



ZDROWA CHATA



Erasmus+

Pod nazwą żywność ekologiczna kryją się produkty pochodzące z rolnictwa ekologicznego. Są to metody uprawy ściśle określone przepisami prawa. Jednakże nie tylko sam sposób produkcji jest tu istotny, ale także przetwarzanie, pakowanie i sprzedaż. Każdy etap, od przygotowania gleby pod zasiew, aż do półki sklepowej, jest dokładnie uregulowany stosownymi rozporządzeniami i regularnie kontrolowany przez właściwe instytucje. Między innymi posiadają one prawo analizowania próbek żywności pobranych od producenta, czy nawet już z półki sklepowej. Kontroli tych w branży ekologicznej jest imponująco dużo.





Nasza restauracja oferuje dania z ekologicznych produktów z upraw od miejscowych rolników. Produkty posiadają certyfikat BIO. Mięso dostarczane jest od zaufanych hodowców. W naszej ofercie znajdują się również ryby z okolicznych stawów.

Główną atrakcją w naszej restauracji jest farma. Goście „Zdrowej Chaty”, w oczekiwaniu na dania mają możliwość spędzenia czasu wśród zwierząt hodowlanych. Na farmie można zobaczyć krowę, kury, kozę, owcę, świnie, kaczki, gęsi i króliki. Obok naszej restauracji znajduje się również staw przy którym odpocząć w otoczeniu natury. Dużym zainteresowaniem wśród dzieci cieszy się plac zabaw.



MENU DNIA

PRZYSTAWKA

- PASZTET Z KRÓLIKA PODANY NA GRZANCE
- TATAR WOŁOWY Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM, OGÓRKIEM KONSERWOWYM , CEBULĄ I GRZYBKIEM MARYNOWANYM

ZUPA

- ROSÓŁ Z KURY Z KLUSKAMI LANYMI
- ZUPA KREM Z PIECZONYCH WARZYW

DANIE GŁÓWNE

- KACZKA Z KASZĄ ORAZ CZERWONĄ KAPUSTĄ
- PSTRĄG PIECZONY Z PURRE ZIEMNIACZANYM I SURÓWKĄ Z BIAŁEJ KAPUSTY

DESER

- SZARLOTKA Z LODAMI ORAZ SOSEM Z OWOCÓW SEZONOWYCH
- CIASTO MARCHEWKOWE Z ORZECHAMI



JEDZZDROWO



ZERO WASTE

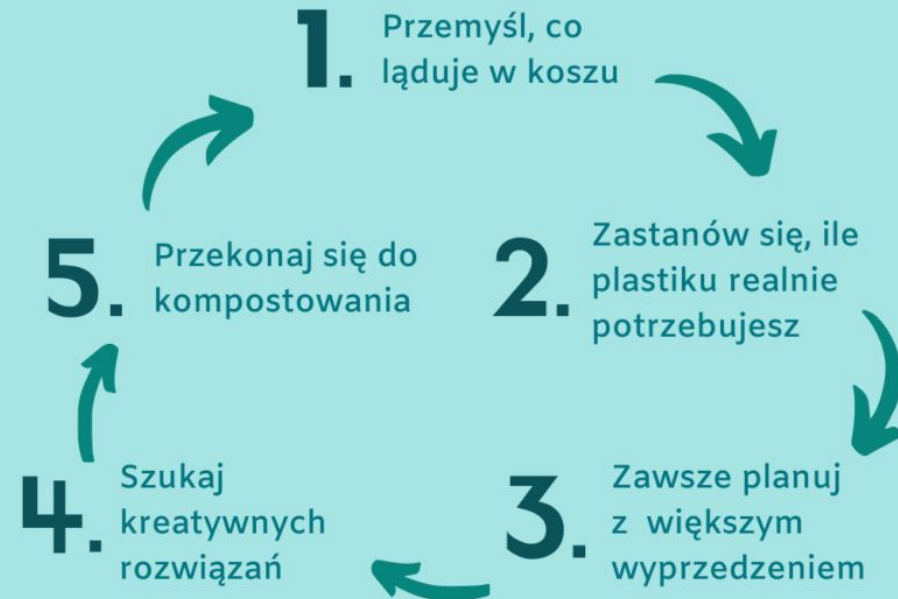
„zero odpadów”, „zero marnowania”

Styl życia, zgodnie z którym człowiek stara się generować jak najmniej odpadów, a tym samym nie zanieczyszczać środowiska. Podejście polegające na stworzeniu gospodarki o obiegu zamkniętym, w którym używa się zasobów, zamiast tworzyć odpady.

Życie wedle idei Zero Waste sprowadza się do stosowania określonych zasad tzw. 5R:

- odmawiaj (refuse),
- ograniczaj (reduce),
- wykorzystaj ponownie (reuse),
- recyklinguj (recycle),
- kompostuj (rot).

PIĘĆ KROKÓW DO ZERO WASTE W GASTRONOMII



The Bar
World of
Tomorrow



Twórz aromatyzowane
herbaty, oleje i sól!



Wykorzystaj skórkę
miękką do syropów
i infuzji!



Korzystaj z całych owoców!
Konserwuj je, podając
na słodko i na słono!



Podawaj skórkę
kandyzowaną, suszoną,
przefermentowaną lub
jako oleo saccharum!



KOKTAJLE ZERO WASTE?

Z NAMI WYCIŚNIESZ JESZCZE WIĘCEJ!



