

*Soluzioni dei giochi e dei quiz
e le ricette Anti-Spreco*

2°
NUMERO

Le Sfide di Gea Beate e Teo



CAMERUN
Gli effetti del cambiamento
climatico



COSA FORNISCE AZIONE CONTRO LA FAME
AGLI AGRICOLTORI PER COLTIVARE?

Fornisce tutti gli strumenti per coltivare campi, semi e
corsi di formazione per imparare nuove tecniche



Disegno misterioso

Riempi gli spazi con i colori che corrispondono ai numeri indicati



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

Quiz elettrizzanti



QUANTO "CO₂"
PRODUCE LA VISIONE
IN STREAMING DI UNA
PUNTATA DELLA TUA
SERIE PREFERITA?

- tanto quanto utilizzare l'auto per percorrere 6 km
- niente

QUANTO "CO₂"
VIENE EMESSA PER
PRODURRE UN
CHILOGRAMMO
DI PLASTICA?

- 500 kg
- 1,2 kg
- 500 gr

DI QUANTO
SI RIDUCE L'EMISSIONE
DI "CO₂" PRODUCENDO
PLASTICA RICICLATA?

- 15% in meno
- 30% in meno
- 90% in meno

QUALE DI
QUESTI CIBI
GENERA PIÙ "CO₂"
PER ESSERE
PRODOTTO?

- Manzo
- Patate
- Riso
- Caffè



È UNA DELLE
CAUSE DEL
CAMBIAMENTO
CLIMATICO

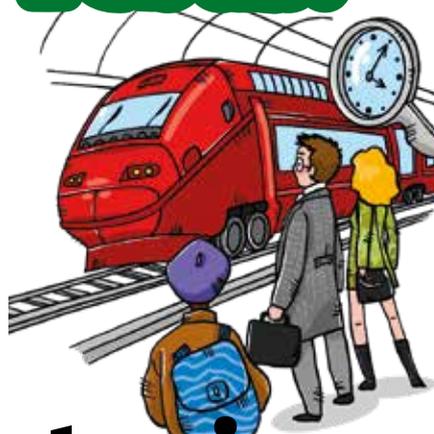
ABC

Risolvi il rebus!

Defo



Re



stazione

Quanto "CO₂" produce la visione in streaming di una puntata della tua serie preferita? Tanto quanto utilizzare l'auto per percorrere 6 km. Fonte: <https://tech.everyeye.it/notizie/qual-impatto-ambientale-30-minuti-streaming-netflix-dati-incredibili-614500.html#:~:text=E%27%20emerso%20%20%20infatti%2C%20che%2030,macchina%20da%206%20chilometri%20circa>. Quanto "CO₂" viene emesso per produrre un chilogrammo di plastica? 1,2 Kg. Fonte: <https://www.nonsoloambiente.it/2022/08/22/consumo-di-plastica-ed-emissioni-co2-due-scenari-al-2050/>. Di quanto si riduce l'emissione di "CO₂" producendo plastica riciclata? 90% in meno. <https://laplasticaecambiata.it/il-riciclo-della-plastica-quanta-co2-ci-fa-risparmiare>. Quale di questi cibi genera più "CO₂" per essere prodotto? 1° manzo (59, 6 kg) 2° Caffè (16,5 kg) 3° Riso (4 kg) 4° Patate (0,3 kg) Fonte: <https://www.openpolis.it/limpronta-ecologica-degli-alimenti-e-le-etichette-europee/>

Scopri che differenza fa!

