczeństwo żywności, przechowywanie żywności, segregacja śmieci, daty ważności.

Cele:

Prezentowanie definicji bezpiecznej żywności, omówienie sytuacji, kiedy żywność przestaje być bezpieczna.

Zapoznanie z negatywnymi skutkami spożywania zepsutej żywności.

Zwrócenie uczniom uwagi na odpowiednie gospodarowanie żywnością.

Formy i metody pracy:

Pogadanka, praca z tekstem, praca w grupach

Materiały do zajęć:

- Prezentacja pt. „Czy moja żywność zawsze jest bezpieczna?”.
- Prezentacja pt. „Wyrzucać, czy nie wyrzucać?”.
- Załącznik nr 1 do ćwiczenia 1.

Przygotowanie do zajęć:

Przygotuj sprzęt, na którym wyświetlisz prezentację.

gov.pl/bezpieczna-zywnosc

Wydrukuj i wytnij karteczki z przykładami do ćwiczenia 1 – załącznik nr 1.

Źródła:

segregujna5.um.warszawa.pl

bezogrodek.com/2017/07/zaskakujace-odpady-ktore-mozesz-kompostowac.html



Wprowadzenie

**Zapytaj uczniów i uczennice:**

Czy to, co jemy, może być niebezpieczne dla naszego zdrowia? Kiedy możemy powiedzieć, że żywność jest bezpieczna? Kiedy przestaje być bezpieczna?

Poproś, aby każdy się zastanowił. Zbierz kilka odpowiedzi od klasy. Przedstaw temat lekcji i wyjaśnij, że porozmawiacie o bezpieczeństwie żywności: dlaczego jest ono ważne i jak można je zapewnić?

Kontynuuj temat od wyjaśnienia definicji bezpiecznej żywności. W trakcie wprowadzenia w temat wyświetl prezentację pt. „Czy moja żywność zawsze jest bezpieczna?”, w której będą pojawiać się pytania do dyskusji z uczniami i odpowiedzi.

Prezentacja wyjaśnia definicję bezpiecznej żywności, cechy bezpiecznej żywności, potencjalne zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności, dlaczego należy dbać o bezpieczeństwo żywności – skutki nieprzestrzegania podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Omawiając temat bezpieczeństwa żywności, podkreśl, że wspomniane normy i zasady obowiązują zarówno w szkolnych stołówkach, jak i w firmach cateringowych dostarczających posiłki oraz w sklepikach.

Dodatkowo możesz zapytać uczniów, czym się różni pojęcie bezpiecznej żywności od bezpieczeństwa żywnościowego. Czy rozumieją różnicę między pojęciami?

Definicja bezpieczeństwa żywnościowego:

Bezpieczeństwo żywnościowe to działania, które podejmują państwa, aby zapewnić społeczeństwu dostęp do żywności: odpowiedniej jakości (bezpiecznej, odżywczej i różnorodnej) i w odpowiedniej ilości. Działania te mają także na celu zapewnienie żywności przystępnej cenowo poprzez funkcjonujący bez zakłóceń łańcuch dostaw. O bezpieczeństwie żywnościowym mówimy wtedy, gdy w kraju nie brakuje żywności dobrej jakości i jest ona dostępna dla każdego. Źródło: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/bezpieczenstwo-zywnosciowe> [dostęp z dnia 25.05.2023].



Ćwiczenie 1



Jak samodzielnie mogę zadbać o bezpieczeństwo żywności?

Podziel uczniów na pięć grup. W każdej grupie jedna osoba losuje dwa różne przykłady sytuacji, w których bezpieczeństwo żywności jest zagrożone – uczniowie muszą zdecydować, co zrobią w danej sytuacji, dlaczego podjęli taką decyzję i ewentualnie, jak można temu w przyszłości zapobiec? Każda z grup ma pięć minut na omówienie i spisanie odpowiedzi. W załączniku nr 1 znajdują się gotowe do wycięcia przykłady oraz odpowiedzi, jak powinniśmy postąpić, aby zapewnić bezpieczeństwo naszej

żywności. Każda grupa prezentuje na forum swoje rozwiązania i omawia odpowiedzi z resztą klasy.



