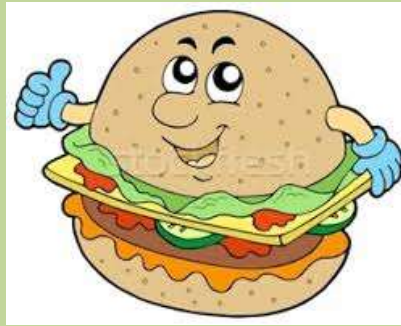


---

**„Ki mondta, hogy nem tudod megváltoztatni a világot?”**

**Fenntarthatóság a hamburger szemével**

---



**Két hamburger beszélget**

**Tudod, hogy hívják az éghajlatkutató szerzetest?**

**Nem, mondja a másik.**

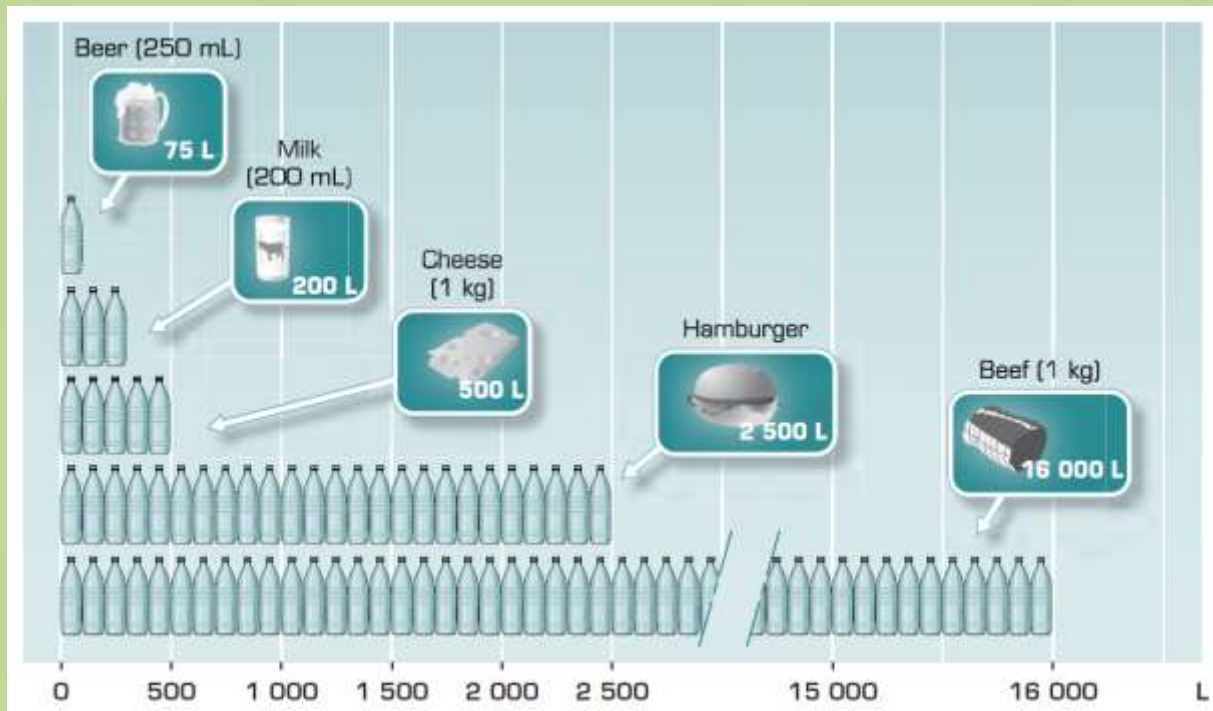
**Ő a KLÍMABARÁT ☺**

**Ez jó, tetszik, de mi nem vagyunk azok. De lehetünk! Hogyan? Figyelj csak! Nem kell hozzá más, csak egy kis odafigyelés és csökkenteni lehet a vízlábnyomunkat, ökológiai lábnyomunkat. A lényeg az, hogy ha lehetséges ne marhahúspogácsából legyünk, hanem mondjuk csirkehúsból/pulykahúsból (darálthús vagy filé), de készülhetünk halból is, de kizárólag hazaiából. A saláta, lilahagyma/vöröshagyma, ubi, is MAGYAR földben teremjen, az ízesítésre használt elmaradhatatlan mustár és ketchup is a hazai gyártók futószalagjáról gördüljön le. Ha sajtbургerek leszünk, a sajtszelet magyar tejből kishazánkban készüljön. A bucit vehetik frissen a péknél, de a sima zsemle is tökéletesen megfelel. A házi sütésű buci, az ám az igazi!**

