



2

3

4

5



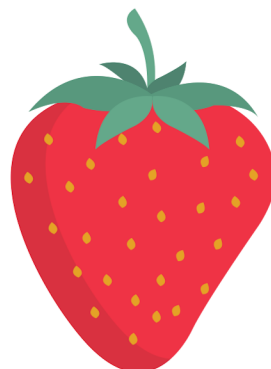
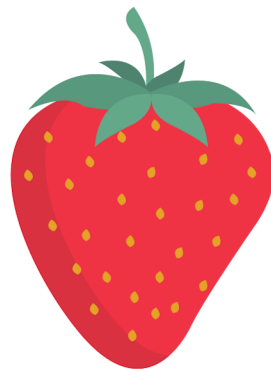
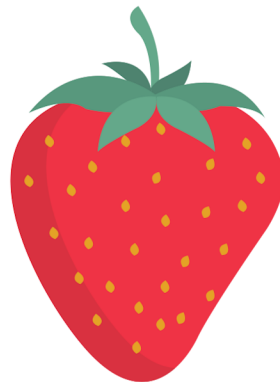
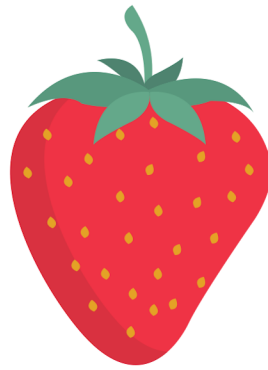
















MISTRZ

DO ZADAŃ SPECJALNYCH

imię



MISTRZ

DO ZADAŃ SPECJALNYCH

imię



MISTRZ

DO ZADAŃ SPECJALNYCH

imię



MISTRZ

DO ZADAŃ SPECJALNYCH

imię



MISTRZ

DO ZADAŃ SPECJALNYCH

imię



MISTRZ

DO ZADAŃ SPECJALNYCH

imię



MISTRZ

DO ZADAŃ SPECJALNYCH

imię



MISTRZ

DO ZADAŃ SPECJALNYCH

imię

MISTRZYNI

DO ZADAŃ SPECJALNYCH



imię

MISTRZYNI

DO ZADAŃ SPECJALNYCH



imię

MISTRZYNI

DO ZADAŃ SPECJALNYCH



imię

MISTRZYNI

DO ZADAŃ SPECJALNYCH



imię

MISTRZYNI

DO ZADAŃ SPECJALNYCH



imię

MISTRZYNI

DO ZADAŃ SPECJALNYCH



imię

MISTRZYNI

DO ZADAŃ SPECJALNYCH



MISTRZYNI

DO ZADAŃ SPECJALNYCH



grupa **drzew**

1 → 2 → 3 → 4 → 5



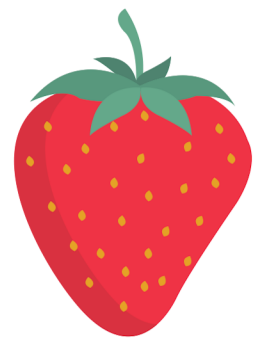
grupa **wody**

2 → 3 → 4 → 5 → 1



grupa **truskawek**

3 → 4 → 5 → 1 → 2



grupa śniegu

4 → 5 → 1 → 2 → 3



grupa pszczoł

5 → 1 → 2 → 3 → 4



PUNKT 1

MISTRZOWIE SEGREGACJI



ZADANIE

Sprzątaliście w klasie i znaleźliście mnóstwo śmieci! Złapaliście się za głowę - skąd się wszystko wzięło? Czas na porządki! Waszym zadaniem jest dopasowanie śmieci do odpowiedniego kosza. Jeśli dobrze posegregujecie śmieci, zostaną one przetworzone i użyte kolejny raz! Kiedy skończycie, zawołajcie nauczycielkę lub nauczyciela - oceni czy śmieci zostały dobrze posegregowane.



