

Kulinārijas laboratorijā māca gatavot no pārtikas pārpalikumiem

Publicēts: 23.09.2020.

Vide



18. septembrī biedrības “Baltā māja” telpās notika kulinārijas laboratorija “Bezatlukumu kulinārija jeb gatavošana no pārtikas pārpalikumiem”. To vadīja veģetāra uztura skolas “Vegus” vadītāja Dita Lase. Pavāre klātesošajiem parādīja, ka, piemēram, ieskābis piens, dārzeņu atgriezumi un citi pārtikas pārpalikumi, nav jāizmet atkritumos, bet tos var izmatot, lai sagatavotu gardu maltīti, kas nemaz nav sarežģīti. Klātesošajiem bija iespējams arī pašiem nogaršot pavāres gatavotos ēdienus.

Kulinārijas laboratorija “Bezatlukumu kulinārija jeb gatavošana no pārtikas pārpalikumiem” tika rīkota bezatlukumu pilsētas iniciatīvas “Tiri.Labi. Pilsēta bez atkritumiem” ietvaros. To pašvaldība īsteno sadarbībā ar biedrību “Zaļā Brīvība”, lai sabiedrībā aktualizētu bezatlukumu dzīvesveidu un izglītotu pilsētas iedzīvotājus un uzņēmējus, lai nākotnē ne vien uzlabotu apkārtējo vidi un samazinātu radīto atkritumu daudzumu, bet arī veicinātu ekoloģisko domāšanu gan sabiedrībā, gan pašvaldības institūcijās.

Iniciatīvas “Tiri.Labi.” aktivitātēm var sekot līdzi [facebook.com/TiriLabi](https://www.facebook.com/TiriLabi). Bezatlukumu pilsētas projektu Latvijā īsteno biedrība “Zaļā Brīvība”, pateicoties The Coca-Cola Foundation finansiālam atbalstam.

Vidusdaugavas TV sižets par kulinārijas laboratoriju: [šeit](#).

<https://www.livani.lv/lv/jaunums/kulinarijas-laboratorija-maca-gatavot-no-partikas-parpalikumiem>