

SETMANA DE PREVENCIÓ DE RESIDUS.

Aquest any, la Setmana de Prevenció de Residus s'ha centrat en el malbaratament alimentari. L'any passat ja es va tractar aquest tema a nivell empresarial en uns cursos específics, però aquest any s'ha optat per enfocar-lo a un nivell més personal a 2n de primària: Si sóc el meu cos, com podem aprofitar els aliments per cuidar el nostre cos i el planeta on vivim?

Per començar, hem fet enquestes en el nostre entorn més proper, com el Mercat Central de Reus, el supermercat Spar, la fleca Sistaré i la fleca Pannus. Tots coincidien en l'esforç per evitar el malbaratament, fent donacions a persones necessitades. També vam fer una enquesta a casa i, de manera sincera, es va reconèixer que hi ha marge de millora. Això ens ha portat a centrar-nos en l'àmbit individual.

Hem trobat que la millor manera de conscienciar els alumnes és ensenyant-los receptes per aprofitar aliments i reduir el malbaratament. El dia 19 de novembre de 2024, farem una donació de receptes al barri. Si els comerços ens proporcionen aliments que ja no poden vendre, els acompanyarem amb aquests aliments típics que sovint es llencen.

A més, amb totes aquestes receptes crearem un llibre de receptes, que estarà disponible per aquells que el vulguin adquirir fent una donació d'1 € o el que considerin. Els diners recaptats es destinaran a la Marató de TV3.

A l'escola també treballarem el tema de l'alimentació saludable i com fer atractius aquells aliments que normalment no ho semblen, gràcies a un taller de nutrició a càrrec dels estudiants de la Universitat Rovira i Virgili (URV).

Per altra banda, l'Ajuntament de Reus ens ha proposat que, el divendres 22 de novembre, ens reunim diverses escoles per jugar a jocs construïts amb material reutilitzat sense marxar del tema del malbaratament. El lloc encara està pendent de determinar.

Estem segurs que durant aquest mes sorgiran noves idees i propostes per enriquir aquest projecte i fer-lo més impactant!