Wypróbuj innych zastosowań
cytryny: wybielaj ubrania,
czyszczyć kuchenkę mikrofalową,
dezynfekuj deski do krojenia!

JAK DAĆ PRODUKTOM
DRUGIE ŻYCIE?



Użyj miąższu do soków, pure
czy pianek w koktajlu!

RECYKLING W GASTRONOMII

Recykling to ważna kwestia, która oprócz ochrony środowiska przynosi także zyski dla restauracji. Otóż w sposób odczuwalny zmniejsza koszty gospodarowania odpadami. Jak może wyglądać korzystanie z dobrodziejstw recyklingu w lokalach gastronomicznych? Po pierwsze naprawdę warto rozważyć zwrot, a tak naprawdę sprzedaż opakowań szklanych. Jeśli dostawca (hurtownia, producent) dostarcza zamawiane towary w szkło (a to lepsza opcja niż plastik) to można odzyskać część poniesionych kosztów i w efekcie na takiej transakcji zyskać. Podobnie można postępować z zużytymi ubraniami roboczymi czy tekstyliami, jakich nie mało w gastronomii, a tym bardziej w sektorze HoReCa (obrusy, serwetki, itp.). Oddanie ich do second handu lub na zbiórkę charytatywną to może nie wartość liczona w złotych, ale z pewnością poczucie, że wsparło się potrzebujących i w jakimś stopniu



ODPADY ZMIESZANE

do pojemnika z odpadami zmieszanymi należy wrzucać wszystko to, czego nie można odzyskać w procesie recyklingu, z wyłączeniem odpadów niebezpiecznych

PAPIER

- opakowania z papieru, karton, tekturę
- katalogi, ulotki, prospekty
- gazety i czasopisma
- papier szkolny i biurowy, zadrukowane kartki
- zeszyty i książki
- torby i worki papierowe

PLASTYK I TWORZYWA SZTUCZNE

- odkręcone i zgniecione plastikowe butelki po napojach
- kapsle, zakrętki
- plastikowe opakowania po produktach spożywczych
- opakowania wielomateriałowe (np. kartony po mleku i sokach)
- plastikowe torby, worki, reklamówki, inne folie
- aluminiowe puszki po napojach i sokach
- folię aluminiową

BIO

- odpadki warzywne i owocowe (w tym obierki itp.)
- gałęzie drzew i krzewów
- skoszoną trawę, liście, kwiaty
- trociny i korę drzew
- niezaimpregnowane drewno
- resztki jedzenia

SZKŁO

- Butelki i słoiki po napojach i żywności, (jeżeli nie są wykonane z trwale połączonych kilku surowców)
- Szklane opakowania po kosmetykach



EUROPEJSKI ZIELONY ŁAD

Zmiana klimatu i degradacja środowiska stanowią zagrożenie dla Europy i reszty świata. Aby sprostać tym wyzwaniom powstał plan działania Europejski Zielony Ład. Ma on pomóc przekształcić UE w nowoczesną, zasobooszczędną i konkurencyjną gospodarkę:

- która w 2050 r. osiągnie zerowy poziom emisji gazów cieplarnianych netto
- w której nastąpi oddzielenie wzrostu gospodarczego od zużywania zasobów
- w której żadna osoba ani żaden region nie pozostaną w tyle.

Zielony Ład – główne obszary strategii



EUROPEJSKI ZIELONY ŁAD

– NAJWAŻNIEJSZE ASPEKTY:



dbałość o bioróżnorodność
– rozwój lokalnych ras
i ochrona unikalnych zasobów
genetycznych



ochrona środowiska
– odpowiednie nawożenie
roślin i redukcja
antybiotyków w hodowli



redukcja emisji gazów
cieplarnianych dzięki
krótkim łańcuchom
dostaw



GŁÓWNE ZAŁOŻENIA STRATEGII „OD POŁA DO STOŁU” W RAMACH ZIELONEGO ŁADU



przeznaczenie jednej czwartej
gruntów pod uprawy ekologiczne



ograniczenie o połowę stosowania
chemicznych pestycydów



zredukowanie o 50% sprzedaży
antybiotyków do hodowli zwierząt



zmniejszenie zużycia
nawozów o 20%





Erasmus+

PODSUMOWUJĄC...

Ochrona przyrody jest bardzo ważna przede wszystkim dla człowieka. Bez troski o nią nasze środowisko może ulegać stopniowo degradacji, co ostatecznie może prowadzić do problemów z uzyskaniem dobrej jakości pożywienia i wody. A więc elementów, które są nam do życia niezbędne.

Dążenie do zachowania równowagi jest jedną z najważniejszych kwestii w kształtowaniu świadomości ekologicznej. Dzięki coraz szerzej zakrojonym akcjom, a także promowaniu szeroko pojętego ekologicznego stylu życia, idzie nam w tym względzie coraz lepiej. Coraz bardziej zdajemy sobie sprawę, że nasze działania mają wpływ na środowisko naturalne. Mogą je budować i wspierać, ale również powodować jego degradację i niszczenie. Chęć podjęcia działań ekologicznych daje perspektywę dla prowadzenia i rozwoju działań proekologicznych. Gdyż ciągle w tym temacie wiemy i robimy niewystarczająco. To troska o nasze otoczenie powinna zajmować pierwsze miejsce, gdyż od jego jakości zależeć będzie nie tylko nasze zdrowie i życie, ale również przyszłych pokoleń, które pojawią się w tym miejscu po nas.

