

# Cooking with Waste Food

Sunday 21<sup>st</sup> January 2018 at **17:00-18:00**  
Outdoor Workshop@Museum Siam

Chef Andrew Martin from 80/20



English session

ถ้าเรานับว่า ขยะจากอาหารอยู่ในรูปแบบประเทศ การปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากของเหลือเหล่านี้จะเป็นอันดับที่สามของโลก ต่อจากประเทศสหรัฐอเมริกาและจีน จากรายงานขององค์การสหประชาชาติ แม้ว่า ประเทศไทยดูเหมือนจะเป็นประเทศที่อุดมสมบูรณ์ทางอาหาร แต่อย่างไรก็ตาม อาหารที่บริโภคเหลือ จะเหลือทิ้งทุกวันมากมาย

เพื่อเป็นการลดของเสียและการใช้สูตรอาหารชั้นเลิศ ซึ่งจะถูกโยนทิ้งไป เชฟแอนดรู มาร์ติน จากภัตตาคาร 80/20 จะใช้ข้าวของจากร้านอาหารในเทศกาล Bangkok Edge เพื่อปรุงอาหารจานเด็ด

If food waste were a country, its greenhouse gas emissions would rank third in the world after the United States and China, according to a United Nations report. Although Thailand seems a country abundant in food, nevertheless far too much usable food is discarded every day.

In the spirit of reducing waste and using good ingredients which would otherwise be discarded, acclaimed **Chef Andrew Martin** from 80/20 restaurant will use a selection of items from food stalls at BangkokEdge to create delicious dishes.



ฟรี  
Free  
Entry

**BANGKOK EDGE**  
 **Bangkok Edge**  
**EXPLORE CREATE INSPIRE**  
**20-21 JAN 2018**  
MUSEUM SIAM, CHAKRABONGSE VILLAS, RAJINI SCHOOL

Facebook: BANGKOKEDGE Website: WWW.BANGKOKEDGE.COM

Advance registration is highly recommended,  
Please contact

[registration@bangkokedge.com](mailto:registration@bangkokedge.com)