**METALE
I TWORZYWA
SZTUCZNE**

PAPIER





o
i
B



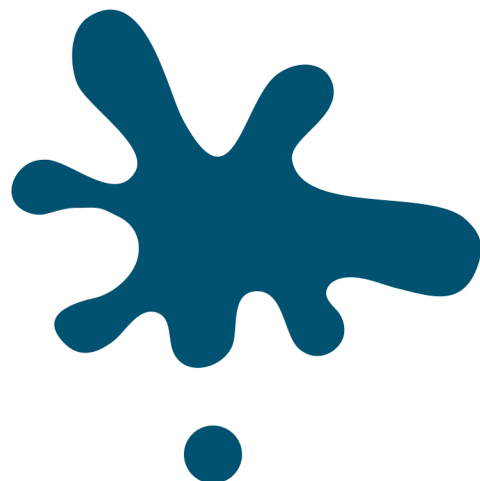
ELEKTROŚMIECI

E-WASTE

SZKŁO



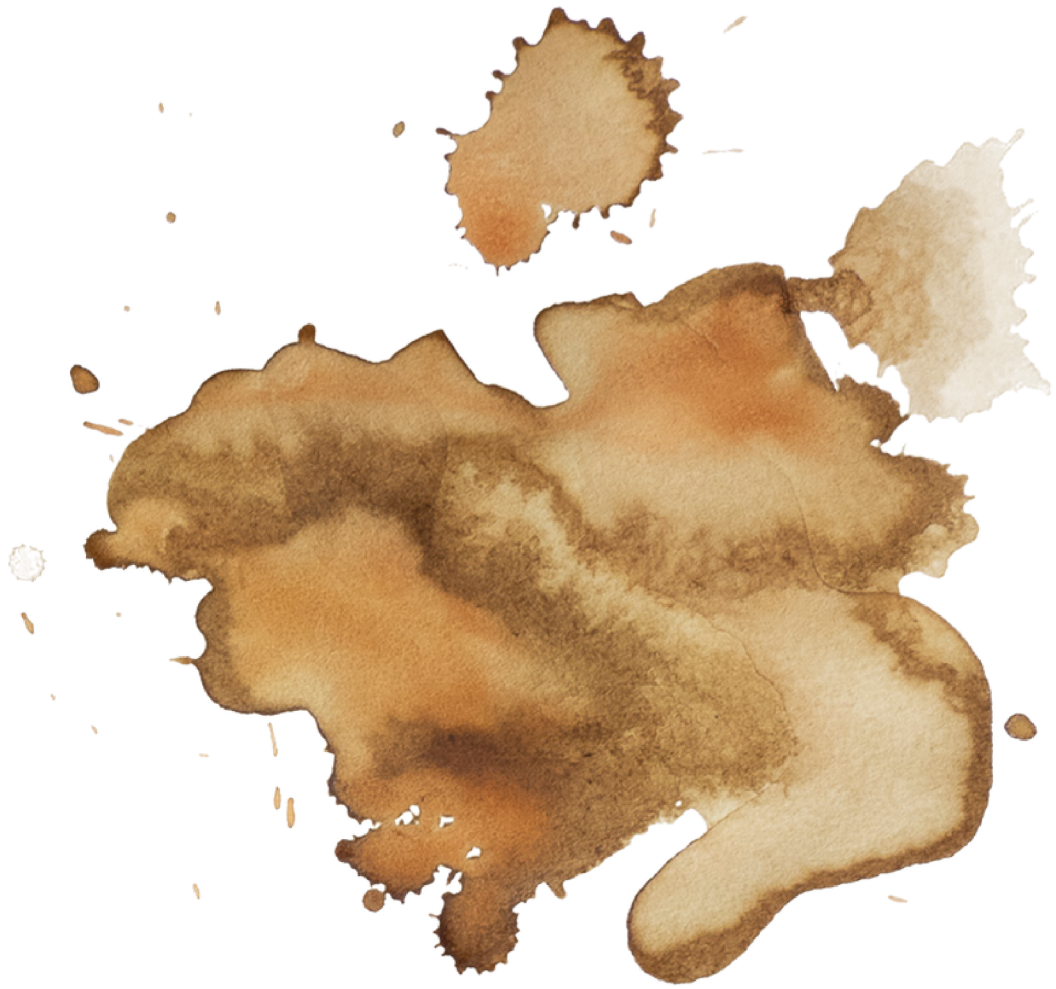
PUNKT 2 **MISTRZOWIE** **POMYSŁOWOŚCI**



ZADANIE

Wchodzisz do swojego pokoju. Na biurku widzisz kartkę zalaną sokiem - to na pewno Wasz pies, który wąchał coś na stole, rozlał sok na kartkę. Nie chcesz wyrzucać kartki do kosza - zastanawiasz się, co z nią zrobić.

Zamiast wyrzucać - wykorzystaj. Stwórz na poplamionej kartce prawdziwe dzieło sztuki! Ogranicza Cię tylko Twoja wyobraźnia! Możesz wykorzystać materiały leżące na stoliku.

