



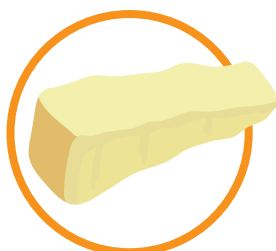
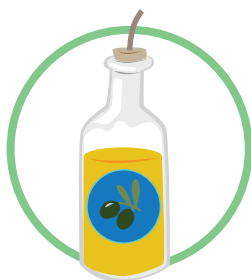
Lo spreco

A volte non ci rendiamo nemmeno conto di quanto cibo sprechiamo ogni giorno... è proprio un peccato, e non solo perché ci sono tante persone che di cibo ne hanno molto poco ma anche perché, per produrre quello che mangiamo, tante persone hanno lavorato duramente.

C'è chi ha coltivato i campi, chi ha allevato gli animali, chi si è occupato di trasportare i prodotti raccolti, e chi di trasformarli nel cibo che ci arriva in tavola... E chi fa sport sa bene quanta fatica ci vuole per arrivare al traguardo!

Quanto lavoro in un piatto di pasta!

Un piatto di pasta in "bianco", con solo un po' di olio e parmigiano... sembra la cosa più semplice del mondo, ma in realtà non è proprio così. Ognuno dei tre ingredienti, prima di arrivare in cucina ha alle spalle una storia fatta di tanto lavoro e fatica. Qui sotto sono descritte una serie di azioni, sai individuare quelle che si riferiscono a ciascun ingrediente e colorarle del suo stesso colore?



stagionare
il formaggio

allevare il bestiame

spremere le olive

coltivare il grano
nei campi

mungere le mucche

imbottigliare l'olio

raccogliere le spighe

impastare la semola

lavorare il latte

raccogliere le olive

macinare al mulino



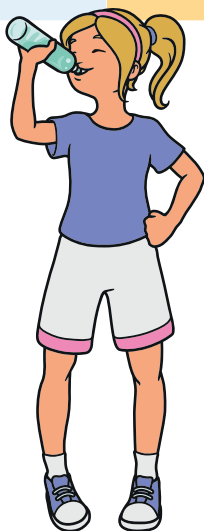


Lo spreco

E tu quanto sprechi?

Che cosa hai mangiato lunedì? E gli altri giorni della settimana? Compila la tabella segnando il cibo che hai effettivamente mangiato e quello che hai avanzato. Alla fine prova a tirare un po' le somme: hai sprecato tanto cibo?

	SULLA MIA TAVOLA C'È	HO BUTTATO VIA	HO MANGIATO
LUNEDI			
MARTEDI			
MERCOLEDI			
GIOVEDI			
VENERDI			
SABATO			
DOMENICA			





Lo spreco

La ricetta "del riciclo"

Possiamo ritenerci fortunati a essere nati in un paese dove nessuno muore di fame, ma il fatto di avere cibo a sufficienza (anzi, spesso in abbondanza), non deve mai farci perdere di vista il suo valore. Pensaci, soprattutto quando non finisci tutto quello che hai nel piatto. Invece di buttare via quello che si avanza, se è ancora buono è meglio conservarlo in frigorifero per trasformarlo il giorno dopo in una nuova preparazione. Un tempo si faceva molta attenzione a non sprecare e a riutilizzare tutto il possibile. Prova a intervistare una persona anziana, probabilmente ti saprà descrivere qualche bella ricetta fatta con il pane avanzato, piuttosto che con la polenta, il riso o anche la carne e le verdure. Poi tu insieme a un adulto provate a realizzarla a casa. Descrivetela qui sotto, completandola con una bella fotografia.

NOME RICETTA:

.....

INGREDIENTI AVANZATI:

.....

NUOVI INGREDIENTI:

.....

PREPARAZIONE:

.....



Incolla qui la fotografia della tua ricetta



Lo spreco

Divertiamoci a imparare

Le regole anti-spreco

Alcune regole per non sprecare il cibo possono essere applicate facilmente nella vita di tutti i giorni. Prova a scoprirle insieme a un adulto della tua famiglia sostituendo in queste frasi cifrate a ogni numero la lettera corrispondente.

1	7	1		10	9	2	4	3	9	10	2		6	10	7	3	3	7
9	13		3	9	8	6	6	7										

12	7	1	5	2	10	15	8	10	2		14	13	9		8	13	9	4	2	1	6	9	
8	13		3	7	5	6	7		14	9	16	5	6	7									

12	7	4	3	2	10	8	10	2		5	7	13	7		11	16	2	13	13	7			
2	H	2		5	2	10	15	2															

1	=	N
2	=	E
3	=	P
4	=	M
5	=	S
6	=	T
7	=	O
8	=	A
9	=	I
10	=	R
11	=	Q
12	=	C
13	=	L
14	=	G
15	=	V
16	=	U

L'unione fa la forza

"L'unione fa la forza" è un motto che vale anche nella lotta contro lo spreco. Pensa a uno slogan altrettanto efficace che possa essere usato per promuovere la tua campagna "antispreco" e scrivilo qui sotto. Ricorda: deve essere diretto, semplice e convincente!

Ecco il mio slogan

.....

Ho imparato che...

Prova a riflettere e a discutere con i compagni e l'insegnante. Cosa hai imparato che prima non sapevi?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

