

#31

ДАЙДЖЕСТ НОВОСТЕЙ

О ФУДШЕРИНГЕ



Дайджест новостей о фудшеринге



Совет месяца: пользуйтесь «Правилом трёх дней»

Лето — время изобилия свежих фруктов и овощей. Но даже в самую жаркую пору стоит подходить к покупкам продуктов с холодной головой.

Прежде чем отправиться в магазин или на рынок, убедитесь, что ягоды, фрукты, зелень и овощи вы сможете съесть в течение трёх дней.

Остатки можно заморозить или вовремя поделиться ими с родными и соседями.



Экопривычки в семье: как продвигать их через корпоративную культуру

Как компаниям грамотно организовывать эконаправленные мероприятия для семей сотрудников и как помочь семьям сделать экопрактики частью повседневной жизни?

Идеи и кейсы для вдохновения — в нашем материале.

[Подробнее](#)



Чистомэну из Челябинска — 10 лет. С Юбилеем!

Изучили основные инициативы эко-активиста и его планы на будущее.

Что такое мусорология, какие оправдания используют мусорящие люди и самые абсурдные мусорные случаи из жизни Чистомэна — смотрите в материале.

[Подробнее](#)



Вафли из остатков картофельного пюре!

Осталось пюре? Дайте ему второй шанс — приготовьте хрустящие вафли или румяные оладьи.

Больше вкусных блюд из остатков вчерашнего ужина найдётся в нашем телеграм-канале «Про фудшеринг».

[Подробнее](#)



Штрафы за выброшенную еду в ОАЭ

Власти провели опрос населения и выяснили, что ежегодно там выбрасывают 40% готовой еды.

Что решили предпринять в стране, которая считается символом роскоши и сытой жизни? За что хотят штрафовать домохозяйства?

[Подробнее](#)

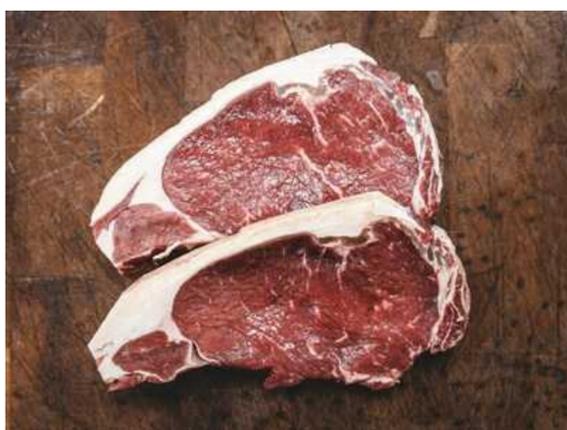


Семья + фудшеринг = любовь к планете

А как привить детям бережное отношение к еде? Очевидный ответ — через совместную игру и личный пример!

Рассказываем, как устроить дома «День без отходов». И нет, это не про то, что весь мусор мы выкинем завтра.

[Подробнее](#)



Меньше мяса — меньше вреда?

Производство мяса требует использования большого количества ресурсов: пастбищ, кормов, воды и других.

Специалисты Пермского политеха (ПНИПУ) придумали новую технологию, которая поможет снизить объём мясных отходов — рассказываем.

[Подробнее](#)

Что посмотреть?

Главный редактор медиа «Про фудшеринг», исполнительный директор благотворительного фонда „банк еды «Русь»

Анна Алиева-Хрусталёва угостила участников Невского экологического конгресса пряниками, спасёнными от уничтожения.

[Подробнее](#)

С уважением,
команда «Про фудшеринг»