



ReS-Food

Sufinansira
Evropska unija

RES-FOOD-SMANJENJE OTPADA I SPAŠAVANJE VIŠKOVA HRANE

2022-1-RS01-KA220-VET-00008846



Predgovor

PREDGOVOR RES-FOOD PARTNERA

Dragi ReS-fuderi,

Čitate 4. izdanje biltena našeg projekta Res-Food, što znači da projekat polako privodimo kraju.

Otkad smo objavili prethodni bilten, dosta toga se izdešavalo: testirali smo **razvijene projektne rezultate** kako bismo pobošljali njihov kvalitet tako da budu potpuno u skladu sa vašim potrebama, finalizirali smo naš **hab za e-učenje**, gde smo otpremili brdo korisnih materijala, uključujući **alate za samoocenjivanje, igrice i korisne video materijale za učenje**.

Imali smo dosta **sastanaka za pamćenje**, sa **projektnim partnerima**, sa **zainteresovanim stranama projekta** i sa vama, našim cenjenim **Res-fuderima**, na našim **Multiplier događajima** u svakoj zemlji učesnici - Srbiji, Mađarskoj, Hrvatskoj, Kipru i Grčkoj.

Sve što je urađeno, urađeno je sa puno ljubavi i nade da uspevamo da podržimo naše okruženje i one kojima je potrebna pomoć.

Hvala što ste bili uz nas!

ReS-Food projektni partneri

Sadržaj:

Predgovor • str. 1

Kvalitet na prvom mestu • str. 2

Hajde da igramo igru! • str. 3 - str. 4

Hajde da gledamo nešto! • str. 5

Kako sačuvati ustajao hleb? Hajde da napravimo hlebni puding! • str. 6

Širimo poruku - Multiplikatorski događaji u punom jeku • str. 7- str. 8

Hajde da se povežemo! • str. 9



KVALITET NA PRVOM MESTU!

➤➤➤ INTERNE I EKSTERNE SESIJE TESTIRANJA

Kako bismo osigurali da su razvijeni projektni rezultati, uključujući **ReS-Food metodološki okvir**, **Res-Food edukativni paket** i naš **Hab za e-učenje**, potpuno usklađeni sa potrebama i očekivanjima naših ciljnih grupa, konzorcijum ReS-Food projekta sproveo je temeljno testiranje ovih projektnih proizvoda.

Testiranje je sprovedeno **kako interno tako i eksterno**, što znači da su članovi timova projektnih partnera testirali razvijene sadržaje, pa nakon što su završena interna testiranja obavljeno je finalno, eksterno testiranje.

Poboljšani su svi projektni rezultati **koji se tiču raznih aspekata**, uključujući sadržaj, strukturu, jezik i stil. Stoga, konzorcijum ReS-Food projekta želeo bi da vam se **zahvali svima na tome što ste nam** vašim vrednim povratnim informacijama i reakcijama **pomogli** da poboljšamo ReS-Food proizvode.





Kako bismo poboljšali vaše iskustvo učenja, razvili smo neke uzbudljive edukativne igrice, uz pomoć kojih možete da unapredite vaše znanje i proverite kako napreduje vaše učenje.

Zašto je ovo dobro?

- igrice mogu da unaprede proces učenja jer pružaju zanimljivo i interaktivno okruženje koje podstiče aktivno učešće.
- igrice vam nude trenutne povratne informacije, omogućavajući vam da procenite vaše razumevanje i napredujete, u realnom vremenu
- igrice mogu da služe različitim stilovima učenja, što čini edukaciju pristupačnijom i inkluzivnijom različitim tipovima učenika.

DID YOU KNOW



PODUDARNE KARTE

Podignite vašu svest o održivosti hrane kroz igricu ReS-Food Podudarne karte! Dizajnirana za sektor ugostiteljstva i humanitarne pomoći, ova zanimljiva igra izaziva vas da spojite kartice na kojima se nalaze prakse održive ishrane.