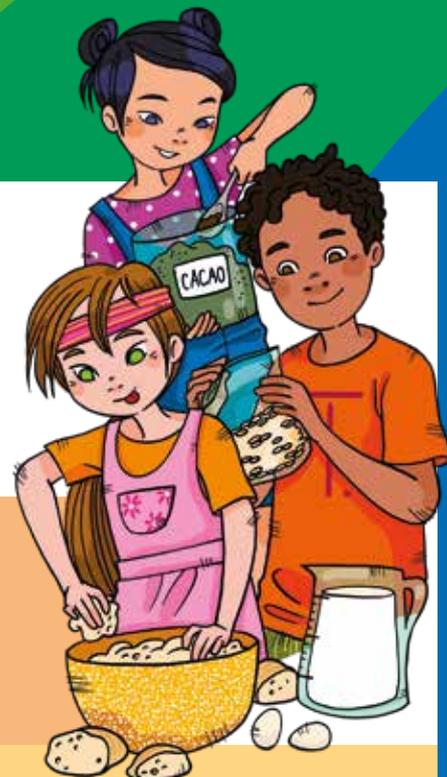
Scopri le 17 differenze

Sapevate che

anche l'aumento di un decimo di grado fa la differenza? Infatti, ogni aumento delle temperature, anche se minimo, mette a rischio molte specie e la biodiversità, trasformando gli ecosistemi della terra, influenzando anche sulla fertilità dei terreni. Tutto questo minaccia la sicurezza alimentare di tantissime popolazioni nel mondo.



Le ricette anti-spreco



Oltre alla ricetta della torta di pane, vi diamo alcune idee per creare deliziosi piatti anti spreco!

VELLUTATA DELIZIOSA

Raccogliete in una pentola il verde dei cipollotti, i rametti di sedano con le foglie, le foglie esterne dei finocchi, il torsolo e le foglie del cavolfiore, rosmarino, brodo vegetale. Cuocere e alla fine frullare e condire con olio.



BUCCE DI PATATE FRITTE

Lavare, spazzolare e asciugare bene le patate ancora intere. Pelare le patate e recuperare le bucce. Se necessario asciugarle nuovamente. Condire con le spezie o le erbe tritate finemente quindi friggere in abbondante olio caldo. Scolare le bucce sopra a carta da cucina. Servire calde con salse a piacere.



PURÈ DI BUCCE DI MELANZANE

Tagliare a strisce larghe le bucce di melanzane, tagliare le cipolle a spicchi e sbollentare cinque minuti, poi scolare in acqua fredda. Mettere tutto in una pentola e condire con sale pepe e zucchero, aggiungere aglio e chiodi di garofano. Soffriggere 10 minuti, quando la verdura è cotta spegnere il fuoco e frullare il tutto.



ZUPPA DI CAVOLFIORE

Soffriggere la cipolla con olio e aggiungere gli scarti del cavolfiore (foglie, torsolo interno, gambi dei fiori), mescolare e ricoprire con acqua e dado. Cuocere fino a che la zuppa non è cotta. Frullare e servire con crostini di pane raffermo.

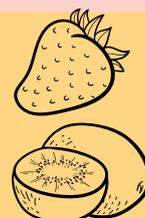


POLPETTE DI PANE

Tagliare a cubetti il pane raffermo e mettere in ammollo nel latte. Dopo qualche minuto, ridurre in poltiglia. Aggiungere un uovo, il formaggio grattugiato (a piacere) ed infine l'erba aromatica e l'aglio tritati. Salare e pepare. Amalgamare gli ingredienti e formare delle palline. Passare tutte le polpette nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato. Friggere in abbondante olio caldo.

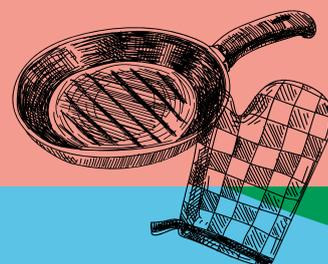
PANZANELLA DOLCE

Spremere le arance e ammolare il pane raffermo, se necessario aggiungere acqua fredda. Tagliare la frutta (fragole, kiwi, o altro) a fettine o a cubetti. Strizzare bene il pane e sbriciolarlo, aggiungere la frutta e il basilico a pezzetti. Condire con succo di limone e zuccherare. Far riposare in frigorifero prima di servire. Decorare con cacao e/o cannella.



FRITTATA DI PASTA

Per riciclare la pasta avanzata, aggiungere le uova, il formaggio, la scamorza e la pancetta o verdure. Scaldare in una pentola un po' di olio caldo e cuocere il tutto da entrambi i lati. Da gustare sia calda che fredda.





www.azionecontrolafame.it