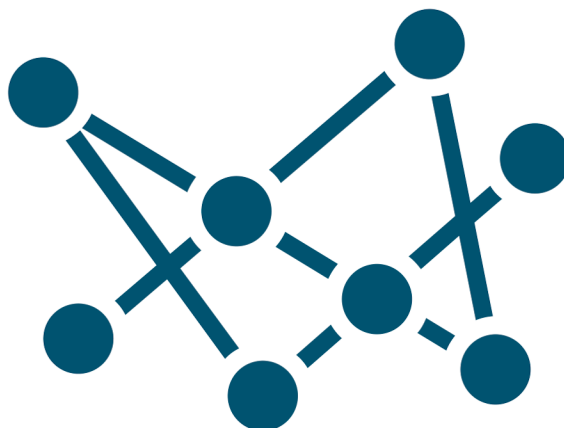








PUNKT 3 **MISTRZOWIE** **POŁĄCZENIA**



ZADANIE

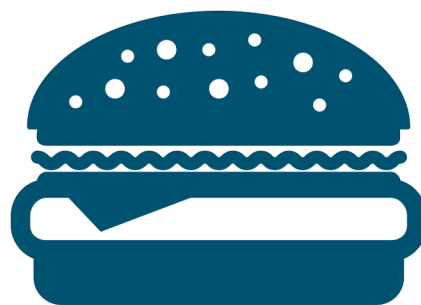
Znajdźcie 10 różnic między obrazkami.
Zaznaczcie je kolorowym flamastrem.

Zastanówcie się, co wspólnego mają
orangutany z produkcją słodczy.





PUNKT 4 **MISTRZOWIE** **OCHRONY** **ŻYWNOŚCI**



ZADANIE

Mama zapakowała Asi do szkoły kanapkę z serem
i ogórkiem. Bleeeee! - wzdrygnęła się Asia.

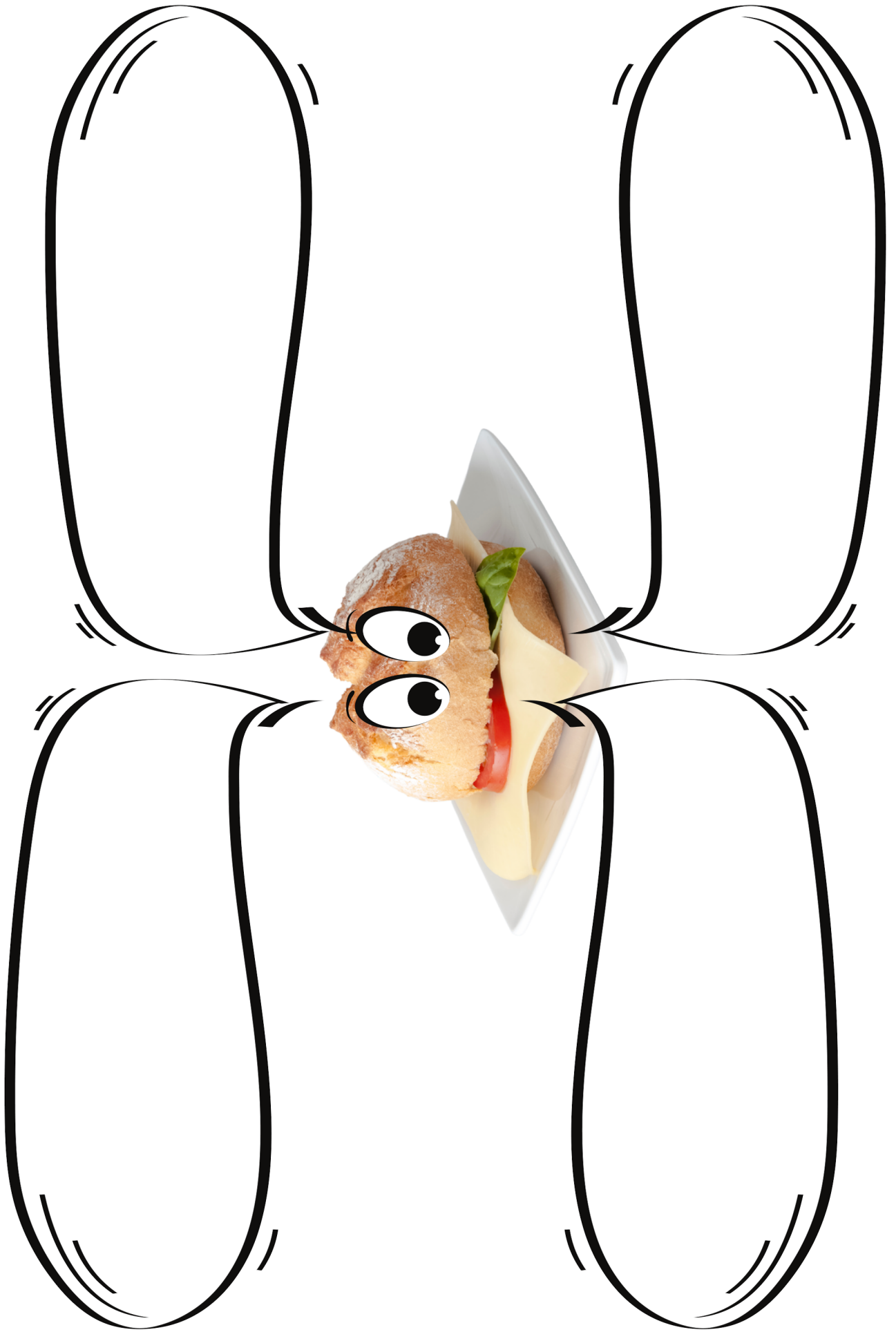
"Nienawidzę ogórka.