Ćwiczenie 2



Rozmowa o produktach, które wyrzucamy za wcześnie

Wiemy już, kiedy na pewno żywność przestaje być bezpieczna i jakie oznaki świadczą o tym, że nie można już jej spożywać. Porozmawialiśmy też o tym, jak temu zapobiec. Zdarza nam się jednak natrafiać na produkty, które mogą wydawać się zepsute lub bezwartościowe, może są lekko uszkodzone, ale nadal nadają się do spożycia. Prezentacja pt. „Wyrzucać, czy nie wyrzucać?”.



Podsumowanie



Wspólnie podsumujcie najważniejsze zasady pozwalające zapewnić bezpieczeństwo żywności w domach. Nakieruj uczniów i uczennice, aby pojawiły się najważniejsze elementy omówione na lekcji. Zwróć również uwagę, że dbając o bezpieczeństwo żywności, czyli pilnując, aby nie spleśniała, nie stała się groźna do spożycia, dbamy także o jej niemarnowanie. Zapisz wspomniane zasady na tablicy lub na plakacie. Jeśli jest na to czas, uczniowie mogą zrobić to w grupach, w których wykonywali wcześniejsze zadanie.

Omówienie ćwiczenia 1

Brokuł. Nigdy nie powinniśmy zjadać produktu, na którym pojawiła się pleśń. Pleśń to grupa organizmów zaliczanych do królestwa grzybów. Pleśń wydziela substancje zwane mykotoksynami. Mają one działanie toksyczne i rakotwórcze. Różne gatunki grzybów produkują różne mykotoksyny, które wywierają zróżnicowany wpływ na organizm człowieka i wywołują wiele różnych objawów. Te najgroźniejsze mogą przyczynić się do wystąpienia ostrego zatrucia, prowadzącego nawet do uszkodzenia nerek i wątroby. Produktów, na których znajduje się widoczna pleśń, nie wolno spożywać nawet po wykrojeniu zakażonego fragmentu czy usunięciu pleśni. Pleśń jest odporna na działanie wysokiej i niskiej temperatury, nie niszczy jej ani gotowanie, ani mrożenie. Kiedy produkt został zanieczyszczony pleśnią, należy go wyrzucić. Mykotoksyny mogą wpływać także na rozwój niektórych nowotworów. Warzywa i owoce kupowane w folii, np. brokuły, pieczarki, cukinia, sałata, należy z niej wyjąć przed włożeniem do lodówki.

Kanapka. Kanapka może się zepsuć, ponieważ nie została włożona do lodówki. Niestety zagrożenie zatrucia jest duże. W przyszłości trzeba pamiętać o przejrzeniu całego plecaka na koniec dnia.

Batonik. Słodycze są oznakowane datą ważności „najlepiej spożyć przed...”, a to znaczy, że po upływie tego terminu wciąż nadają się do jedzenia, jeśli wyglądają, smakują i pachną naturalnie. Biały nalot na czekoladzie nie jest oznaką zepsucia, powstaje na skutek zmian temperatury lub wilgoci. Wyróżniamy dwa rodzaje nalotu: cukrowy – który pojawia się, gdy wilgoć wchodzi w kontakt z czekoladą. Cukier ulega rozprowadzeniu, pozostawiając na powierzchni czekolady pudrową warstwę – oraz tłuszczowy, powstający wskutek zmian temperatury przechowywania. Tłuszcz obecny w czekoladzie przemieszcza się, tworząc na jej powierzchni białą powłokę.

Ciasto z kremem należy przechowywać w lodówce. Jeśli zawiera jeszcze świeże owoce, najlepiej zjeść je tego samego dnia. Świeże owoce po pokrojeniu i umyciu psują się jeszcze szybciej oraz tracą właściwości zdrowotne, ale także smakowe i zaczynają wyglądać niekorzystnie. Jeśli ciasto stało w ciepłym i słonecznym miejscu, lepiej nie ryzykować i go nie jeść. W przyszłości należy resztę takiego ciasta, po poczęstowaniu gości, schować do lodówki. Jeśli mamy go za dużo, rozdajmy gościom przy wyjściu.

