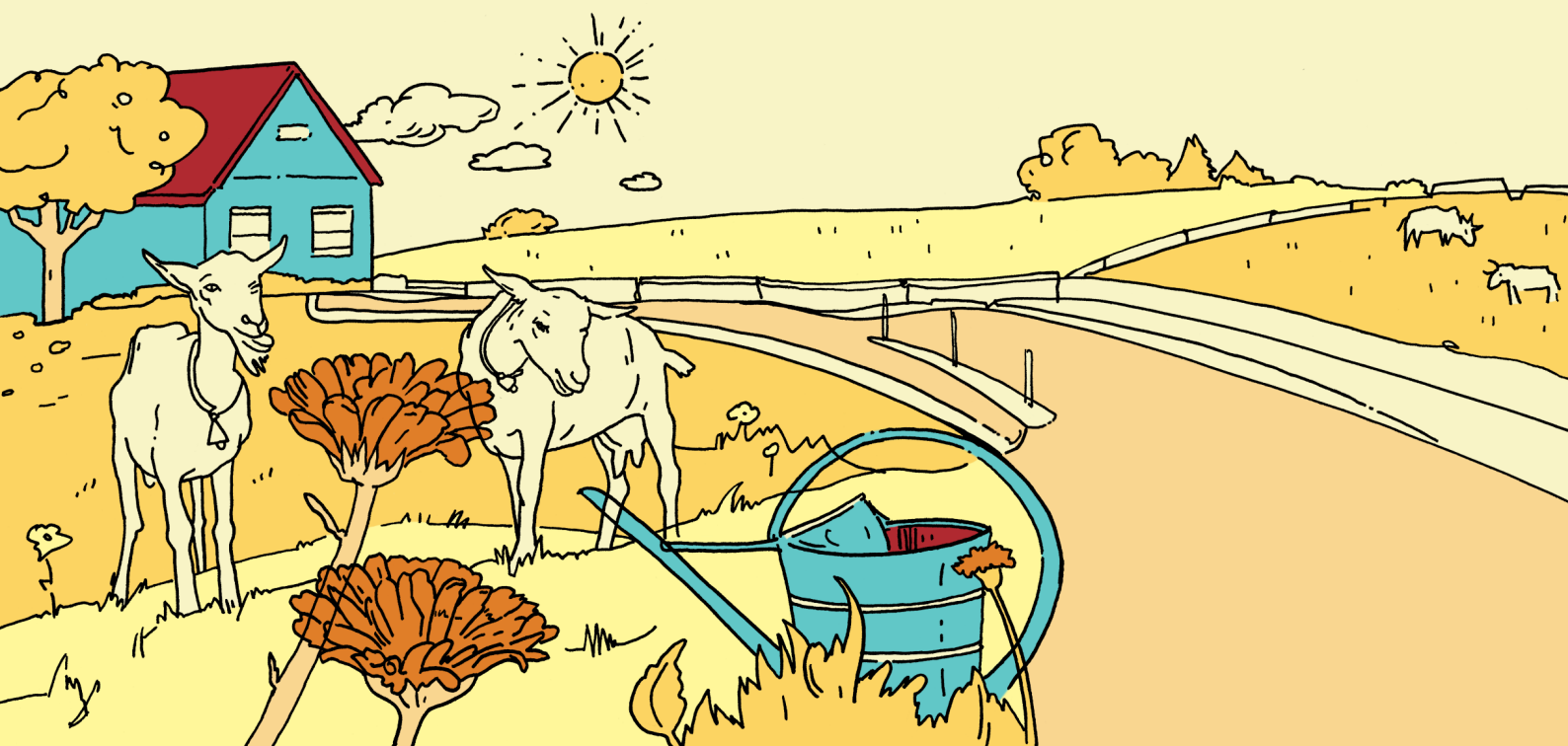




ΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ
ΤΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΑΝΘΡΑΚΑ
ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΥ ΤΡΩΤΕ



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτό το βιβλίο δεικτών δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του έργου Teaching Green, για να υποστηρίξει τους εκπαιδευτικούς μαθητών ηλικίας 10-16 ετών που εφαρμόζουν εκπαίδευση σχετικά με την κλιματική αλλαγή. Η εκπαιδευτική διαδικασία χωρίζεται σε 4 βήματα. Το πρώτο βήμα είναι η δημιουργία μιας ομάδας μαθητών που θα υλοποιήσει τις δραστηριότητες του έργου. Στο εισαγωγικό μέρος, οι μαθητές συμπληρώνουν ένα ερωτηματολόγιο σχετικά με τις στάσεις τους που συνδέονται με τον δείκτη που αναφέρεται παρακάτω. Το δεύτερο βήμα είναι η θεωρητική προετοιμασία. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαδικτυακά μαθησιακά μοντέλα ή δικούς σας πόρους. Το τρίτο βήμα αποτελείται από την πρακτική παρακολούθηση του δείκτη (τουλάχιστον δύο φορές). Το αποτέλεσμα της παρακολούθησης είναι μια παρουσίαση που ετοιμάζεται από τους μαθητές και περιέχει τα ευρήματα από το πρακτικό μέρος. Στο τελικό τέταρτο μέρος, οι μαθητές συμπληρώνουν ξανά το ερωτηματολόγιο στάσεων και αξιολογούνται οι αλλαγές στις ιδιότητες του χαρακτήρα τους.

ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΚΛΙΜΑΤΙΚΗΣ ΑΛΛΑΓΗΣ

Οι πληροφορίες σχετικά με τα υπολείμματα τροφίμων και τη σύνδεση των τροφίμων με την κλιματική αλλαγή είναι ζωτικής σημασίας για την κατανόηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων των καταναλωτικών μας συνηθειών. Δεν αφορά μόνο την εκπληκτική ποσότητα τροφίμων που πηγαίνει στα σκουπίδια, αλλά και το αποτύπωμα άνθρακα που συνδέεται με την παραγωγή, τη μεταφορά και τη διάθεση των τροφίμων. Είναι σημαντικός ο υπολογισμός του ανθρακικού αποτυπώματος που παράγεται από τα τρόφιμα που καταναλώνονται και η εξήγηση του γιατί αυτό είναι σημαντικό να λαμβάνεται υπόψη, όταν συζητείται η δράση για το κλίμα.

ΔΕΙΚΤΗΣ: Το ανθρακικό/κλιματικό αποτύπωμα των τροφίμων που καταναλώνουμε.

Οι δραστηριότητες του έργου υποστηρίζουν την ανάπτυξη 6 βασικών ιδιοτήτων του χαρακτήρα:



ενσυνειδητότητα



περιέργεια



θάρρος



ηγετική ικανότητα



ανθεκτικότητα



ηθική

Μπορείτε να βρείτε αυτά τα εικονίδια δίπλα στις ασκήσεις.



Ενσυνειδητότητα

σοφία, αυτογνωσία, παρατήρηση, διορατικότητα - «Η επίγνωση που προκύπτει μέσω της σκόπιμης προσοχής στην παρούσα στιγμή, και η μη επικριτική αντιμετώπιση της εξέλιξης των εμπειριών ανά στιγμή»

Περιέργεια

ανοιχτό μυαλό, εξερεύνηση, πάθος, πρωτοβουλία, ενθουσιασμός - «Η ουσιαστική επιθυμία για πληροφόρηση, η τάση για επίλυση της αβεβαιότητας».

Θάρρος

γενναιότητα, αποφασιστικότητα, αυτοπεποίθηση, ανάληψη κινδύνου - «Η ικανότητα να ενεργούμε παρά τον φόβο ή την αβεβαιότητα, σε επικίνδυνες καταστάσεις ή όταν νιώθουμε ευάλωτοι».

Ηγετική ικανότητα

υπευθυνότητα, αξιοπιστία, ανιδιοτέλεια - «Η σχεσιακή και ηθική διαδικασία των ανθρώπων που προσπαθούν να επιτύχουν θετική αλλαγή».

Ανθεκτικότητα

επιμονή, πυγμή, επινοητικότητα, αυτοπειθαρχία - «Η ικανότητα ή το σύνολο των ιδιοτήτων που επιτρέπουν σε κάποιον να ξεπερνά τα εμπόδια.»

Ηθική

καλοσύνη, ανθρωπιά, ακεραιότητα, σεβασμός, δικαιοσύνη, αμεροληψία - «Οι ηθικές αρχές που διέπουν τη συμπεριφορά ενός ατόμου ή τη διεξαγωγή μιας δραστηριότητας».



ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ

Εισαγωγή στους μαθητές

Η σπατάλη τροφίμων είναι τα τρόφιμα που είναι κατάλληλα για κατανάλωση, αλλά απορρίπτονται συνειδητά στη φάση της λιανικής πώλησης ή της κατανάλωσης, ενώ η **απώλεια τροφίμων** συμβαίνει πριν τα τρόφιμα φτάσουν στον καταναλωτή, ως αποτέλεσμα προβλημάτων στη φάση της παραγωγής, της αποθήκευσης, της επεξεργασίας και της διανομής. Το πρόβλημα ξεκινά όταν η αποσύνθεση των υπολειμμάτων τροφίμων στις χωματερές παράγει **μεθάνιο**, το οποίο είναι ένα ισχυρό αέριο του θερμοκηπίου που συμβάλλει στην υπερθέρμανση του πλανήτη. Η παραγωγή, η μεταφορά και ο χειρισμός των τροφίμων δημιουργεί σημαντικές εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα (CO₂).