I ten ser też ma jakiś dziwny zapach! Ohyda!"
Asia najbardziej na świecie lubi tosty. I zupę pomidorową.

"Na pewno jej nie zjem! wyrzucę ją do kosza" - pomyślała
Asia.

Uratuj kanapkę przed zmarnowaniem! Co mogłaby zrobić
Asia z kanapką, której nie chce zjeść?

Kanapka ma na to kilka pomysłów. Ale jest jeden mały
problem. Nie umie mówić. Pomóżcie jej - wypiszcie swoje
pomysły w dymkach. Może zainspirują Was zdjęcia leżące
na ławce?



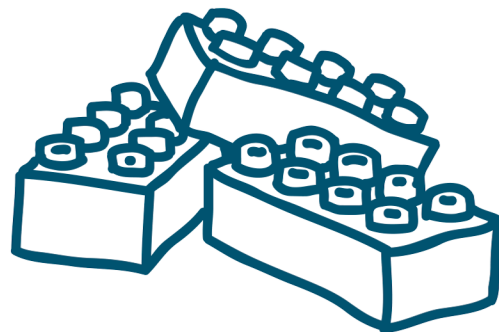






PUNKT 5

MISTRZOWIE DAWANIA PRZEDMIOTOM DRUGIEGO ŻYCIA



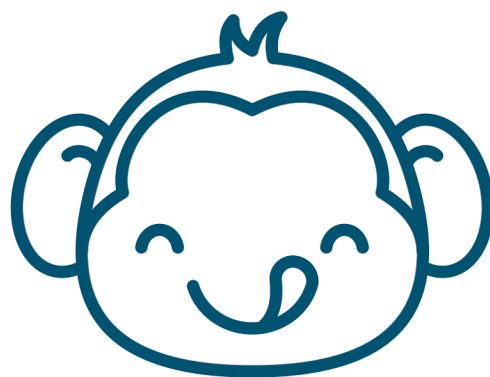
ZADANIE

Wczoraj były Twoje urodziny. Impreza bardzo się udała. Dostałeś mnóstwo fantastycznych prezentów. I jeden mniej fantastyczny - klocki... Z tego prezentu w ogóle się nie cieszysz. Co to ma w ogóle być?! Klocki są dla dzieci...

Uratuj klocki przed wyrzuceniem! Co możesz zrobić z tym niechcianym prezentem? Jeżeli nie bawisz się już klockami, może użyjesz ich w innym celu?

Wymyślcie 3 pomysły na to, co można zrobić z niechcianymi klockami, pokażcie je za pomocą scenek odegranych bez użycia słów, tak jak w kalamburach! Przygotowane scenki pokażecie pozostałym grupom w podsumowaniu gry na końcu.

PRZEPIS NA PYSZNY KREM KAKAOWY BEZ OLEJU PALMOWEGO



SKŁADNIKI

- 1 SZKLANKA SUSZONYCH DAKTYLI
- 0,5 SZKLANKI MLEKA (MOŻE BYĆ NAPÓJ ROŚLINNY)
- 3 ŁYŻKI KAKAO NISKOTŁUSZCZOWEGO
- 2 ŁYŻKI ZMIELONYCH ORZECHÓW LASKOWYCH

PRZYGOTOWANIE KROK PO KROKU

- Daktyle zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na całą noc, żeby zmiękły.
- Miękkie daktyle odcedzamy, przekładamy do blendera kielichowego i miksujemy z mlekiem na dużych obrotach przez kilka minut.
- Następnie dodajemy kakao i zmielone orzechy, mieszamy jeszcze chwilę na gładką masę.
- Przekładamy do słoiczków, trzymamy w lodówce do trzech dni.

