



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

## I. Organizacja cyklu 7 warsztatów stacjonarnych:

### Warsztaty „ZERO WASTE W KUCHNI”

#### NIE WYRZUCAM, NIE MARNUJĘ - JEDZENIE SZANUJĘ

**Forma:** Warsztaty stacjonarne wielopokoleniowe (część teoretyczna i praktyczna) – 4 godziny zegarowe (4 godziny lekcyjne + przerwy)

**Grupa docelowa/ uczestnicy:** dzieci (nie młodsze niż 4 klasa szkoły podstawowej), młodzież, rodzice, dziadkowie, nauczyciele, mieszkańcy zainteresowani tematyką warsztatów, 7 grup, 20-30 osobowych, łącznie minimum 190 osób, max. 210 osób. Osoby niepełnoletnie zobowiązane będą przedstawić zgody rodziców. Udział w warsztatach jest bezpłatny. Organizator nie zapewnia ubezpieczenia, ani transportu.

**Termin:** maj/czerwiec 2024

**Miejsce realizacji:** – obiekt ogólnodostępny, np. szkoła lub świetlica wiejska, inkubator przetwórstwa lokalnego, po 1 warsztacie w każdej z 7 gmin (Lutowiska, Czarna, Ustrzyki Dolne, Olszanica, Solina, Sanok (gmina wiejska) i Tyrawa Wołoska).

**Cel:** inspiracja do działania i zdobywania wiedzy w trosce o środowisko i zdrowie, zmiana złych nawyków i ekologiczne i oszczędne rozwiązania.

#### Ramowy program warsztatów:

- **Część teoretyczna warsztatów** - około 2 godziny. Omówione/zaprezentowane zostaną kwestie: definicji „zero waste”, zasady 5R (refuse, reduce, reuse, recycle, rot), zalety ruchu „zero waste”, omówienie na przykładzie wody jak duże jej zasoby potrzebne są do produkcji żywności, marnowanie żywności, określenie przyczyn marnowania żywności, praktycznych wskazówek jak nie marnować żywności, świadomy konsument, oznaczenia na opakowaniach – na co zwracać uwagę, omówienie „niejadalnych” części roślin, które można w bezpieczny sposób używać w kuchni.
- **Część praktyczna warsztatów** - około 2 godziny. Ta część obejmuje przygotowanie „przekąsek/posiłków” oraz degustacyjną. W trakcie części przygotowania „przekąsek/posiłków” omówione zostaną sposoby wykorzystania „odpadów” kuchennych oraz prowadzone będzie właściwe przygotowanie „przekąsek”.

## II. Organizacja cyklu 7 warsztatów stacjonarnych:

### Warsztaty „Łapiemy każdą kroplę wody”

Forma: Warsztaty stacjonarne wielopokoleniowe (część teoretyczna i praktyczna) – 8 godzin zegarowych (8 godzin lekcyjnych + przerwy)

Grupa docelowa/ uczestnicy: dzieci (nie młodsze niż 6 klasa szkoły podstawowej), młodzież, rodzice, dziadkowie, nauczyciele, mieszkańcy zainteresowani tematyką warsztatów, przedstawiciele jst, przedsiębiorcy, 7 grup, 15- 20 osobowych, łącznie minimum 105 osób, max. 140 osób

Termin: maj/czerwiec 2024

Miejsce realizacji: obiekt ogólnodostępny, np. szkoła lub świetlica wiejska, po 1 warsztacie w każdej z 7 gmin (Lutowiska, Czarna, Ustrzyki Dolne, Olszanica, Solina, Sanok (gmina wiejska) i Tyrawa Wołoska).

Cel: zwiększenie świadomości odnośnie gospodarowania wodą i nauczanie sposobów jej zagospodarowania w trosce o środowisko i własne korzyści, wzbogacenie wiedzy i praktyki na temat błękitno-zielonej infrastruktury zarówno mieszkańców, jak i przedstawicieli lokalnej administracji publicznej i biznesu. Operacja ma na celu promocję ochrony zasobów wodnych oraz minimalizację zjawiska suszy poprzez zwiększenie poziomu retencji oraz wykorzystywanie zgromadzonych wód opadowych lub roztopowych, dzięki rozwojowi zielono niebieskiej infrastruktury na obszarze LSR.

- **Część teoretyczna warsztatów** - około 4 godziny. Omówione/zaprezentowane zostaną kwestie:

1. *Co to jest błękitno zielona infrastruktura?*
2. *Rodzaje i możliwości zastosowania tej infrastruktury w przestrzeni miejscowości i domu.*
3. *Techniczne rozwiązania – łatwe do wykonania – bez dużych nakładów finansowych - dobre praktyki.*
4. *Możliwości dofinansowania realizacji, np. program ogólnopolski Moja Woda.*

- **Część praktyczna warsztatów** - około 4 godzin. Ta część obejmuje wspólne wykonanie przez uczestników warsztatów – wybranej formy błękitno- zielonej infrastruktury (BZI), np. ogrodu deszczowego (np. ogród w pojemniku lub w gruncie, izolowany od podłoża lub infiltrujący), suchego potoku, zielonej ściany, itp. Wykonawca zapewni do tej części minimum dwie osoby do prowadzenia zajęć (mogą to być architekci krajobrazu, ogrodnicy, edukatorzy itp.) oraz potrzebne materiały, w tym sadzonki roślin. Przyjęto, że koszt ryczałtowy materiałów do wykonania 1 formy BZI wynosi 7000 zł brutto, czyli 7 szt. x 7000 = 49 000 zł.