Η σπατάλη τροφίμων σχετίζεται επίσης με τη σήμανση της ημερομηνίας. Κάτι που οι άνθρωποι συνήθως μπερδεύουν είναι οι ημερομηνίες **“Best Before” (Ανάλωση πριν)** και **“Use By” (Χρήση έως)**.

Ας δούμε τη διαφορά:

- Οι ημερομηνίες **“Best Before”** υποδεικνύουν την ποιότητα και όχι την ασφάλεια. Έτσι, τα τρόφιμα εξακολουθούν να είναι ασφαλή για κατανάλωση μετά την ημερομηνία αυτή, υπό την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι οδηγίες αποθήκευσης. Ωστόσο, ενδέχεται να αρχίσουν να χάνουν την υφή και τη γεύση τους.
- Οι ημερομηνίες **“Use by”** υποδεικνύουν την περίοδο κατά την οποία το προϊόν είναι ασφαλές να καταναλωθεί. Συνεπώς, τα

προϊόντα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μετά την ημερομηνία αυτή. Μια μελέτη που διεξήχθη από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή (2018) εκτιμά ότι έως και το 10% των υπολειμμάτων τροφίμων που παράγονται ετησίως στην ΕΕ συνδέεται με τη σήμανση ημερομηνίας. Κατά συνέπεια, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή θα προτείνει την αναθεώρηση των κανόνων της ΕΕ σχετικά με τη σήμανση ημερομηνίας με στόχο την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων που συνδέεται με το θέμα αυτό.

Ένας άλλος σημαντικός παράγοντας που συνδέεται με τη σπατάλη τροφίμων είναι το σχήμα των τροφίμων. Οι καταναλωτές συνήθως προτιμούν να αγοράζουν τρόφιμα «τέλειου σχήματος» (φρούτα, λαχανικά), πράγμα που συχνά έχει ως αποτέλεσμα να απορρίπτονται τρόφιμα με ατελές σχήμα. Μια διερευνητική μελέτη συμπεριφοράς σχετικά με τις επιλογές των καταναλωτών έδειξε ότι η προθυμία των καταναλωτών να αγοράσουν τρόφιμα με ατελές σχήμα αυξάνεται όσο μειώνεται η τιμή τους. Τα μηνύματα σχετικά με την αυθεντικότητα, την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων ή την ευαισθητοποίηση μπορούν να επηρεάσουν τις επιλογές των καταναλωτών και έτσι να μειώσουν τη σπατάλη τροφίμων. Ξεκίνησαν διάφορες προωθητικές ενέργειες μάρκετινγκ, οι οποίες προκάλεσαν αρνητικό αντίκτυπο στην κατανάλωση προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των τροφίμων. Ορισμένα παραδείγματα μάρκετινγκ είναι η προεπιλεγμένη επιλογή για την αποστολή, οι έξυπνες ειδοποιήσεις με κοινωνική απόδειξη, οι ετικέτες προϊόντων με ψυχολογικά ερεθίσματα κ.λπ. Όλα αυτά τα ερεθίσματα επιβάλλονται με σκοπό να επηρεάσουν τη λήψη αποφάσεων των καταναλωτών.

Την επόμενη φορά που θα επισκεφθείτε την υπεραγορά, δώστε προσοχή σε αυτά τα ερεθίσματα. Μερικά συνηθισμένα παραδείγματα, είναι τα εξής:

- i)** τα αποφλοιωμένα και κομμένα φρούτα και λαχανικά που συσκευάζονται σε πλαστικές συσκευασίες και περιλαμβάνουν μηνύματα όπως «έτοιμα προς κατανάλωση», «εύκολα και φρέσκα» κ.λπ,
- ii)** εκπτώσεις μόνο σε επιλεγμένα προϊόντα,
- iii)** ετικέτες σε προϊόντα που υποδηλώνουν ότι το προϊόν θα είναι διαθέσιμο για περιορισμένο μόνο χρονικό διάστημα,
- iv)** τα προϊόντα βρίσκονται ακριβώς πριν από το ταμείο. Όλες αυτές οι οπτικές και νοητικές ενδείξεις επηρεάζουν τη συμπεριφορά των καταναλωτών και τις περισσότερες φορές οδηγούν τους ανθρώπους στην αγορά προϊόντων που δεν περιλαμβάνονταν στη λίστα αγορών τους.



