

Трапеза как социальный акт

Слоу фуд: социальные и
экологические аспекты

Сотрапезники

С кем люди хотели бы разделять трапезу – утром, вечером, днем, по выходным и т.д.

Кого вы могли бы пригласить и к кому вы сами готовы были бы пойти в гости?

Что это дает человеку?

Как хотели бы проводить время?

О чем бы вы хотели говорить?

Что хотели бы вместе делать?

Что это дает людям?

Процесс закупки продуктов 1

Где и как должны выращиваться продукты, которые люди предпочитают есть, если подходят к этому вопросу осмысленно.

Процесс закупки продуктов 2

Какие продукты, как, где и у кого должны покупаться, чтобы их можно было обсудить за столом

Процесс закупки продуктов 3

- Какие продукты могут быть выращены самостоятельно кем-то из участников трапезы, какие это может вызвать темы для общения.

Процесс подготовки еды для кого-то

Почему еда более экологична и социальна, если приготавливается вами персонально для кого-то

Как должна готовиться еда, чтобы она была более полезна и более ориентирована на участников трапезы

Меню

Как учесть состав еды и способ приготовления, приемлемый и любимый для участников трапезы

Меню

Как соблюсти желаемый объем еды?

Как минимизировать количество пищевых
отходов?

Сервировка

Как накрывать на стол и убирать со стола, чтобы это было интересно, но требовало минимум затрат.

Какая сервировка к чему обязывает.

Одноразовая посуда – какое общение она дает. Многоразовая посуда.

Выводы

Какие социальные и экологические
выгоды несет с собой слоу фуд?