

## Млади готвачи обучават младежи – спри превръщането на храна в боклук

Наименование	Unge Kokker
Резюме	Младежки курсове и кампании срещу хранителните отпадъци, обхващащи над 150 000 млади хора.
Страна	Норвегия
Категория	Инициатива, кампания, обучителни и образователни дейности
Сфера	Дейности за деца и младежи
Равнище	Национално
Време на осъществяване	2017 г. - досега
Водеща организация	Unge Kokker
Партньори	-
Участници	Ученици, деца, младежи
Интернет сайт с информация за практиката	<a href="https://ungekokker.no/">https://ungekokker.no/</a>



„Знаете ли колко храна се изхвърля, всеки ден?“, инфографика на Unge Kokker.

„Unge Kokker“ (на норвежки „Млади готвачи“) е норвежка организация с нестопанска цел, която организира курсове по здравословно готвене, главно за деца и младежи до 25 години. Курсовете са достигнали до над 150 000 души.

Една от кампаниите на организацията е „Save smart food“, в рамките на която децата и младежите биват научвани да гледат отвъд срока на годност на храните, като внимателно ги оглеждат, помирисват и дори опитват, за да преценят състоянието им. Оказва се, че често храните, отбелязани с "най-добър до", могат да бъдат консумирани дълго след тази дата. По думите на организацията, често е необходимо единствено малко вдъхновение и познания, за да разберем какво можем да направим със суровини, които може да са загубили малко еластичност или изглеждат малко по-различно. Кафяви банани и кисело мляко с изтекъл срок на годност например са възможност за вкусна рецепта с вафли.

Нуждата за оползотворяване на храна възниква от факта, че обществата ни изхвърлят неочаквано големи количества храна, вместо да я консумират.

През 2022 г. и 2023 г. се организират безплатни курсове по спасяване на храна за деца и младежи в градовете Осло и Викиен с акцент върху намаляването на хранителните отпадъци в дома, спасяването на "негодни" продукти от магазините и приготвянето на красива ястия от продукти, които иначе биха били изхвърлени. Чрез проекта "Save smart food" биват организирани курсове за деца и младежи на възраст от 7 до 20 години, като във всеки индивидуален курс участват около 14 души.



*Пример за оползотворена храна, предвидена за изхвърляне в местен магазин в Осло.*

Освен курсове, кампанията организира и акции по „спасяване“ на храни. На 28 и 29 май 2022 г. 70 доброволци от кампанията събраха плодове, зеленчуци и други храни, предвидени за изхвърляне в местен супермаркет. Тогава храната се оказва достатъчна за всички участници за целия уикенда.



*Кампанията „Save smart food“ е уличена със специална награда от норвежката организация Q-Meieriene.*

Кампанията „Save smart food“ е уличена със специална награда от норвежката организация Q-Meieriene, в категория спасяване на храни, в размер на 10 000 норвежи крони. Генералният мениджър на „Unge Kokker“, Гита Аспен, възнамерява да използва парите за бъдеща акция по спасяване на храна в град Трондхайм , както и за участие в хранителен фестивал.

**Прочетете повече на:** <https://ungekokker.no/2022/06/10/matsvinn-pa-menyen/>.