Jabłko. Owoce i warzywa należy przed zjedzeniem umyć. Świeże produkty mogą nosić na powierzchni lub wewnątrz rozmaite drobnoustroje, które dostały się tam podczas wzrostu roślin, ich zbioru lub po nim albo też w trakcie przechowywania i sprzedaży. Przyczyną zatrucia może stać się również wynikająca z rozwoju gospodarki konieczność stosowania różnorodnych powierzchniowych środków chemicznych, dzięki którym przedłużamy trwałość owoców i warzyw. Przed umyciem warzyw i owoców trzeba umyć ręce. Warzywa i owoce – szczególnie te pokryte woskiem np. jabłko – można umyć płynem do naczyń. Jest to preparat, którym myjemy naczynia, a więc nadaje się do kontaktu z żywnością. Płukanie powinno trwać ok. 2–3 minut. Do mycia możemy też wykorzystać szczoteczki. Do płukania produktów z grubszą skórą nadaje się wrzątek. Środki takie jak ocet lub soda mogą sprawić, że owoce lub warzywa staną się czystsze, jednak nie usuną z nich ewentualnych pozostałości środków ochrony roślin. Wystarczy mycie wodą z dodatkiem detergentu.

Ryż. Jeśli w ryżu znajdują się owady, niestety musimy go wyrzucić i to zarówno ryż wsypany do garnka, jak i pozostały w opakowaniu. Czarne robaczki to prawdopodobnie trojszyk ulec lub mącznik młynarek. Mogą one wydzielać substancje o stęchłym zapachu i przyspieszające psucie produktów oraz infekować je mikroorganizmami przenoszonymi na swoim ciele i w kale. Owady mogą pojawić się w żywności już podczas produkcji, w trakcie przechowywania w sklepie albo u nas w domu. Na przyszłość powinniśmy częściej kontrolować zawartość szafek i szczelnie zamykać pojemniki na suche produkty.

Kotlet z kurczaka. Każdy rodzaj mięsa ma określony zakres temperatur właściwych do gotowania/pieczczenia. Wtedy mamy pewność, że wszystkie bakterie i pasożyty, które mogą się na nim pojawić, zostaną unicestwione. Kurczak to mięso, które może przenosić dużo groźnych chorób i bakterii m.in. *Salmonella* ssp. Dlatego nie wolno jeść surowego mięsa kurczaka. Przed zjedzeniem drób powinien być przygotowany w temperaturze co najmniej 80°C. W przypadku wołowiny i ryb nie ma tak ostrych restrykcji – steki często smaży się tak, by środek był surowy, a popularnym daniem na przyjęciach jest tatar wołowy. Surowe ryby są składnikiem sushi.

Mole spożywcze (omacnica spichrzanka lub mklik mączny) mogą się załęgąć w produktach suchych typu kasza, makaron, nasiona, orzechy, przyprawy. Ich larwy są białe, zaś dorosłe osobniki to latające szaro-brązowe owady. Produkty z larwami należy od razu wyrzucić i wynieść z domu. Owady te lubią także załęgąć się w małych szparkach w szafkach, dlatego jeśli zauważymy jednego mola, należy dokładnie przejrzeć szafki i otwarte produkty. Naturalnym sposobem odstraszania moli jest ocet – może zostać wlany do kieliszka i zostawiony w szafce. Należy też szczelnie zamykać wszelkie opakowania (najlepiej pudełka) z produktami suchymi. Niestety larwy mogą znajdować się w żywności nowo zakupionej.

Lody. Produkt raz rozmrożony nie nadaje się ponownie do zamrożenia. Zjedzenie roztopionych i ponownie zamrożonych lodów grozi zarażeniem się salmonellą. Z kolei spożycie lodów całkowicie roztopionych może doprowadzić do zatrucia pokarmowego, a w konsekwencji do bólu brzucha, wymiotów, biegunki i gorączki. Lody najlepiej transportować w torbach izotermicznych i tak planować ich zakup, aby droga ze sklepu do domowej zamrażarki była jak najkrótsza.

Warzywa i owoce należy najpierw umyć. Surowych warzyw nie wolno kroić na tej samej desce co surowe mięso, ponieważ możemy na nie przenieść bakterie, które znajdowały się na surowym mięsie. Mięso drobiowe zawsze należy dobrze upiec lub ugotować, aby w środku nie było surowe. Mięsa nie trzeba myć przed przygotowaniem, ponieważ woda może tylko przenosić bakterie na inne produkty lub na zlew

kuchenny. Wystarczy poddać mięso działaniu wysokiej temperatury, bo większość bakterii ginie już w 60°C. Pamiętajmy jednak, że różne rodzaje mięsa powinny osiągać podczas obróbki inną właściwą temperaturę minimalną.