Η κουλτούρα είναι επίσης ένας παράγοντας που συμβάλλει στη σπατάλη τροφίμων. Πιο συγκεκριμένα, οι διαφορετικές παραδοσιακές συνταγές κάθε χώρας και ο τρόπος με τον οποίο οι άνθρωποι συνηθίζουν να μαγειρεύουν παίζει καθοριστικό ρόλο στο είδος των τροφίμων που τρώνε οι άνθρωποι και στις ποσότητες που μαγειρεύουν. Για παράδειγμα, στις μεσογειακές χώρες πολλά από τα παραδοσιακά πιάτα περιλαμβάνουν κρέας (συνήθως κόκκινο), ενώ το 38% του πληθυσμού στην Ινδία είναι χορτοφάγοι. Πώς συνδέεται λοιπόν αυτό με τη συζήτησή μας σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων και την κλιματική αλλαγή; Ορισμένα τρόφιμα έχουν μεγαλύτερο αποτύπωμα άνθρακα από άλλα. Για παράδειγμα, το βοδινό κρέας έχει το υψηλότερο αποτύπωμα άνθρακα από όλα τα τρόφιμα, επειδή τα ζώα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή βοδινού κρέατος απαιτούν τεράστια ποσότητα ζωοτροφών, η οποία πρέπει να καλλιεργηθεί μόνη της, ενώ παράλληλα παράγεται εξαιρετικά μεγάλη ποσότητα μεθανίου.



Η Επιτροπή έχει δεσμευτεί να μειώσει κατά το ήμισυ τα κατά κεφαλήν υπολείμματα τροφίμων σε επίπεδο λιανικής πώλησης και καταναλωτών έως το 2030 (στόχος 12 για τη βιώσιμη ανάπτυξη, στόχος 12.3). Με βάση

την πυραμίδα των στρατηγικών πρόληψης των υπολειμμάτων τροφίμων (βλ. παράρτημα I) υπάρχουν πολλαπλά βήματα που μπορούν να γίνουν πριν από τη διάθεση των υπολειμμάτων τροφίμων: δράσεις πρόληψης, επαναχρησιμοποίηση για ανθρώπινη κατανάλωση, επαναχρησιμοποίηση για ζωοτροφές, ανακύκλωση υλικών σε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας, ανακύκλωση θρεπτικών συστατικών, ανάκτηση ενέργειας και τελευταία και λιγότερο προτιμώμενη επιλογή που είναι η διάθεση των αποβλήτων τροφίμων.

? Ερωτήσεις για τους μαθητές



- Έχετε αναρωτηθεί ποτέ πώς τα τρόφιμα που τρώμε σχετίζονται με την κλιματική αλλαγή;
- Μπορείτε να σκεφτείτε κάποιες ενέργειες που έχουν γίνει για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στο σχολείο;
- Μπορείτε να σκεφτείτε οποιεσδήποτε ενέργειες που έχουν γίνει για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στο σπίτι;
- Πώς πιστεύετε ότι ο πολιτισμός σχετίζεται με το φαγητό και τη σπατάλη του;
- Αναρωτηθήκατε ποτέ για τη διαφορά μεταξύ των ημερομηνιών “best before” και “use by”;

ΠΗΓΕΣ ΓΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΜΕΛΕΤΗ:



• ΕΝΟΤΗΤΑ 1

- Πόροι που σχετίζονται με τα υπολείμματα τροφίμων
- Μέτρο αποτυπώματος άνθρακα

Earth Hero



Playstore



iOS

- Εφαρμογές μείωσης της σπατάλης τροφίμων:

Too Good to Go



Playstore



iOS

NoWaste



Playstore



iOS



Αναφέρετε μόνο ό,τι είναι απαραίτητο, για να υποστηρίξετε τις προσπάθειες των μαθητών να αναζητήσουν δεδομένα. Τα υπόλοιπα θα είναι διαθέσιμα στην ενότητα για τους εκπαιδευτικούς.

