



GLASILO

DECEMBER 2025



POTOVANJE PO EKO KULINARIKI

Pot EcoCuisine do nič odpadkov se počasi končuje. Po skoraj letu dni dela na tem projektu upamo, da smo navdihnili praktične, trajnostne navade in ljudi opolnomočili, da zmanjšajo količino odpadne hrane v vsakdanjem življenju!

Knjižica Eko-kuhinja je na voljo!

Z veseljem sporočamo, da je naša knjižica z recepti za ekokuhinjo zdaj na voljo!

Ta knjižica služi kot praktičen in dostopen vodnik za vse, ki jih zanima trajnostno kuhanje. Knjižica ponuja jasen in celovit vpogled v trajnostne kuharske prakse in zmanjševanje količine odpadne hrane.



ECOCUISINE
RECIPE
BOOKLET



Eco-cuisine

Cooking for a sustainable future



BOJJE

Project code 2024-2-CJ08-KA2D-ADU-00028857

Knjižico najdete na naši spletni strani



Co-funded by
the European Union

„Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja pa so zgolj stališča avtorja(-jev) in ne odražajo nujno stališč Evropske unije ali IDEP-a. Niti Evropska unija niti organ, ki dodeljuje sredstva, ne moreta biti odgovorna zanje.“

DOGODKI BREZ ODPADKOV

BOLGARİJA

20. decembra bo v Prostranstvu, Balkan Bridge, potekal lokalni diseminacijski dogodek v okviru projekta EcoCuisine, posvečenega promociji trajnostnega kuhanja in zmanjševanju količine odpadne hrane.

Na dogodku bodo predstavljene dejavnosti, rezultati in izobraževalni viri projekta, udeleženci pa bodo sodelovali v praktični delavnici, kjer bodo predstavili eno od praktičnih tehnik, pridobljenih na mednarodnih izobraževanjih EcoCuisine. Udeležence spodbujamo, da s seboj prinesejo ostanke hrane, ki jih bodo med delavnico ustvarjalno ponovno uporabili.

DANSKA

6. januarja 2026 bo v restavraciji Denmark Vigerslev Allé 18, 2500 Valby, RUB & STUB, v okviru projekta EcoCuisine potekal lokalni multiplikatorski dogodek.

Ljudje bodo imeli priložnost raziskati novo knjižico o ekokuhinji in si ogledati njeno vsebino, vključno z orodji za zmanjšanje količine odpadne hrane in dobrimi praksami. Udeleženci bodo imeli priložnost izmenjati izkušnje in praznovati novo leto z nazdravljenim in prigrizki.

CIPER

10. januarja 2026 bo v Agioi Omologites v Nicosia na Cipru potekala delavnica v kolektivu OPU.

EcoCuisine in ekipa »Zero Food Waste Cyprus« sodelujeta in skupaj bosta udeležence naučila, kako uporabljati in kuhati okusno hrano z uporabo tehnik, razvitih v projektu EcoCuisine.



SLOVENIJA

11. decembra 2025 je v Sloveniji, na Cigaletovi ulici 5 v Ljubljani, potekal dogodek, kjer so se udeleženci seznanili s projektom EcoCuisine in se seznanili s povsem novo knjižico receptov EcoCuisine. Na koncu so imeli udeleženci priložnost, da se preizkusijo v kuhanju in dogodek zaključili z izdelavo dišečih sveč iz rabljenega jedilnega olja!



Co-funded by
the European Union

„Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja pa so zgolj stališča avtorja(-jev) in ne odražajo nujno stališč Evropske unije ali IDEP-a. Niti Evropska unija niti organ, ki dodeljuje sredstva, ne moreta biti odgovorna zanje.“