Żywność wysoko przetworzona

Grupa wiekowa:
klasy V–VIII

Czas trwania:
45 minut

Zagadnienia:
Żywność wysoko przetworzona, zasady zdrowego odżywiania, świadomy konsument

Cele:
Utrwalenie, jak rozpoznać żywność wysoko przetworzoną, czym się ona charakteryzuje i jakie są konsekwencje nadmiernego jej spożywania.

Wyrabianie nawyków zdrowego odżywiania i podejmowania jak najlepszych, świadomych wyborów żywieniowych.

Przypomnienie, jak czytać etykiety produktów i jakie informacje można tam znaleźć.

Formy i metody pracy:
Doświadczenie, dyskusja, wykład, praca indywidualna i grupowa.

Materiały do zajęć:

- łyżeczki – każdy uczeń powinien mieć łyżeczkę do próbowania produktów (dżemu i masła orzechowego). Poproś uczniów, aby przynieśli swoje wielorazowe łyżeczki, które zabiorą z powrotem do domu. Ograniczysz tym samym tworzenie odpadów.
- Świeże owoce sezonowe, najlepiej polskie. Dżem (najlepiej jak najlepszej

jakości, z dużą zawartością owoców, takich samych jak świeże). Cukierki owocowe lub żelki.

- Orzeszki ziemne niesolone. Orzeszki ziemne prażone lub solone. Masło orzechowe bez soli i cukru.
- Naczynia do ewentualnego wyłożenia owoców, słodczy. Najlepiej wielorazowe.
- Karty do oceny sensorycznej – załącznik nr 2. Długopisy do notowania ocen.
- Prezentacja pt. „Czy każda przetworzona żywność jest niezdrowa?”
- Prezentacja pt. „Czego dowiemy się z etykiety?”

Przygotowanie do zajęć:

Przygotuj produkty do degustacji, tak aby można było je łatwo rozłożyć do próbowania w zadaniu nr 1.

Wydrukuj karty potrzebne do oceny sensorycznej (ewentualnie uczniowie mogą ją przerysować na kartki samodzielnie).

Źródła informacji:

<https://czytamyetykiety.pl/>

K. Kozłowska, M. Hoffmann, „Dlaczego warto czytać informacje na opakowaniach produktów żywnościowych?” [w:] K. Gutkowska, A. Harton (red.), „Prawdy i półprawdy w żywieniu człowieka”, Instytut Problemów Współczesnej Cywilizacji im. Marka Dietricha, Warszawa 2023, s. 151.

<https://www.damianparol.com/co-to-znaczy-zywnosc-wysokopretworzona>



Wprowadzenie



Przedstaw uczniom i uczennicom temat lekcji

Zapytaj:

Czy słyszeliście kiedyś o określeniu „żywność wysoko przetworzona”? Jeśli tak, co potraficie powiedzieć o takiej żywności?

Czy zjadacie taką żywność? Jeśli tak, jak często?

Czy tego typu żywność jest łatwo dostępna?

Przy pomocy prezentacji pt. „Czy każda przetworzona żywność jest niezdrowa?” opowiedz, jaki rodzaj żywności określamy jako wysoko przetworzoną.



Ćwiczenie 1

Doświadczenie



Przygotuj dwa stanowiska do degustacji.

Na stanowisku nr 1 połóż: świeże owoce, dżem, cukierki owocowe lub żelki. Na stanowisku nr 2: orzeszki ziemne niesolone, orzeszki ziemne prażone lub solone, masło orzechowe. Zaproś uczniów do ćwiczenia. Poproś, aby wyjęli łyżeczki do degustacji. Ich zadaniem będzie spróbowanie sześciu produktów i ich ocena w kilku kategoriach.

Każdy z uczniów dostaje **kartkę lub tworzy ją sam według wzoru – załącznik nr 2.** Na kartce wpisuje punkty w trzech ocenianych kategoriach: wygląd, smak, zapach.

Oceniać należy w skali od 1 do 5, gdzie 1 oznacza ocenę najniższą, np. nie smakuje mi, wygląda brzydko, brak zapachu lub nieprzyjemny zapach, 5 oznacza zaś ocenę najwyższą, np. intensywny, przyjemny smak, apetyczny wygląd, zachęcający zapach.