• ΕΝΟΤΗΤΑ X



- Connection of culture:

Taste Atlas

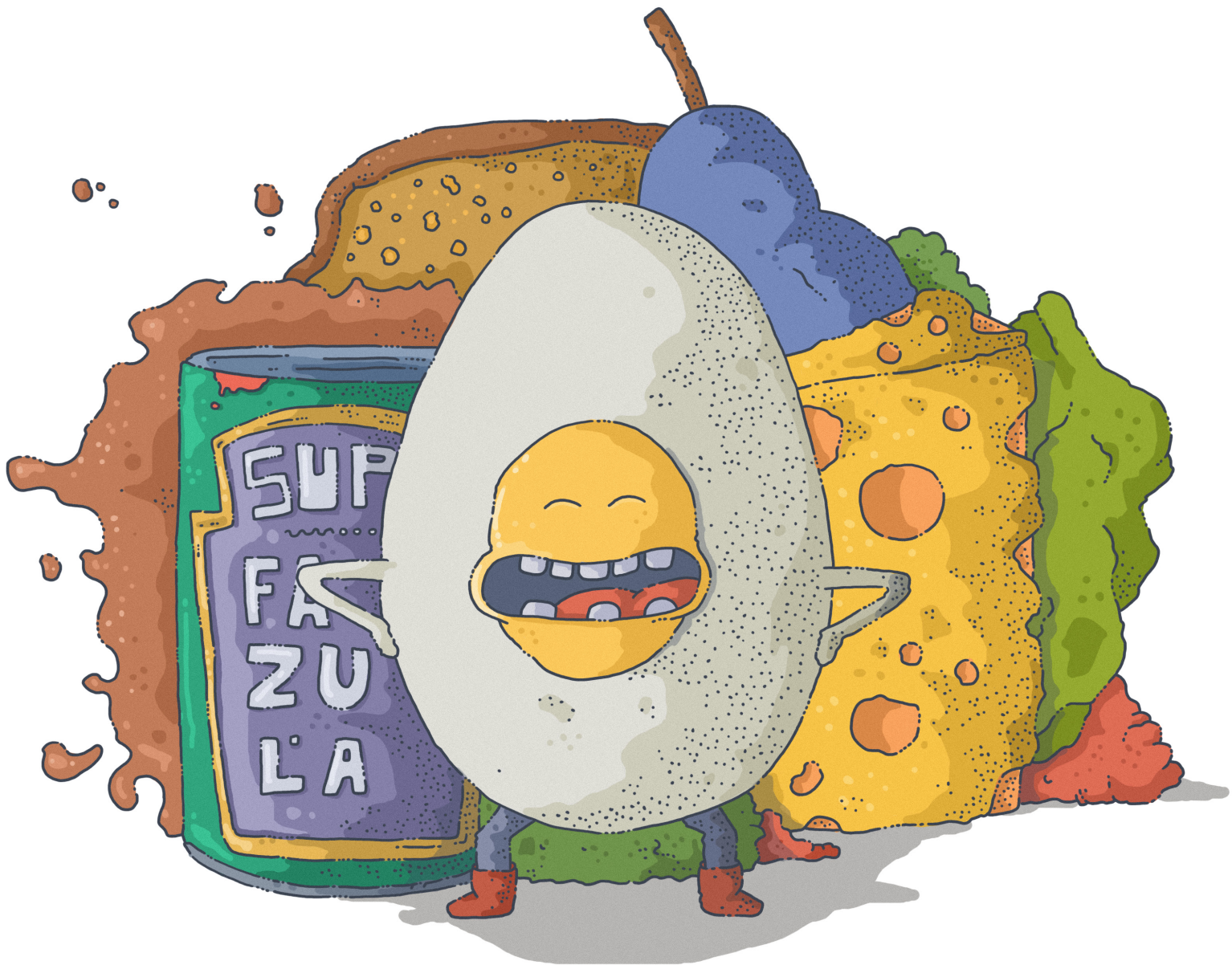


ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ:



Κινητές συσκευές που είναι συνδεδεμένες στο διαδίκτυο, για να κατεβάσουν και να χρησιμοποιούν τις εφαρμογές.





ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ

Στόχος της δραστηριότητας

Στόχος αυτής της δραστηριότητας είναι η ευαισθητοποίηση σχετικά με τα υπολείμματα τροφίμων που παράγονται από τις καθημερινές πρακτικές, ο εντοπισμός πιθανών τρόπων συλλογής οργανικών αποβλήτων και η σκέψη τρόπων για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων.

