

Transport z Wielkopolskiego Banku Żywności

Dnia dotarł transport z żywnością:

Jabłka	840kg
Makaron świderki	560 kg
Ryż biały	770 kg
Mleko UHT	720 kg
Kasza jęczmienna	720 kg
Napoje gazowane	240 szt
Keczup	228 szt
warzywa konserwowe 380 g	160 szt
Mleko skondensowane	432 l
Musztarda 380g	126 szt
sos w płynie 2500	12 szt
chleb 1000g	60 szt
warzywa świeże kg	84 kg
wędliny	590 kg
dania gotowe	54 kg

Transport z Wielkopolskiego Banku Żywności

Dnia dotarł transport z żywnością:

Jabłka	840kg
klopsiki w sosie własnym	734,4 kg
kasza jęczmienna	720 kg
ser topiony	260 kg
sok jabłkowy	540 kg
Cukier	20 kg
groszek z marchewką	600 kg
Mleko UHT	720 k

WARSZTATY KULINARNE W HOSTELU DLA BEZDOMNYCH W NOCHOWIE

W piątek dnia 18 marca 2016r. o godz. 12stej odbyły się warsztaty kulinarne w Hostelu

w Nochowiu, poprowadzone przez parę dietetyków z Poznańskiego Banku Żywności Unijnej. Wyżej wymienione spotkanie miało na celu przedstawienie zasad zdrowego żywienia oraz zaprezentowanie jak wykorzystać żywność unijną poprzez przykłady inspiracji kulinarnych. Państwo dietetycy przywieźli Żywność Unijną z Banku z Poznania i pokazali jak z tych

produktów można ugotować tanie i smaczne jedzenie. Uczestnikami warsztatów byli mieszkańcy Hostelu w Nochowie pod okiem Opiekunów Hostelu i koordynatora osób bezdomnych i pracownika socjalnego. Spotkanie składało się z części wykładowej i warsztatów. Część wykładowa obejmowała piramidę żywieniową, zasady zdrowego odżywiania, sposoby jak nie marnować jedzenia i jak przechowywać żywność itp. Pod okiem dietetyków ugotowane zostały kluseczki z ryżu, kotlety z kaszy, koktajl bananowy oraz na deser słodkie kuleczki z płatków owianych.

Spotkanie przebiegło w sympatycznej atmosferze, degustacja zachwycała podniebienia smakoszy. Na zakończenie rozdane zostały upominki dla uczestników warsztatów w postaci poradnika zdrowego żywienia.



