

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Edukacja](#)

Od soboty wystawa CLEVERFOOD w Centrum Nauki Experiment

Jak wygląda globalna sieć żywnościowa i jakie przeszkody trzeba pokonać, by zapewnić światu dostęp do żywności - to tematy wystawy CLEVERFOOD, która 1 lutego zostanie otwarta w Centrum Nauki Experiment w Gdyni. Ekspozycja promuje uczciwe, zdrowe i zrównoważone podejście do żywności.

Gdyńskie Centrum Nauki Experiment (CNE) 1 lutego zainauguruje wystawę "CLEVERFOOD for everyone". Jak podali organizatorzy, przyjmuje ona formę podróży przez zawile ścieżki globalnej sieci

żywnościowej, by pokazać, że jedzenie, zanim trafi stoły, często musi przemierzyć tysiące kilometrów drogą morską i lądową. Zwiedzający będą m.in. odkrywali przeszkody, które trzeba pokonać, aby zapewnić światu lepszą przyszłość pod względem dostępu do żywności.

Wystawa to efekt pracy międzynarodowego zespołu ekspertów z Europejskiej Sieci Nauki i Muzeów (Ecsite), pod kierownictwem renomowanego Centro Ciência Viva z Lizbony. „Cieszę się, że jako jedyne polskie centrum nauki mamy okazję gościć u siebie wystawę Cleverfood” – podkreśliła Alicja Harackiewicz, dyrektor CNE.

Jak zaznaczyła, wystawa świetnie wpisuje się w dwa ważne dla Experymentu, splecione ze sobą wątki: upowszechnianie nauki w społeczeństwie i wspieranie zrównoważonego rozwoju. "W związku z tym przygotowaliśmy bogaty program imprez towarzyszących, przeznaczonych dla różnych grup odbiorców – rodzin z dziećmi, dorosłych i seniorów. Począwszy od otwarcia, proponujemy niezwykle interesujące pokazy, warsztaty i wykłady, zaplanowane w trakcie czterech kolejnych miesięcy ekspozycji. Będziemy dzielić się wiedzą z dietetyki i gastronomii, ale także biologii, ekonomii, fizyki i matematyki” – dodała.

Interaktywne stanowiska będą zachęcały gości do dialogu i refleksji nad wyzwaniami takimi jak nadmierna eksploatacja zasobów, zmiana klimatu czy niezdrowe nawykami żywieniowe. Mają pokazywać różnorodne procesy związane z uprawą, produkcją, przetwarzaniem żywności oraz praktyczne aspekty związanych z jedzeniem. Podkreślą też, jak ważna jest rola organizacji działających na rzecz sprawiedliwej dystrybucji żywności i odpowiedzialnej produkcji.

Celem wystawy jest również pokazanie, jak fundamentalną rolę jedzenie pełni dla ludzkiej psychiki, w tym życia emocjonalnego człowieka – jest elementem celebrowania dobrych momentów, budowania relacji czy ważną częścią kultury i tradycji.

W trakcie otwarcia wystawa Cleverfood będzie udostępniona ze specjalnym oprowadzaniem edukatorów. Hela Kłobucka – zwyciężczyni MasterChef Junior z 2022 roku przeprowadzi trzy unikalne pokazy kulinarne.

Specjalną przestrzeń zajmą znane trójmiejskie restauracje – Atelier Smaku, Biały Królik i Elikzir, które zaprezentują różne podejścia do zrównoważonej kuchni i zapewnią degustację przykładowych dań. W tej samej strefie Uniwersytet Morski w Gdyni przedstawi swoje innowacje dla gastronomii, a dietetyczka z Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego dr Magdalena Pieszko opowie o zrównoważonej diecie.

Odwiedzający wystawę będą mieli również szansę na udział w unikalnych warsztatach Experymentu i odwiedzenia stoisk przygotowanych przez Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN z Olsztyna oraz Studenckie Koło Naukowe Żywnienia Klinicznego i Dietetyki GUMed.

Wystawa Cleverfood for everyone będzie prezentowana w CNE do 1 czerwca 2025 roku. Odwiedzający będą mogli skorzystać z programu lojalnościowego, zbierając potwierdzenia udziału w kolejnych wydarzeniach towarzyszących ekspozycji. Zgromadzenie kompletu naklejek zapewni unikalny bonus, do wykorzystania w ramach oferty Experymentu.

Wystawa i program imprez towarzyszących są finansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach programu Horyzont Europa, w związku z realizacją projektu „Interaktywna wystawa FOOD 2030”.

Źródło: pap.pl

<https://laboratoria.net/edukacja/32377.html>

Informacje dnia: [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#)

Partnerzy