Dodatkowo uczniowie odpowiadają na pytanie otwarte: Co najbardziej mi smakowało? Dlaczego smakowało mi bardziej od innych produktów? Każdy, kto skończył ocenę, spisuje swój wynik w jednym miejscu, np. w przygotowanym do zsumowania arkusza Excell, aby policzyć średnią wszystkich ocen i sprawdzić, które produkty zostały ocenione najwyżej, a które najniżej.

Podsumowanie doświadczenia

Po obliczeniu średniej sprawdzamy, co uczniom i uczennicom smakowało najbardziej i co zostało najlepiej ocenione w trzech kategoriach (wygląd, smak, zapach). Porozmawiaj z uczniami o wynikach. Zastanówcie się, który z zaproponowanych produktów był przetworzony, a który wysoko przetworzony. Jakie wnioski mają uczniowie po degustacji i prezentacji?



Ćwiczenie 2

Czytamy etykiety



Po ocenie sensorycznej obejrzyjcie etykiety produktów, które były degustowane.

Jakie informacje możemy znaleźć na etykiecie produktu? Na co zwracać uwagę, patrząc na skład produktu i wartość odżywczą? Skorzystaj z prezentacji pt. „Czego dowiemy się z etykiety?”, gdzie poza podstawowymi informacjami o czytaniu etykiet prezentowane są składy produktów, w celu porównania. Jeśli wykorzystaliście inne produkty, nadal możesz skorzystać z prezentacji lub przynieść etykiety do obejrzenia. Ewentualnie poproś uczniów, aby przynieśli lub wyjęli z plecaka posiadane akurat produkty w opakowaniach (np. jogurt, batonik, napój). Posłuchaj odpowiedzi uczniów i zwróć uwagę, że takie same produkty mogą mieć różny skład, np. masło orzechowe z solą i cukrem i masło orzechowe z samych orzechów. Żelki mogą być wyprodukowane z soku z barwnikami naturalnymi albo sztucznymi i z dużym dodatkiem cukru itp.

Przypomnij uczniom, jak wygląda piramida zdrowego żywienia. Zastanówcie się,

które z produktów: nieprzetworzone, mało przetworzone czy wysoko przetworzone powinny stanowić podstawę naszej diety? Jak to się pokrywa z waszą degustacją i dokonaniem przez was wyborem?



Podsumowanie



Jakie są konsekwencje nadmiernego spożycia żywności, która zawiera duże ilości soli, cukru, tłuszczu w tym nienasyconych kwasów tłuszczowych?

Wnioski:

Produkty wysoko przetworzone zawierają zazwyczaj mniej wartości odżywczych, są natomiast bogatym źródłem energii, nasyconych kwasów tłuszczowych, soli i cukru. Przy okazji są często mniej sycące, np. dżem w stosunku do świeżych owoców, garść orzeszków wobec łyżki masła orzechowego. Łatwiej zjeść więcej masła orzechowego niż orzeszków. Warto mieć na uwadze, że przetwarzanie żywności nie od razu oznacza, że dany produkt jest szkodliwy lub niezdrowy. Produktem przetworzonym jest np. chleb, ser żółty. Wszystko jest dla ludzi, jednak warto pamiętać o umiarze.

Czy zasypie nas góra śmieci?

**Grupa wiekowa:**

klasy V–VIII

Czas trwania:

45 minut

Zagadnienia:

Zero waste, odpady, gospodarka obiegu zamkniętego

Cele:

Wprowadzenie terminu „zero waste”, wyjaśnienie na czym polega ta idea.

Zapoznanie z systemem zarządzania odpadami w Polsce, jakie są jego wady i zalety?

Uczniowie dyskutują o możliwości ograniczenia odpadów do minimum.

Formy i metody pracy:

Dyskusja, pogadanka, burza mózgów, praca z ilustracjami, praca w grupach.

Materiały do zajęć:

- Prezentacja pt. „Czy nasze śmieci to nasza odpowiedzialność?”.
- Prezentacja pt. „Nic się nie zmarnuje”.
- Kartki z zasadami i obrazkami – 5R – załącznik nr 3.
- Tablica lub brulion, marker do brulionu.
- Kartki i długopisy dla uczniów.