**Meglöttyintheznek minket házi szósszal is, kérünk, ennek receptjét ne titkosítsd, áruljad majd el a titkos összetevőket. Ha MAGYAR alapanyagok felhasználásával készülünk, akkor a hazai termelőket támogatjuk, és a frissesség is biztosított.**

**Az alapanyagokat a szokott módon egyesítve megkapod a SZIG KLÍMAHAMBURGERÉT, melyet már nyugodt szívvel ebédelhet egy KLÍMABARÁT is.**

**Ennyi víz szükséges egyes termékek előállításához.**



**A hamburger nem vízbarát, de ezt a 2500 litert lehet csökkenteni egy kis odafigyeléssel.**

**Készíthettek egy pár perces videót (max 4 perc összevágva), vagy egy fotókollázst az elkészítésről és egy külön képet a remekműről. A titkos recept elküldésről se felejtkezz el!**

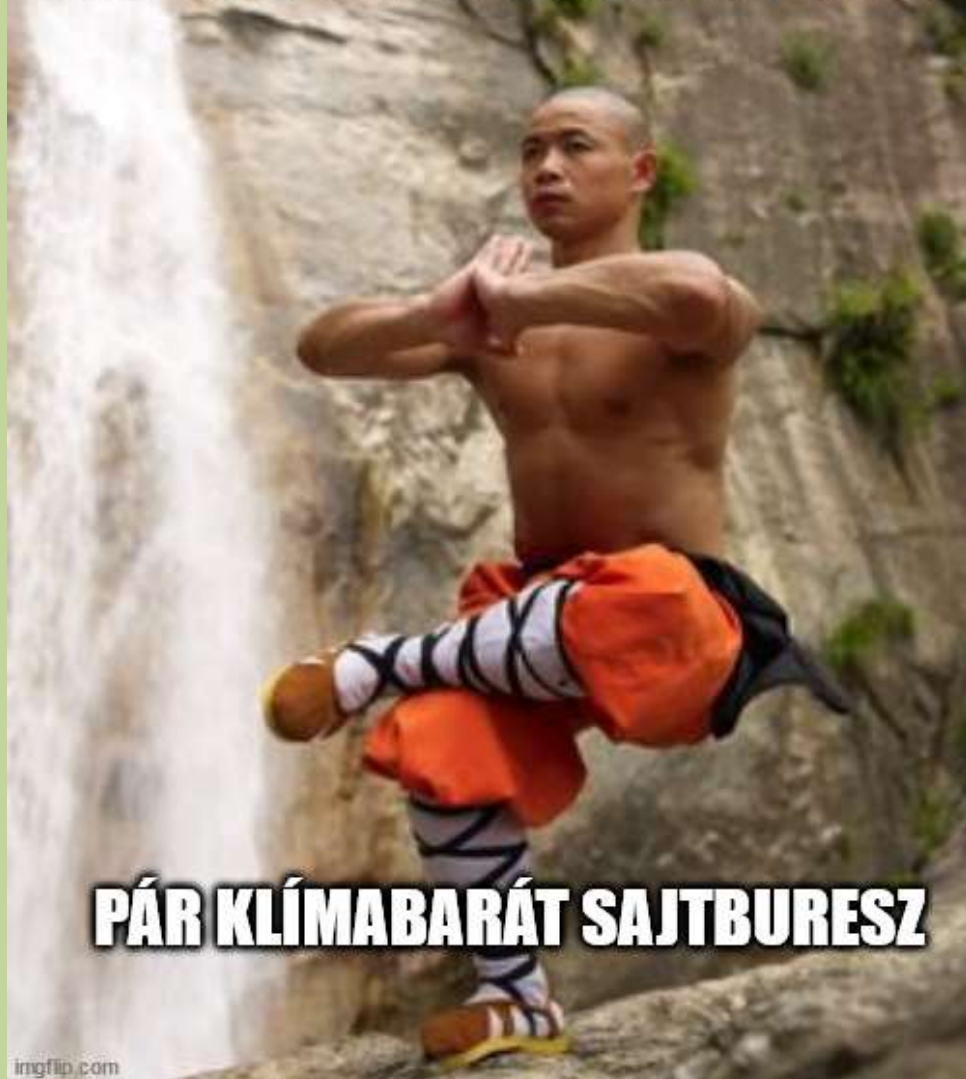
**Beküldés határideje:**

**Legkésőbb április 25-én 23 óra 59 perc 59 másodpercig**

**kell megérkeznie pályamunkáknak a**

**[termeszetsbuvarmk@gmail.com](mailto:termeszetsbuvarmk@gmail.com) címre**

**EDZÉS UTÁN JÓL FOG ESNI**



**PÁR KLÍMABARÁT SAJTBURESZ**