

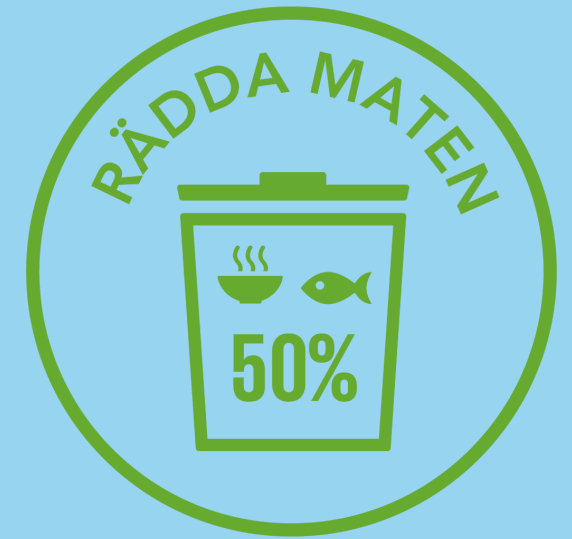
MATSVINNSFESTIVALEN!

SÖNDAG 11/8

DAGENS TEMA:

Hem & Familj

Utöver programpunkterna nedan har vi annat intressant och kul innehåll som är tillgängligt löpande under öppettiderna kl 11:00–18:00.



11:00–12:00

SYSAV MED RESTAURANG SPILL

The Cook Off med Resterkocken

Vem kan laga den bästa rätten av rester? Låt dig inspireras av hur rester kan tas till vara och skapa magi i munnen! Allt för ett minskat matsvinn, för miljön och klimatet.

Kom och heja på när unga Resterkockar möts i en rafflade cook off. Tävlingen leds av miljöpedagoger från Sysav som även kommer bjuda på matnyttig kunskap. Programmet är perfekt för barn i skolålder men även för hela familjen.

3 take-aways:

- Få inspiration till recept gjorda på matrester
- En spännande tävlingsanda för hela familjen
- Matnyttiga tips om miljö och hållbarhet

11:00–18:00

MOSSAGÅRDEN

Smoothiecyklar av Mossagården: Cykla din egen Smoothie

Unna dig själv en extra powerboost genom att prova Mossagårdens uppskattade Smoothiecyklar. Trampa på Smoothiecykeln efter att ha lagt ekologisk frukt i mixern och blanda frukten till en hälsosam smoothie. De extra vitaminerna håller dig alert under hela festivalvistelsen! Lär dig om ekologi, naturen och de ekologiska kretsloppen, om att tillaga din egen dryck på ett hållbart sätt och få motion och gemenskap i samband med eventet.

13:00–14:00

HEATHER ÖLDY

Titta, lukta & smaka – en utmaning för hela familjen

Med hjälp av alla våra sinnen tränar vi tillsammans på att skilja på matsvinn och matavfall. Lär dig att våga lita på dig själv och ta kloka beslut för en hållbar framtid. Varmt välkomna stora som små! Programmet leds av matsvinnsguide Heather Oldby, "dumpstervingveteran", grundaren till Facebook-gruppen "Save the Food – Malmö" med över 3000 medlemmar, f.d. ordförande för Rude Food och blivande trädgårdsingenjör.

3 take-aways:

- Kunskap för att hantera matsvinn på bästa vis
- Självförtroende för att hantera matsvinn på bästa vis
- Kreativitet för att hantera matsvinn på bästa vis

13:00–16:00

SAHIN ERDAL FRÅN RESTAURANG BASTARD

Just eat it! Pizza på matsvinn

Inget ska kastas för matsvinn blir så jäkla gott på pizza! Speciellt när det är kocken Sahin Erdal (känd bl.a från restaurang Bastard), esset på stenugnsbakade pizzor, som fixar det. Smaka och betala det du tycker pizzan är värd.

16:00–16:30

SYSAV MED RESTAURANG SPILL

Cook Off med Resterkocken: Prisutdelning och bästa resterreceptet

Under hela dagen har du kunnat tävla med Sysav och lämnat in ditt bästa recept baserat på rester och sådant som du vill rädda från att förfaras. Sysavs jury har nu valt sin favorit och nu ska vinnaren utropas. Dessutom kan du lyssna på en inspirerande föreläsning om hur vi tillsammans kan minska matsvinnet och bättre hushålla med våra gemensamma resurser.