Przygotowanie do zajęć:

Wytnij karteczki i obrazki ilustrujące zasady 5R. Przygotuj zestaw dla 4–5 grup (w zależności od liczby uczniów w klasie – każdy wykonuje to samo zadanie).

Źródła informacji:

Problemy gospodarki odpadami komunalnymi, poradnik dla gmin, Warszawa 2020.

zdjęcie: frimufilms na Freepik



Wprowadzenie

**Zacznij lekcję od pytań:**

Czy wiecie, ile śmieci dziennie każdy z was wytwarza?

Czy jesteście w stanie powiedzieć, ile dzisiaj śmieci wyprodukowaliście?

Co w ogóle uznajemy za odpad?

Czy powinniśmy się zastanawiać nad ilością produkowanych odpadów, a może nawet się nią martwić?

Wykorzystując prezentację pt. „Czy nasze śmieci to nasza odpowiedzialność?”, przedstaw uczniom, jak wygląda sytuacja produkcji odpadów w kraju, ile średnio odpadów produkuje się w Polsce. Zarysuj problemy związane z rosnącą ilością odpadów oraz ich zbiórką i przetwarzaniem.

Dyskusja

Pozwól na spontaniczne refleksje uczniów. Zapytaj, czy nasuwają się im jakieś pytania.

Możesz dopytać:

Dlaczego rosnąca ilość odpadów komunalnych w Polsce to problem?

Czy zwykli ludzie mają wpływ na ilość produkowanych odpadów?

Jeśli tak, to w jaki sposób? Co właściwie wyrzucamy?

Czy założone przez UE plany są realne, czy nie są zbyt wygórowane?



Ćwiczenie 1

Zasada 5R



Podziel uczniów i uczennice na cztery–pięć grup. Grupy dostają po **pięć karteczek i pięć obrazków z zasadami 5R**. Nazwa ta pochodzi od pięciu anglojęzycznych słów zaczynających się na literę R (Refuse, Reduce, Reuse, Recycle, Rot), które pozwalają wypracować, a następnie utrwalić nawyki zmierzające do ograniczenia powstawania odpadów.

Zadaniem każdej z grup jest połączyć obrazki z zasadami i ułożyć je w hierarchii ważności oraz dopisać po trzy przykłady praktycznego zastosowania danej zasady, które uczniowie mogą realizować w domu, indywidualnie lub z rodziną. Hierarchia powinna odzwierciedlać, która z zasad jest, zdaniem uczniów, najskuteczniejsza, a która najmniej efektywna. Każda z grup powinna w kilku zdaniach uzasadnić swój wybór. Omówcie zadanie na forum i jeszcze raz wspólnie przedyskutujcie, jakie czynności uczniowie mogliby podjąć wspólnie, już jako klasa, w celu ograniczenia ilości odpadów. Zapiszcie je na tablicy lub na brulionie.



Ćwiczenie 2

Obieg zamknięty



Zapytaj uczniów, czy wiedzą, z jaką popularną w ostatnich latach ideą wiąże się omówiona zasada 5R.

Nakieruj uczniów na temat zero waste i gospodarki obiegu zamkniętego. Po rozmowie przedstaw krótką prezentację pt. „Nic się nie zmarnuje” wyjaśniającą te terminy oraz podaj przykłady inicjatyw zero waste, jakie prowadzą różne gminy w Polsce. Do prezentacji możesz dodać przykład ze swojej okolicy lub znaleźć inny interesujący przykład w e-booku „Dobre praktyki zero waste w polskich samorządach” na stronie www.bankizywnosci.pl/spolecznosci-nie-marnuja/.

Zastanówcie się, jakie wyzwania niesie ze sobą zmiana gospodarki z liniowej na cyrkularną.



Podsumowanie



Aby podsumować, zastanówcie się, które z wymienionych dziś pomysłów można by wprowadzić w szkole. Lub też wybierzcie wspólnie jedną z zaproponowanych w ćwiczeniu nr 1 klasowych inicjatyw i zastanówcie się, jakie konkretne kroki trzeba by podjąć, żeby realnie wprowadzić ją w życie.

**Materiał edukacyjny do użytku
nieodpłatnego**

Projekt Edukacyjny
Ekomisja w podstawówkach

Autorka
Aleksandra Jasińska

Redakcja
Agnieszka Hatowska

Wydawca
Federacja Polskich Banków Żywności

Partner projektu
LIDL



Banki Żywności