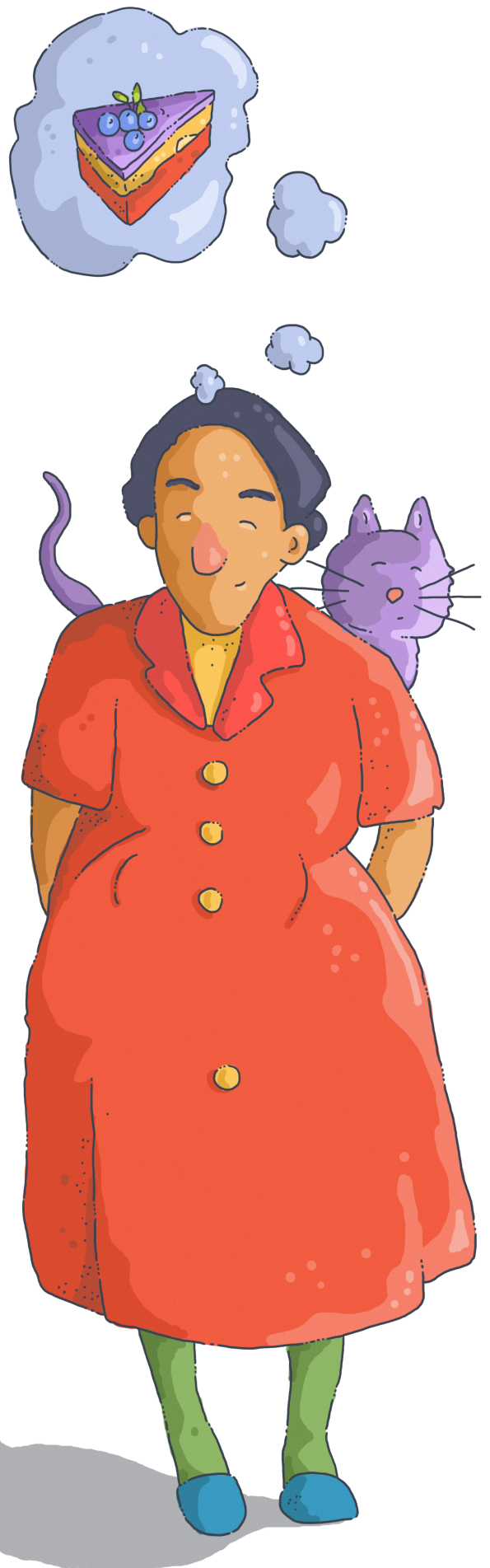
Προσανατολισμός ή δέσμευση

Αφού ολοκληρώσετε το θεωρητικό μέρος, ξεκινήστε μια συζήτηση σχετικά με το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων (τι είναι, τις επιπτώσεις της, πιθανές δράσεις μετριασμού). Στη συνέχεια, μιλήστε για τους χώρους όπου θα συλλέγονται τα οργανικά απόβλητα (κάδος κομποστοποίησης ή καθορισμένοι χώροι στον κήπο του

σχολείου) και για το είδος των οργανικών αποβλήτων (φρούτα, λαχανικά, σακούλες τσαγιού, ξηρά φύλλα κ.λπ.) που μπορούν να συλλεχθούν για κομποστοποίηση. Ζητήστε από τους μαθητές να παρατηρήσουν και να συλλέξουν δεδομένα (π.χ. για μια μέρα ή μια εβδομάδα) σχετικά με το πόσα οργανικά απόβλητα παράγονται στο σπίτι τους. Μπορεί επίσης να ζητηθεί από τους μαθητές να παρατηρήσουν τυχόν διαφημίσεις μάρκετινγκ που εντοπίζουν στην καθημερινή τους ζωή και να τις συζητήσουν με τους συμμαθητές τους. Τέλος, ζητήστε τους να σκεφτούν το αγαπημένο τους παραδοσιακό πιάτο και να το κάνουν πιο βιώσιμο. Οι μαθητές μπορούν να προσδιορίσουν ποια τρόφιμα περιλαμβάνονται στο πιάτο που επέλεξαν και τι βρίσκουν ενδιαφέρον σε αυτό. Το αποτέλεσμα της συζήτησης θα πρέπει να είναι το αυξημένο ενδιαφέρον των μαθητών για τα υπολείμματα τροφίμων που παράγουν, πώς αυτό συνδέεται με την κλιματική αλλαγή και ποιες ενέργειες μπορούν να κάνουν, για να μειώσουν τα υπολείμματα.

? Ερωτήσεις για τους μαθητές

- Πώς αισθάνεστε για τα τρόφιμα σπαταλώνται στους χώρους του σχολείου ή στο σπίτι;
- Παρατηρείτε πρακτικές πρόληψης της σπατάλης τροφίμων από τους ανθρώπους γύρω σας; Πώς αισθάνεστε γι' αυτές;
- Συμμετέχετε σε πρακτικές πρόληψης της σπατάλης τροφίμων; Εάν ναι, ποιες είναι αυτές; Αν όχι, γιατί;
- Σας επηρεάζουν αυτές οι πρακτικές προσωπικά; Εξηγήστε πώς.



