**Świąteczne jedzenie bez marnowania**

**Boże Narodzenie to czas radości, tradycji i wspólnego biesiadowania. Przygotowujemy różnorodne dania, by zadowolić bliskich, lecz często zostajemy z nadmiarem jedzenia. WSP „Społem” podpowiada, jak przemyślane planowanie, dzielenie się potrawami z innymi oraz odpowiednie przechowywanie zapobiegnie marnowaniu się żywności.**

**Planuj z głową – mniej, ale lepiej**

Wigilijne menu warto przygotować z rozwagą. Zamiast mnożyć liczbę dań, lepiej postawić na te ulubione, które zasmakują gościom, jednocześnie unikając nadmiaru jedzenia, które później się zmarnuje. WSP „Społem” zachęca, by wybrać sprawdzone przepisy i komponować je z wysokiej jakości składników. Dzięki przemyślanemu podejściu do gotowania można nie tylko zaoszczędzić czas i pieniądze, ale także zmniejszyć ilość odpadów.

**Podziel się tym, co zostało**

Jeśli po świętach zostanie Ci więcej jedzenia, warto podzielić się nim z potrzebującymi. Fundacje, jadłodzielnie czy dobroczynne lodówki to miejsca, które przyjmują zarówno gotowe dania, jak i produkty spożywcze. Otwarty słoik Majonezu Kieleckiego, Musztardy Kieleckiej czy opakowanie Ketchupu Kieleckiego również możesz przekazać, jeśli wiesz, że nie zdążysz ich wykorzystać przed upływem terminu ważności. W ten sposób nie tylko ograniczysz marnowanie żywności, ale także sprawisz radość osobom, które tego potrzebują. Warto również skorzystać z aplikacji i platform internetowych, które pomagają ratować jedzenie przed wyrzuceniem.

**Zamrażaj i przechowuj na później**

Nie wszystko musi trafić do jadłodzielni – wiele potraw można przechować na później. Zamrażarka to niezastąpiona sojuszniczka w walce z marnowaniem jedzenia. Pierogi, zupy, bigos czy ryby można łatwo zamrozić, zachowując ich smak i jakość na dłużej. Pamiętaj jednak, żeby nie mrozić potraw z majonezem, surowych grzybów, liściastych warzyw czy kremowych ciast. Te produkty lepiej spożyć na świeżo lub przekazać komuś, kto je wykorzysta.

**Zero waste na co dzień – nie tylko w święta**

Podejście zero waste to coś więcej niż jednorazowe działanie. Święta są doskonałą okazją, by wprowadzić dobre nawyki, które możemy kontynuować przez cały rok. Świadome zakupy, planowanie posiłków i mądre zarządzanie zapasami to klucz do ograniczenia strat. Produkty od WSP „Społem”, takie jak Ocet Kielecki, Ketchup Kielecki czy Musztarda Kielecka, dzięki swojej uniwersalności mogą być wykorzystane w wielu daniach, co zmniejsza ryzyko, że coś się zmarnuje.

Pamiętajmy, że każdy kawałek jedzenia ma wartość – czy to podczas rodzinnej kolacji, czy w codziennym gotowaniu. Dzięki świadomym wyborom możemy wspólnie tworzyć bardziej odpowiedzialny i zrównoważony świat.

Więcej informacji o WSP „Społem” znajdziesz na: <https://www.wspspolem.com.pl/>