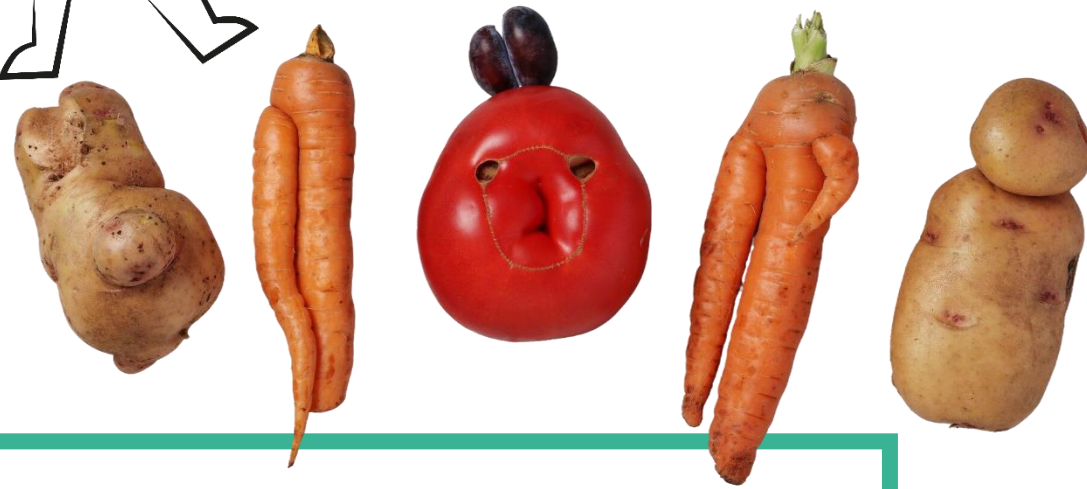




DESCOBRIM SEGONES OPORTUNITATS



Projecte
Educatiu



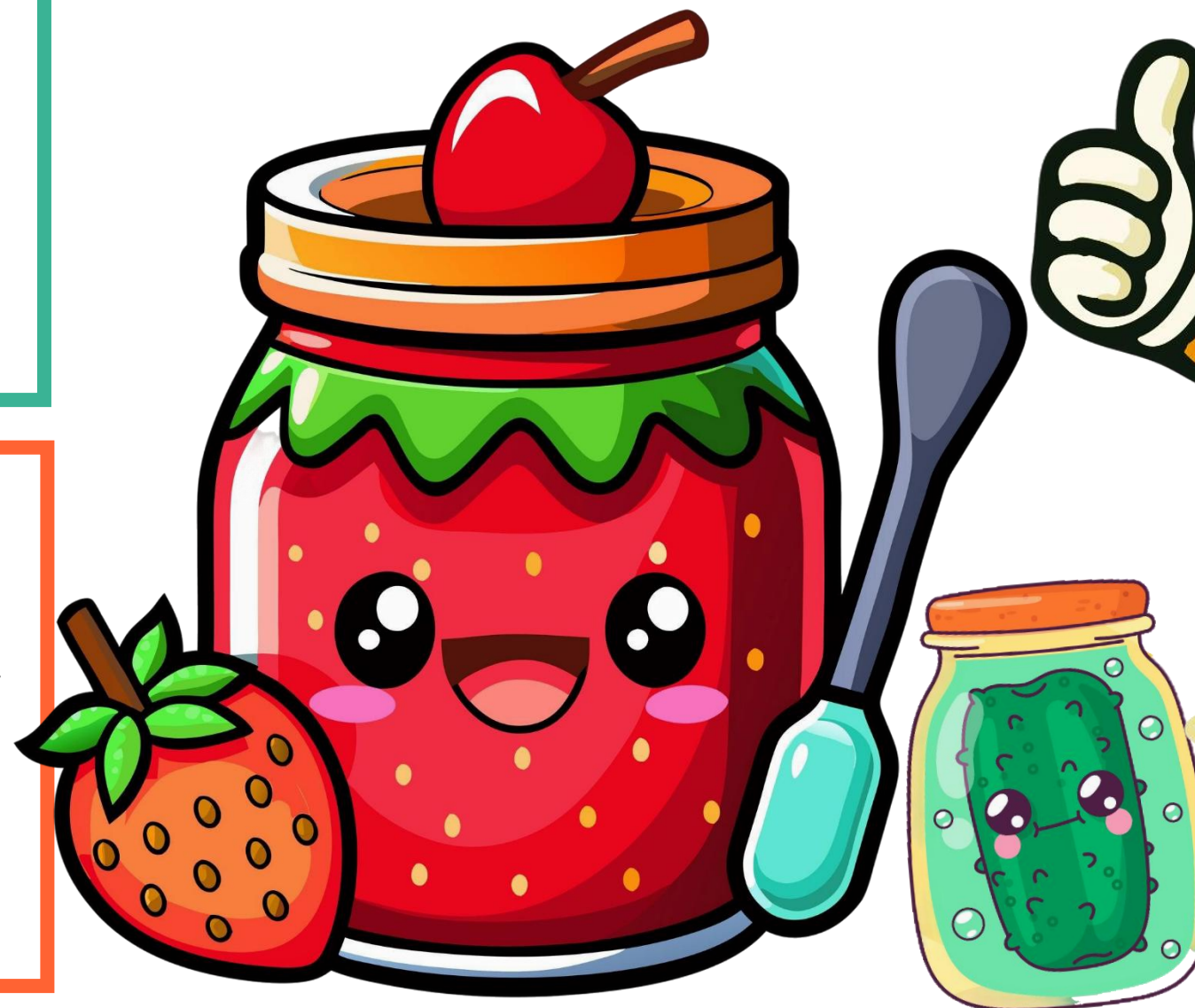
SEGONES OPORTUNITATS

QUÈ SÓN PRODUCTES DE SEGONA OPORTUNITAT?

Són aliments que encara són aptes per al consum i igual de bons, però que, per diferents motius, normalment es llençarien. Aquest aliments i s'utilitzen per fer uns altres productes, i així se'ls dona una segona vida als aliments.

FRUITES I VERDURES CRUES

Podem donar una segona oportunitat a totes aquelles fruites i verdures que, per la seva aparença, mida o petites taques, no es poden vendre a les botigues, però que són igual de bones i saludables.



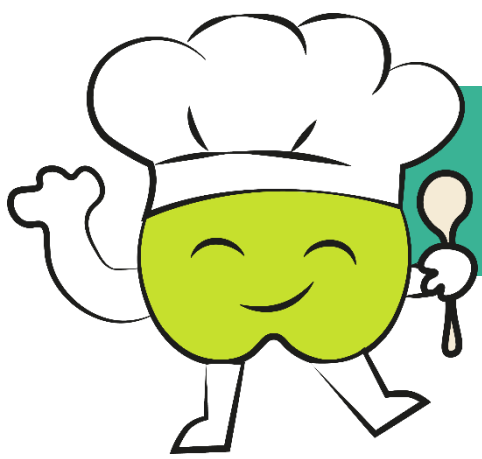
CUINA DE REAPROFITAMENT: PLATS DE SEGONES OPORTUNITATS

Els aliments ja cuinats (carns, verdures o llegums) han concentrat el seu sabor i, amb una petita transformació, es poden convertir en plats encara més deliciosos, melosos o cruixents que els originals.

ELS PRODUCTES A PUNT DE CADUCAR

També se'ls pot donar una segona oportunitat, perquè, tot i tenir una data de consum preferent, encara són perfectament comestibles, exquisits i deliciosos.

Al.



DESCOBRIM SEGONES OPORTUNITATS



Projecte Educatiu

FRUITES I VERDURES CRUES COMESTIBLES. QUÈ PODEM FER?

De les fruites i verdures que no es poden vendre se'n poden fer conserves, evitant que es llencin i creant productes nous i saborosos.

- Mermelades: de maduixa, préssec, albercoc, cirera...
- Compotes: de poma, pera, préssec, plàtan...
- Conserves de tomàquet, verdures i fruites: salsa de tomàquet, pebrot, pinya...
- Suc i purés de fruites i verdures: poma, taronja, gaspatxo...



PLATS DE REAPROFITAMENT

Amb petites transformacions, podem crear plats deliciosos i aprofitar al màxim els aliments.

- Croquetes, canelons i lasanyes: ideals per preparar un farcit ràpid amb restes de carn.
- Truites i remenats: una opció fàcil i saborosa per aprofitar restes de verdures.
- Hummus o patés: amb una triturada ràpida de restes de llegums, obtens un aperitiu ideal.



Al.