SPRAWOZDANIE Z REALIZACJI PROJEKTU

„Nie wyrzucaj jedzenia”

REALIZATOR PROJEKTU:
Podstawowa Ekologiczna Szkoła Społeczna w Rumi
KOORDYNATOR: Jolanta Staszewska

OKRES REALIZACJI PROJEKTU: wrzesień 2016 – maj 2017

Projekt realizowany w ramach programu
„Szkoła/Przedszkole dla środowiska”

KOMUNALNY ZWIĄZEK GMIN “DOLINA REDY I CHYLONKI”

Niniejsze sprawozdanie dotyczy realizacji projektu edukacyjnego **„ Nie wyrzucaj jedzenia”** opracowanego w ramach II edycji (cz.2) programu *„Szkoła/Przedszkole dla środowiska”* prowadzonego przez Komunalny Związek Gmin „Dolina Redy i Chylonki” z Gdyni.

Autorzy projektu:
Aleksandra Duraj, Agata Jendraszek,
Jolanta Staszewska

Celem projektu było

- Kształtowanie świadomości społecznej(rodzina) w zakresie zrównoważonej konsumpcji

- Rozwój świadomości uczniów w zakresie wpływu konsumpcji żywności na środowisko

Cele szczegółowe projektu:

Uczeń:

- ma świadomość skali zjawiska marnotrawstwa jedzenia,
- wie, w jaki sposób można ograniczyć ilość wyrzuconego jedzenia,
- rozumie ekonomiczne i środowiskowe skutki marnotrawstwa żywności,
- stosuje metody, które ograniczają marnotrawstwo jedzenia,
- poznaje elementarne zasady badań sondażowych i stosuje je w praktyce,
- rozwija umiejętności społeczne w obszarze współpracy w grupie oraz uczestnictwa w dyskusji.

Uczestnicy projektu:

Uczniowie klas IV i V PESS oraz ich rodzice

Teren działania:

Szkoła i domy rodzinne uczniów

OPIS PRZEPROWADZONYCH DZIAŁAŃ

W PESS do projektu przygotowywali się uczniowie klasy IVb i Va. W sumie 36 osób.

- Na lekcjach przyrody oraz na kółku przyrodniczym omawiane były skutki wyrzucania żywności oraz szukano sposobów ograniczania tego zjawiska.
- Przeprowadzono pogadankę na temat projektu na spotkaniach z rodzicami.
- Wykonano gazetkę szkolną na temat projektu.
- W domach przeprowadzono tygodniowe obserwacje kupowanych i wyrzucanych projektów.
- Dzieci uczestniczyły w warsztatach „Pieczenie chleba”.

Mimo dodatkowych zajęć humory dopisują. Uczniowie kl. IVb, którzy uczestniczyli w projekcie.

Przeprowadzone badania

Badania sondażowe przeprowadzone przez Zosię Wolańską w gospodarstwie domowym w dniach 30.01.2017-05.02.2017 dotyczące konsumpcji trzech osób .

Jedzenie w naszym domu przerabia się np.:

Z zupy ogorkowej na drugi dzień robimy krem. Z warzyw miękkich gotujemy leczo i sos warzywny do ryb Z miękkich pomidorow zupę pomidorową ,z gotowanych warzyw z wywaru, przygotowujemy sałatkę warzywną , z pieczarek na drugi dzień krem pieczarkowy Z chleba grzanki do zup, z bułek zapiekanki ,albo scieramy na bułkę tartą ,Z kiełbas i mięs gotujemy bigos .Z owocow robimy mus i zaprawiamy , albo wyciskamy sok z owoców .Mamy zaprawy Produkty latwo się psują więc Mama je wekuje.Twarogi , smietany ,jogurt jeśli się przeterminują wyrzucamy,Mamy zwierzęta: dwa psy i kota , które chętnie od czasu do czasu zjadają kiełbasy.Mieszkam blisko lasu ,do karmnika przylatuja ptaki i dziobią chleb Wyrzucamy szczypiorek koperek pietruszkę , chociaż też nie zawsze, bo kroimy (oprócz szczypiorku) i zamrazamy, a wiewiórki chętnie jedza orzechy ,które pozostały po swietach Ryby i grzyby niestety jemy tylko 2 dni i wyrzucamy do odpadów.Tak naprawdę nie marnujemy jedzenia, Nie zjedzone wędliny albo wędliny, na które nie mamy już ochoty ,(a sa dobre)zamrazamy i wykorzystujemy np. do fasolki po bretońsku.Bulion także mama zamraza i na jego bazie gotuje zupy.Chce powiedziec , ze owoce typu jagody,maliny,truskawki ,wiśnie ,śliwki także zamrazamy i wykorzystujemy w okresie zimowym do deserów, ciast,Jeżeli okaze się, ze Mama kupila za dużo wloszczyzny ściera je na tarce i zamraza

W naszym gospodarstwie domowym naprawdę wyrzuca się mało produktów i tylko te, które nie można przerobic i wykorzystać do przygotowania nowej potrawy

