



Rozdá se 300 žemlovek zdarma. Zachraň jídlo tím oslaví vznik kuchařky

Večer 16. října bude ve znamení “záchranářských” receptů. V Pražském kreativním centru oslaví iniciativa Zachraň jídlo vznik nové kuchařky Zachraň jídlo v kuchyni, která obsahuje 100 receptů, jak doma neplýtvat jídlem. Během happeningu rozdají dobrovolníci 300 porcí luxusních žemlovek ze surovin, které by se jinak nevyužily. Kromě křtu kuchařky a výdeje žemlovek bude na místě bohatý program: od workshopů na výrobu sušenek z dužiny, promítání filmu o plýtvání jídlem, výstavy až po drinky ze “zachráněného” ovoce. Vstup na akci je zdarma.

Zachraň jídlo slaví vznik unikátní kuchařky, která obsahuje 100 receptů, jak využít jídlo do posledního kousku. Kromě toho přináší i rady, co proti vyhazování jídla může udělat každý z nás. Spotřebitelé totiž plýtvají jídlem nejvíce. Podle studie vytvořené pro Evropskou komisi v roce 2016 se na vyhozeném jídle podílí 53 %. Lidé si knihu už teď mohou předobjednat v [e-shopu](#) nebo si ji zakoupit osobně na křtu 16. října. Zisk z prodeje kuchařky se investuje zpět do projektů Zachraň jídlo. Od 18. října bude kniha dostupná také v knihkupectvích.

Oslava vzniku knihy bude velkolepá. Od 18 hodin odstartuje večer stand-up komička Iva Pazderková a po krátkém představení kuchařky začne výdej sváteční žemlovky, kterou pro akci připraví cateringová společnost Fresh & Tasty. Jídlo se uvaří ze surovin, které by jinak přišly vniveč: z příliš malých croissantů, z jablek a hrušek “napaběrkovanych” ze sadu a z mléka z Potravinové banky Praha.

V 19.00 a 20.00 hodin proběhnou workshopy výroby sušenek z dužiny. Využívá se v nich vláknina, která zbývá po odšťavnění ovoce. Jak na jejich výrobu, předvede Zuzana Štěpničková, jedna z autorek receptů v kuchařce. Lidé si na místě budou moci upéct několik kousků a odnést si je domů.

Od 20.00 hodin začne promítání filmu Theater of Life o slavném italském šéfkuchaři Massimu Botturovi, kterého časopis Time zařadil mezi 100 nejlivnějších osobností roku 2019 a který založil charitativní organizaci Food For Soul upozorňující na plýtvání jídlem. Bottura je také autorem předmluvy v kuchařce Zachraň jídlo v kuchyni. Po skončení promítání filmu bude následovat diskuze s kuchařem Martinem Škodou a Yanou Panchevou (Potravinová banka Praha).

Happening podpořil Magistrát hlavního města Prahy. Kniha by nemohla vzniknout bez podpory hlavního partnera knihy: České spořitelny – penzijní společnosti a jejího Etického fondu, německé spolkové nadace pro životní prostředí (DBU), která poskytla finanční a odbornou podporu, a dlouhodobého partnera: Nadačního fondu Zeměkvět.

Za poskytnutí prostor děkujeme [Pražskému kreativnímu centru](#), Skautskému institutu a Airventures.

Kontakty:

Anna Strejcová, vedoucí komunikace, tel. 737 758 563, anna.strejcova@zachranjidlo.cz

Adresa [Pražského kreativního centra](#)

Facebooková [událost](#)

[Tisková zpráva](#) ke kuchařce

[E-shop](#)

[Press kit](#) ke stažení

Ve středu 16. 10. od 17.00 hodin proběhne v sále Minuta v [Pražském kreativním centru](#) představení kuchařky novinářům za účasti tvůrců. Za Zachraň jídlo vystoupí Adam Podhola, vedoucí projektu, a Zuzana Štěpničková, autorka receptů. Dalším hostem bude Juliana “Maškrtnica” Fischerová, pekařka, která má v kuchařce svůj speciální recept. Prosíme o potvrzení účasti, abychom pro vás mohli připravit balíček s kuchařkou.