

Szkoła Podstawowa nr. 3 im. Janusza Korczaka z Nysy zwyciężyła w ogólnopolskim programie PrzyGotujmy Lepszy Świat! Ponad 37 mln litrów wody i 303 tys. kg CO₂ - tyle zaoszczędzili uczniowie z polskich szkół, przygotowując blisko 38 tys. roślinnych posiłków w ramach drugiej edycji ogólnopolskiego programu edukacyjnego. Do udziału w kampanii, organizowanej przez markę Knorr we współpracy z ProVeg, zarejestrowało się ponad 700 szkół z całej Polski. Zwycięzcą okazała się klasa 3a ze Szkoły Podstawowej w Nysie.

Mała wielka zmiana

PrzyGotujmy Lepszy Świat to inicjatywa skierowana do uczniów klas 1-3 szkół podstawowych. Dzięki programowi dzieci dowiedziały się, że to, co jedzą ma ogromny wpływ nie tylko na ich zdrowie, ale też na planetę, a mała zmiana na talerzu, może stanowić znaczącą zmianę dla Ziemi. Produkując mięso i nabiał ponosimy ogromne koszty środowiskowe. *- Do ich wytworzenia potrzebujemy znacznie większych ilości wody i powierzchni ziemi niż przy produkcji żywności roślinnej - mówi Joanna Lotkowska z ProVeg Polska, organizacji zajmującej się budowaniem świadomości żywieniowej, która jest partnerem merytorycznym programu PrzyGotujmy Lepszy Świat - Wykorzystując do przyrządzania posiłków więcej produktów pochodzenia roślinnego, możemy mieć mniejszy negatywny wpływ na środowisko. Każde tego typu działanie ma sens - pomaga przywrócić ziemi bioróżnorodność, ograniczyć emisję gazów cieplarnianych, uratować tysiące gatunków roślin i zwierząt - dodaje.*

W drugiej edycji programu uczestniczyło ponad 56,5 tys. uczniów. Mogli oni skorzystać z atrakcyjnych materiałów dydaktycznych i wziąć udział w interaktywnych lekcjach, których scenariusze opracowali eksperci do spraw żywienia i doświadczeni pedagodzy. Dzieci, poza wiedzą teoretyczną, zdobywały także umiejętności praktyczne, przygotowując posiłki oparte na składnikach roślinnych. Dzieci najbardziej zaskoczył fakt, że jedząc produkty roślinne i ograniczając mięso, również dbają o środowisko. *- Nauczyły się, jak pyszne i zdrowe mogą być posiłki roślinne. Nagrodą w programie był wyjazd na zieloną szkołę. Uczniowie chętnie brali udział we wszystkich zajęciach. Szczególnie zapadły im w pamięć warsztaty kulinarne, podczas których z zaangażowaniem przygotowali potrawy. Mieli także okazję spróbować specjalnie dla nich przyrządzanych dań wegańskich - mówi Alicja Stolarczyk opiekunka grupy biorącej udział w programie.*

W ramach programu zostaną także zrealizowane szkolenia dla pracowników obsługujących szkolną stołówkę. W ich trakcie kucharze Knorr i Unilever Food Solutions, przygotowują dania kuchni roślinnej, które można wprowadzić do szkolnego menu. W spotkaniach uczestniczyć będzie także dietetyczka z ProVeg Polska, która przedstawi gotowe rozwiązania dotyczące

prawidłowego komponowania wartościowego i smacznego menu.

Partnerem Głównym kampanii jest Knorr – marka produktów żywnościowych obecna na polskim rynku od 1933 roku, a partnerem merytorycznym akcji jest ProVeg – znana w Polsce i na świecie międzynarodowa organizacja pozarządowa, działająca na rzecz budowania świadomości żywieniowej. Jej głównym celem jest podnoszenie świadomości na temat tego, jak dietą możemy dbać o zdrowie, środowisko, dobrostan zwierząt i sprawiedliwość żywieniową.