



Co-funded by
the European Union



ERASMUS+ KA220-YOU - COOPERATION PARTNERSHIPS IN YOUTH
2022-1-SE02-KA220-YOU-000087769

FOOD-Y

FOOD-Y Foster youth employment and entrepreneurial skills using circular economy to find solutions to community' food waste issues

DURATION: 01-09-2023 – 31-08-2024



Cambiare la mentalità

Dobbiamo cercare di usare le cose il più a lungo e il più possibile. Conservando meglio, congelando e riciclando. Il nostro cibo può durare più a lungo e persino diventare qualcosa di nuovo!

Cambiare la mentalità

Prendere-Fare-Consumare-Buttare via non funzionerà più.
Dobbiamo pensare a come far durare il nostro cibo e non buttarlo via
quando pensiamo di non poter usare gli spinaci avanzati o abbiamo
ordinato troppa pizza e non riusciamo a finirla.

Qui ti daremo alcuni consigli che puoi usare praticamente a casa.

Congela!

Diventa un "**amico del congelatore**".

Adoro il tuo congelatore.

Molti alimenti possono essere congelati. Durano più a lungo e possono essere trasformati in qualcos'altro quando sono congelati.



La pizza, per esempio

Lasciare raffreddare completamente la pizza avanzata. Avvolgere singolarmente in un involucro di plastica o in un foglio di alluminio. Metti i pezzi confezionati singolarmente in un contenitore adatto al congelatore. Scrivi sul contenitore la data e "pizza".

Poi, prima di mangiarla, Mettere la pizza in una teglia asciutta, a fuoco medio, per 2 minuti.

🍷 poi abbassa il fuoco e inumidiscila leggermente. Coprila con un coperchio.

🍷 Lascia scaldare per 3 minuti

🍷 a questo punto la crosta è croccante, e il condimento caldo al punto giusto.

🍷 Perfect!

FOOD-Y

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.