Εννοιολόγηση

Η συζήτηση επί του θέματος θα πρέπει να οδηγήσει στην κατανόηση της διαφοράς μεταξύ της απώλειας τροφίμων και της σπατάλης τροφίμων, του τρόπου με τον οποίο συμβαίνει, του λόγου που αποτελεί πρόβλημα για το περιβάλλον και του τρόπου με τον οποίο συνδέεται με την κλιματική αλλαγή. Οι μαθητές καλούνται να εστιάσουν στις πρακτικές που εφαρμόζονται στον χώρο του σχολείου τους και στο σπίτι τους. Το αποτέλεσμα της συζήτησης θα πρέπει να είναι η αύξηση του ενδιαφέροντος των μαθητών να ανακαλύψουν πόσα απορρίμματα τροφίμων δημιουργούνται άσκοπα και πώς αυτά τα απορρίμματα μπορούν να προληφθούν ή ακόμη και να χρησιμοποιηθούν αντί να απορριφθούν. Ζητήστε από τους μαθητές να συζητήσουν σε μικρές ομάδες πιθανές λύσεις για το πώς μπορούν να μειωθούν τα απορρίμματα τροφίμων και να δώσουν ιδέες για το πώς μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα απορρίμματα τροφίμων αντί να απορριφθούν. Στη συνέχεια, κάθε ομάδα παρουσιάζει όλες τις ιδέες στους συμμαθητές της και όλοι καταλήγουν σε ένα κοινό συμπέρασμα σχετικά με το τι πρέπει να γίνει. Εδώ, ο δάσκαλος θα μπορούσε να συνδέσει το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων με την επισιτιστική ασφάλεια και να αναφέρει ότι παιδιά στην ηλικία τους σε άλλες χώρες πεθαίνουν από την πείνα ή έχουν ελάχιστη πρόσβαση σε τρόφιμα.



Έρευνα

Συνεχίστε με την ανάλυση της τρέχουσας κατάστασης των υπολειμμάτων τροφίμων.

- **Τι είδους οργανικά απόβλητα απορρίπτονται συνήθως;**
- **Ποιος είναι ο όγκος των αποβλήτων τροφίμων που μπορούν να συλλεχθούν;**
- **Πώς μπορεί να ερμηνευτεί αυτό σε ποσότητες CO₂ και η σύνδεσή του με την κλιματική αλλαγή;**



Συμπέρασμα

Συνοψίστε τις προτεινόμενες λύσεις και ιδέες. Δημιουργήστε μια παρουσίαση με όλα τα αποτελέσματα και μοιραστείτε την με άλλους συμμαθητές σας ή με την τοπική κοινότητα ή το σχολείο.

Ποιες ενέργειες μπορούν να αποτρέψουν κάτι τέτοιο;

Προτάσεις για πιθανές λύσεις για την πρόληψη και την επεξεργασία των αποβλήτων τροφίμων:

Συμβουλές για τα ψώνια στο σούπερ μάρκετ, συνταγές από περισσεύματα για το μάθημα της καθαριότητας στο σχολείο ή στο σπίτι τους, χρήση εφαρμογών που μπορούν να εφαρμοστούν στην καθημερινή ζωή για τη δημιουργία και την παρακολούθηση νέων συνηθειών για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων, ιδέες για το πώς να συλλέγουν τα οργανικά απόβλητα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος/μετά το φαγητό κ.λπ. Συμβουλές για τον σωστό υπολογισμό του αριθμού των μερίδων κατά το μαγείρεμα στο σπίτι και τη μείωση έτσι του κινδύνου σπατάλης τροφίμων.

Παραδείγματα βέλτιστων πρακτικών που μπορούν να εφαρμοστούν:



- Διαλέξτε τρόφιμα με ατελές σχήμα
- Δωρίστε τρόφιμα
- Μαγειρέψτε με τα περισσεύματα
- Υποστηρίξτε τους τοπικούς παραγωγούς
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε με τοπικά τρόφιμα/χρησιμοποιήστε εποχιακά προϊόντα
- Έκπτωση σε τρόφιμα που πρόκειται να λήξουν σύντομα
- Αύξηση της χρήσης βιοπροϊόντων που παράγονται τοπικά

Πόσα υπολείμματα τροφίμων μπορούν να αποφευχθούν εάν ακολουθηθούν πρακτικές;

Ποια είναι τα οφέλη της συλλογής οργανικών αποβλήτων και της προετοιμασίας του δικού σας κομπόστ;