Ne samo da ćete pojačati pamćenje, nego ćete i proširiti vaše poznavanje ovog ključnog polja. Pridružite nam se na zabavnom i prosvetljujućem iskustvu koje pravi razliku!

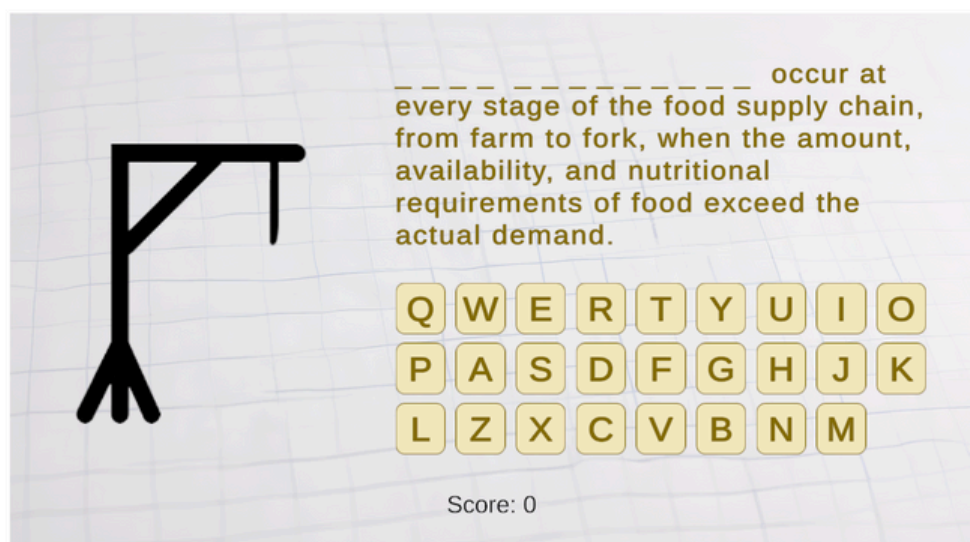
Sustainability	Unwanted or unusable materials produced during various processes.
Waste	Practice of using natural resources responsibly and efficiently.
Circular system	Processes that restore, renew, and revitalize their own sources of energy and materials
Regenerative	An economic model intended to minimize waste and make the most of resources through continual use and reuse.





Zaronite u ReS-Food slagalicu za sortiranje i unapredite vaše razumevanje upravljanja održivom ishranom! Savršena za ugostiteljski sektor i humanitarne inicijative, ova zanimljiva slagalica izaziva vas da kategorišete predmete za donacije, odlaganje, ili specijalne logističke radnje poput hlađenja. Iskusite uzbuđenje učenja dok pravite pozitivan uticaj! Pridružite nam se i postanite šampion održivih praksi već danas!

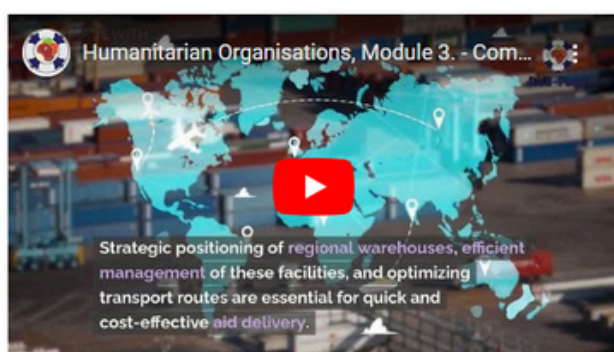
VEŠALICA



Igrica ReS-Food Vešalica je skrojena da obogati vaš vokabular i znanje iz oblasti održivosti hrane u ugostiteljskom sektoru (HoReCa) i humanitarnim akcijama (Donacije). Ova klasična igra reči izaziva vas da pogodite slova kako biste otkrili ključne termine koji imaju veze sa održivim praksama, i na taj način unapređuje vaše učenje kroz angažovanje i otkrivanje.

HAJDE DA GLEDAMO NEŠTO!

