

מה שייר למה?

בשיעור שעבר למדתם על כמה שלבים בהתייחסות הנכונה למאכלים כדי להימנע מהשחתתם: מניעת השחתה מראש, זהירות באחסון המאכלים וטיפול בשאריות שנותרו. לפניכם כמה היגדים. קבעו לאיזה מהשלבים שייר כל אחד מהם.

מניעת השחתה:

לקנות כמה שצריך, ולא יותר מזה
להכין רק את הכמות שצריך לארוחה, ולא כדי להעמיס על השולחן
לקחת לצלחת רק את כמות האוכל שאוכל, ולא יותר מדי

זהירות באחסון:

להעביר אוכל בצורה מחושבת ולא בפראות
לאחסן אוכל בחוכמה והרחק מרטיבות
לא להניח דברים כבדים על חבילות מזון, כדי שהוא לא יימערך

טיפול בשאריות:

לאסוף ולהשליך לפח בצורה מכובדת
להעביר לגמ"ח שמחלק אוכל לעניים
לתת את האוכל שנשאר לבעלי חיים