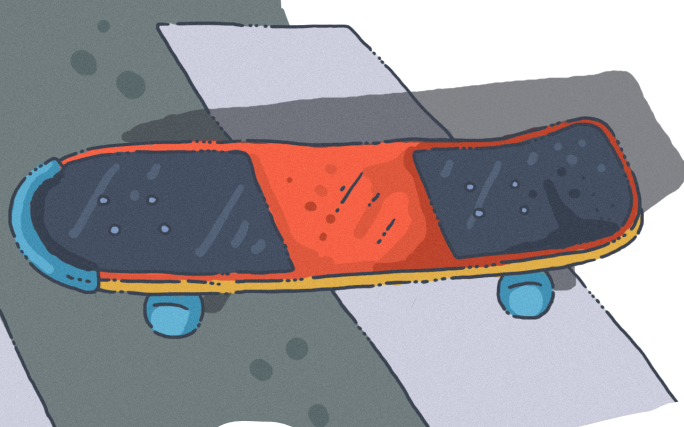




ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ

Παρουσίαση στη διεύθυνση του σχολείου προτάσεων για πρακτικές μείωσης των υπολειμμάτων τροφίμων (χαμηλού και υψηλού κόστους), οι οποίες θα έχουν ως αποτέλεσμα τη μείωση του CO₂, των πόρων, αλλά και των χρημάτων. Παρακολούθηση των αλλαγών στις συνήθειες που σχετίζονται με τα υπολείμματα τροφίμων (π.χ. πρακτικές αγορών στο σούπερ μάρκετ κ.λπ.).

Ετοιμάστε κάποιες συνταγές από τα περισσεύματα και μοιραστείτε τις με τους συμμαθητές σας. Επινοήστε έναν εκπαιδευτικό σκοπό για τη λύση που δημιουργήθηκε - ένα Padlet, ένα σύντομο βίντεο (ίσως μέσω του TikTok), μια διαδραστική παρουσίαση (ίσως χρησιμοποιώντας το Prezi) κ.λπ.



ΠΟΡΟΙ

https://food.ec.europa.eu/safety_en

<https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/sustainability/food-waste/>

<https://www.usda.gov/media/blog/2022/01/24/food-waste-and-its-links-greenhouse-gases-and-climate-change#:~:text=Food%20loss%20and%20waste%20also,even%20more%20potent%20greenhouse%20gas.>

<https://www.greeneatz.com/foods-carbon-footprint.html>

https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-04/fw_lib_stud_rep_pol_ec-know-cen_bioeconomy_2021.pdf

<https://eeb.org/eu-wastes-more-food-than-it-imports-says-new-report/#:~:text=Food%20waste%20costs%20EU%20businesses,of%20agricultural%20land%20%5B6%5D.>

ΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΑΝΘΡΑΚΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΥ ΤΡΩΤΕ

Κείμενο: Markella Papanicolaou

Εικονογραφήσεις: Tomáš Cíger, Katka Slaninková

Γραφιστική σχεδίαση: Andrea Plulíková

Εκδότης: Strom života (Tree of Life), Jelenia 7, 811 05 Bratislava, Slovakia

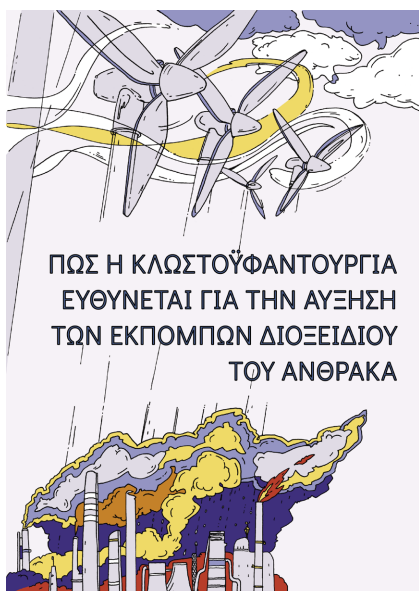
16 σελίδες • Μορφή: A4

Έτος έκδοσης: 2023, 1η έκδοση • ISBN 978-80-8292-057-7

Η δημιουργία αυτού του βιβλίου χρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση - NextGenerationEU. Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που εκφράζονται είναι αποκλειστικά του/των συγγραφέα/ων και δεν αντανακλούν κατ' ανάγκη τις απόψεις και τις γνώμες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, οι οποίες δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες γι' αυτές.



ΑΛΛΑ ΒΙΒΛΙΑ ΤΟΥ ΔΕΙΚΤΗ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΑΡΕΣΟΥΝ ΣΤΟ: TEACHINGGREEN.EU





STRM ŽIVOTA



UNIVERZITA
KONŠTANTÍNA
FILOZOFA
V NITRE



CARDET



National Research Council of Italy
Institute of BioEconomy

Department of Biology, Agriculture and Food Science



Co-funded by
the European Union

TEACHING
GREEN

TEACHING GREEN - From Climate Change Education
and Awareness to Citizen Science Action

Contract Number: 2021-1-SK01-KA220-SCH-000032754

teachinggreen.eu



9 788082 920577