PORADY - JAK OGRANICZYĆ MARNOWANIE ŻYWNOSCI



Nie idź na zakupy, gdy jesteś głodny. Zawsze wtedy kupisz więcej niż potrzebujesz.



Sprawdź daty ważności na opakowaniach. Jeśli kupisz produkt, który ma bliską datę ważności, wykorzystaj go od razu.



“Najlepiej spożyć przed” określa tak zwaną datę minimalnej trwałości. Minimalnej, czyli nie ostatecznej. Ten termin stosowany jest w przypadku produktów, które nawet “po terminie” nie ulegają zepsuciu, a jedynie może zmieniać się ich konsystencja, kolor, smak czy zapach. Do tej grupy zaliczają się: mąki, makarony, kasze, ryże, kawa, herbata, części słodczy, niektóre przyprawy, takie jak cukier (w postaci sypkiej) i sól.



“Należy spożyć do” oznacza termin przydatności do spożycia, po upływie którego zjedzenie produktu może powodować groźne konsekwencje zdrowotne. Dotyczy najczęściej świeżych produktów: mięsa, ryb, soków niepasteryzowanych oraz produktów mlecznych. Powinny być spożyte najpóźniej w dniu upływu terminu ważności.



Zanim pójdziesz na zakupy, przejrzyj lodówkę i spiżarnię. Zaplanuj co chcesz zjeść w danym tygodniu i zrób listę zakupów. Pozwoli to nie tylko kupić niezbędne produkty, ale też utrzyma domowy budżet w ryzach.



Przechowuj produkty w odpowiednich miejscach w kuchni. Do lodówki możesz włożyć: świeże mleko, produkty mleczne, mięso, wędliny, sery, tofu, owoce jagodowe, paprykę, sałatę, grzyby, rzodkiewkę, marchewkę, brokuły



Poza lodówką trzymaj miód, oliwę, sos sojowy, nieotwarte mleko i soku UHT, banany, ziemniaki, pomidory, cytrusy, pory, cebulę, buraki.



Wszystkie warzywa przed włożeniem do lodówki wyjmij z folii. Sałatę owiń w ręcznik papierowy, pieczarki przełóż do papierowej torby. Rzodkiewkę i warzywa pocięte w słupki włóż do wody, którą wymieniaj codziennie.



W lodówce układaj produkty według zasady fifo - "first in, first out"



Raz w tygodniu przygotuj posiłek z resztek, które zostały być może z innych posiłków. Z makaronu zrób zapiekanekę, z ziemniaków kopytka, a z resztek owoców ugotuj kompot.

CO MOŻECIE ZROBIĆ, ABY NIE MARNOWAĆ ZASOBÓW NATURALNYCH NA ZIEMI I ŻYWNOŚCI?

Rodzinne wyzwania

Zaznaczcie ✓ co udało Wam się już wdrożyć w Waszej rodzinie.
Razem możecie więcej! Powodzenia!

- ☐ Korzystajcie z toreb i siatek wielokrotnego użytku, gdy robicie zakupy (np. z bawełnianych toreb oraz z toreb z recyklingu). Aby zrównoważyć produkcję torby bawełnianej, trzeba ją wykorzystać aż 75 razy.
- ☐ Oddajcie ubrania/zabawki/książki, z których nie korzystacie, innym osobom (np. znajomym lub za pośrednictwem platformy sprzedażowych, grup sąsiedzkich).
- ☐ Nie wyrzucajcie ciepłego chleba! Zróbcie z niego zapiekanki lub tosty francuskie. Zupełnie suche pieczywo zetrzyjcie i przesypcie do słoika - posłuży jako bułka tarta np. do panierki.
- ☐ Pusta lodówka? A może jednak coś się w niej znajdzie! Zostańcie mistrzami kreatywności - przyrządźcie obiad lub kolację z resztek, które macie w lodówce!
- ☐ Łazienkowe wyzwanie! Nastawcie stoper, zanim wejdziecie pod prysznic, i starajcie umyć w 5 minut. A może nawet mniej?
- ☐ Sprawdźcie wszystkie produkty, które macie w domowej spiżarni. Spiszcie na kartce je na kartce razem z datami ważności. Zaplanujcie co możecie przygotować z produktów których data ważności niedługo się skończy.
- ☐ Przez dwa tygodnie zawsze róbcie listę zakupów zanim pójdziecie na zakupy.
- ☐ W tygodniu ugotujcie trzy razy obiad bez mięsa. Na przykład wykorzystując nasiona roślin strączkowych lub tofu.
- ☐ Przygotujcie posiłki na cały dzień korzystając tylko z lokalnych i sezonowych produktów.