**ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΑΛΕΘΡΙΚΟΥ**

**Γρηγόρη Αυξεντίου 1, 7570 Αλεθρικό**

**ΤΗΛ. 24432788, FAX 24432750**

**E-mail: dim-alethriko-lar@schools.ac.cy**

Αγαπητοί γονείς,

Σας ενημερώνουμε ότι στο πλαίσιο της Αειφόρου Περιβαλλοντικής Αγωγής και Ανάπτυξης (μάθημα που κάνουμε στο σχολείο), συμμετέχουμε και φέτος στο πρόγραμμα «Τηγανοκίνηση».

Η Τηγανοκίνηση είναι ένα εκπαιδευτικό, περιβαλλοντικό πρόγραμμα συλλογής χρησιμοποιημένων μαγειρικών λαδιών που εφαρμόζεται με επιτυχία σε περισσότερα από 350 σχολεία στην Κύπρο. Είναι μια διαδικασία κατά την οποία το τηγανέλαιο, ένα υγρό απόβλητο, μετατρέπεται σε βιοντίζελ και γλυκερίνη, δύο χρήσιμα υλικά. Παράλληλα, η Τηγανοκίνηση φέρνει έσοδα στο κάθε σχολείο που συμμετέχει. Τα έσοδα είναι ανάλογα με την ποσότητα των τηγανέλαιων που συλλέγει το κάθε σχολείο και επενδύονται στην εφαρμογή περιβαλλοντικών δράσεων και αλλαγών στον σχολικό χώρο.

Στη βόρεια είσοδο του σχολείου μας υπάρχει το ειδικό βαρέλι της Τηγανοκίνησης, όπου εκεί μπορείτε να αδειάζετε τα τηγανέλαια. Έχει δοθεί στα παιδιά ένα παγούρι 4 λίτρων, μέσα στο οποίο μπορούν να μεταφέρουν το χρησιμοποιημένο μαγειρικό λάδι από το σπίτι, τη δουλειά σας ή την επιχείρησή σας, στο σχολείο. Το λάδι που συλλέγεται μπορεί να προέρχεται από τηγάνισμα, ψήσιμο στο φούρνο, σαλάτες, κονσέρβες τόνου, λάδι διατήρησης ελιών κλπ.

Σας καλούμε, λοιπόν, να στηρίξετε και να συμμετέχετε ενεργά στην προσπάθεια αυτή, η οποία σκοπό έχει να ευαισθητοποιήσει μικρούς και μεγάλους για τη δημιουργία μιας **νέας κουλτούρας** σε ότι αφορά την προστασία του περιβάλλοντος και τη διασφάλιση της ποιότητας της ζωής μας. Ταυτόχρονα, ενισχύετε το σχολείο με έσοδα τα οποία θα αξιοποιηθούν για την περιβαλλοντική και αισθητική αναβάθμιση του σχολείου μας.

Όποτε μαζέψετε και γεμίσετε το παγούρι, ελάτε στο σχολείο να το αδειάσετε ακόμα και **κατά τις** **Καλοκαιρινές διακοπές**! Το σχολείο μας θα είναι ανοικτό από τις **8:00 π.μ. μέχρι τις 1:00** μ.μ. Εμείς θα περιμένουμε να γεμίσουμε όλοι μαζί το βαρέλι!

Από τα παιδιά της Στ ΄ τάξης του σχολείου μας



**Τι είδους λάδια μεταφέρουμε από το σπίτι:** Οποιαδήποτε φυτικά λάδια από το τηγάνισμα, το ψήσιμο στο φούρνο, την σαλάτα, κονσέρβες όπως αυτές του τόνου, κλπ. Αφού πρώτα κρυώσει το λάδι, το μεταγγίσουμε σε ένα οποιοδήποτε ανθεκτικό, άδειο, καθαρό δοχείο (π.χ νερού, γάλακτος, λαδιού, κλπ). Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται στο λάδι από φούρνο και σαλάτα, ώστε να είναι όσο το δυνατόν απαλλαγμένο από νερά, άλλες σάλτσες και υπολείμματα φαγητού. Μερικές σταγόνες νερού τόσο στο φαγητό όσο και στο δοχείο συλλογής δεν ενοχλούν και διαχωρίζονται κατά την διαδικασία μετατροπής του λαδιού