Wnioski z badań Zosi

Nie wyrzucaj jedzenia

Dzień tygodnia	Produkty kupione	Koszt (zł)	Odpady	Koszt odpadów(zł)
Poniedziałek	Kartofle 2000g Marchew 500g Seler 200g Pietruszka 300g Ogorki kiszone 500g Jogurt 750g Masło 250g Polędwica 1000g Sałata zielona 2 glowki Śmietana 280g Jabłka 1000g Wędliny 500g Ser żółty 500g Chleb biały i razowy	3.88 0,75 2,00 6,00 5,67 8.00 29,00 7,00 2,90 2,50 19,50 13,9 5,8	Pasztetowa20g Metka 20g Szynka z indyka 15g Szynka gotowana 20g Gulasz wołowy 15g Udko kurze pieczone 10g(pozostalo od soboty)	0,36 0,36 0,34 0,72 1,50 0,80
wtorek	Serek twarogowy 500g Papryka500g Jogurty owocowe 700g Mleko 500 ml	5,86 6,50 9,45 4,38	½ glowki salaty ½ pęczku koperku Kilka kromek chleba razowego Serek mozzarella(przeterminowany)	1,75 1,00 0,50 3,59
Sroda	Bulki 6 sztuk pieczywo Białe i wieloziarniste Pomidory 750g Schab 750 g	3,00 5,85 5,25	250 g surowki z kapusty marchewki i jabłka Śmietana przeterminowana140g-	1,50 1,45

Fragment zapisywanych wyników

Autorka na pierwszym planie podczas dyskusji z koleżankami.

Określone najczęstsze przyczyny wyrzucania jedzenia

Ten pomidor nie nadaje się do spożycia ani przetworzenia, ponieważ pleśń zajmuje całe warzywo.

Nadaje się do wyrzucenia.

Nie należy odcinać części spleśniałej i spożywać reszty pomidora.

Aby nie dopuszczać do takiej sytuacji warzywa należy przeglądać i przechowywać je w odpowiednich warunkach.

Ta papryka nie była przechowywana w odpowiednich warunkach, nadaje się tylko do przerobienia i przygotowania leczo.

Zbyt duże zakupy.

Niewłaściwe przechowywanie produktów

Najczęściej wyrzucane produkty.

Warzywa i owoce

Pieczywo

Resztki z obiadu

Te warzywa zostały wyjęte z bulionu i sporządzono z nich sałatkę warzywną.

W słoikach znajdują się zaprawione warzywa, których kupiliśmy za dużo. Są w nich – papryka, marchewka, przetarte warzywa, kapusta kiszona. Taka forma zaprawiania pozwala na wykorzystanie artykułów spożywczych w późniejszym terminie.

Co można zrobić, aby ograniczyć wyrzucanie jedzenia?

Idąc na zakupy sporządzamy listę potrzebnych produktów.

Kupujemy ilość produktów zgodną z zapotrzebowaniem.

Niewykorzystane produkty w danym czasie możemy zamrozić i wykorzystać później.

Produkty, których nie można przetworzyć, wyrzucamy na kompost.

W ramach projektu uczniowie wzięli udział w warsztatach „Pieczenie chleba”. Dowiedzieli się, jak dużo pracy i produktów należy włożyć w wypiek jednego bochenka chleba.

Wniosek:
nie będziemy wyrzucać chleba.

EFEKTY/ WSKAŹNIKI PROJEKTU

- 39 uczniów aktywnie uczestniczyło w zajęciach projektowych w szkole.
- Cztery rodziny przeprowadziły w domach tygodniowe badania ilości kupowanych i wyrzucanych produktów spożywczych.
- 40 uczniów uczestniczyło w warsztatach pieczenia chleba.

Rezultaty projektu:

- W wyniku realizacji projektu uczniowie i ich rodzice pozyskali wiedzę na temat skali marnowania żywienia w domach oraz zmieniła się ich świadomość na temat nadmiernej konsumpcji.
- Uczestnicy projektu nabyli wiedzę na temat ekonomicznych, społecznych i ekologicznych skutków nadmiernego wyrzucania żywności.
- Uczestnicy nabyli umiejętności postępowania w celu ograniczenia marnowania żywności.

W trakcie projektu:

- Przeprowadzono trzy spotkania warsztatowe na temat problemów związanych z marnowaniem żywności.
- Zorganizowano warsztaty pieczenia chleba.
- Odbyło się jedno spotkanie z rodzicami.
- Wykonano gazetkę ścienną o tematyce projektu.
- Przeprowadzono tygodniowe badania zakresu marnowania żywności w domach uczniów .

Upowszechnianie i promocja projektu:

- Informacja o projekcie zamieszczona była na stronie internetowej szkoły.
- Prezentacja z realizacji projektu przedstawiona została na spotkaniu z uczniami w maju 2017r.
- Planowane jest podsumowanie w formie wideokonferencji ze szkołami realizującymi ten sam projekt do końca roku szkolnego 2016/2017.

Ewaluacja projektu/wnioski

Założone w projekcie cele zostały osiągnięte.
Przeprowadzono pełne badania w czterech gospodarstwach domowych.

Trudnością w realizacji projektu było jednoczesne zaangażowanie do badań uczniów i rodziców dzieci na okres jednego tygodnia.
Pomoc rodziców w projekcie była nieodzowna.
Niestety nie było zbyt wielu chętnych.

Mocną stroną projektu była mało znana, ciekawa tematyka projektu, zbudowanie poczucia odpowiedzialności i wykształcenie świadomości, że jako konsumenci mamy wpływ na zakres marnowania żywności.

WIĘCEJ INFORMACJI O PROJEKCIE I PROGRAMIE:

strona internetowa Komunalnego Związku Gmin

„Dolina Redy i Chylonki”

www.kzg.pl

Zakładka: EDUKACJA/SZKOŁA DLA ŚRODOWISKA

KOMUNALNY ZWIĄZEK GMIN “DOLINA REDY I CHYLONKI”®