5



Ukoliko ste odlučili da zaronite duboko u ReS-Food materijale za obuku, imamo dobre vesti za vas!

Pripremili smo **9 edukativnih videa kako bismo podržali vaš proces učenja**: 4 za humanitarne organizacije i 5 za hotele, restorane, kafiće i supermarkete. Ovi pripremljeni video materijali pomoći će vam da na zabavan način obnovite gradivo iz najvažnijih tema i znanje koje se tiče svakog modula obuke.



Nakon što ste završili vaše module i osećate da imate dovoljno samopouzdanja u vaše znanje, uradite test i ne zaboravite da **zatražite vaš sertifikat**, koji će vođa ReS-Food konzorcijuma Univerziteta u Novom Sadu sa zadovoljstvom da vam izda.

Kako da...?

SAČUVATE OSTATKE BELOG HLEBA, KIFLICA ILI KROASANA?

NAPRAVITE UKUSNI HLEBNI PUDING!



Sastojci:

- 6 ustajalih puter kroasana/kriški hleba/kiflica
- 300g namaza od čokolade i lešnika
- 6 jaja
- 200g šećera u prahu
- 2 kašičice ekstrakta vanile
- 7,5 dl punomasnog mleka
- puter, za podmazivanje
- 100gr tamne čokolade
- šećer za glazuriranje

1. Presecite kroasane uzduž na pola i bogato namažite čoko-lešnik namaž sa obe strane.
2. Umutite jaja i šećer dok se šećer ne rastvori. Dodajte ekstrakt vanile i mleko. Mutite dok se dobro ne sjedine.
3. Podmažite duboki pleh za pečenje. Zagrejte rernu na 160C/150C Ventilator/Gas 3.
4. Iscepkajte kroasane na komade i posložite ravno u posudi, tako da nema velikih razmaka.
5. Sipajte smesu od jaja preko kroasana malo po malo, dok sve ne upiju. Dodajte tamnu čokoladu između kroasana, popunjavajući sve male praznine. Pospite šećer preko toga.
6. Pecite 30 minuta dok ne naraste i porumeni. Poslužite dok je toplo.



Izvor: BBC Good Food

Multiplier događaji u zemljama partnerima Širenje poruke!

Kako se projekat bliži kraju, projektni partneri bili su zauzeti organizovanjem njihovih *Multiplier* događaja u Srbiji, Mađarskoj, Hrvatskoj, Kipru i Grčkoj.

U događajima su prvenstveno učestvovali predstavnici restorana, hotela i kafića, kao i predstavnici humanitarnih organizacija koje se bave distribucijom hrane onima kojima je potrebna.

Zainteresovane strane projekta i *multiplier*-i različitog porekla i pozadina takođe su učestvovali u ReS-Food *Multiplier* događajima, uključujući predstavnike obrazovnih institucija, opštinskih turističkih organizacija, inovativnih centara za podršku obuci i pomoćne kancelarije određenih ministarstava.

Učešće ovih zainteresovanih strana će osigurati odgovarajući stepenasti efekat za ReS-Food projekat.

Osim što su detaljno učili o ReS-Food inicijativi, okviru, obuci i projektnom habu za e-učenje, učesnici su imali priliku da se umreže i razmene svoje stavove, ideje i najbolje prakse koje se tiču spašavanja hrane.



Multiplier događaji u zemljama partnerima

Zavirite iza kulisa :)

8



8



ReS-Food

**Pridružite se zajednici spasilaca hrane
Res-Food tima i ne propustite novosti:**



<https://www.res-food.eu/>



<https://www.facebook.com/resfood.project>



<https://www.linkedin.com/company/res-food/>



https://www.instagram.com/resfood_project/

Podrška Evropske komisije za izradu ove publikacije ne predstavlja odobrenje njenog sadržaja, koji odražava isključivo stavove autora, te Komisija ne može biti odgovorna za bilo kakvu upotrebu informacija sadržanih u njoj.



**Sufinansira
Evropska unija**