

MANJ JE VEČ

**NEPOGREŠLJIV
PRIROČNIK
ZA MANJ
ODPADKOV,
ODGOVORNEJŠO
PORABO,
KAKOVOSTNEJŠO
VODO IN
BOLJŠE ŽIVLJENJE**



Gospodarska
zbornica
Slovenije



Zbornica komunalnega
gospodarstva

SKUPAJ ZA BOLJŠO DRUŽBO



SLOVENSKA KOMUNALNA PODJETJA

ŽIVIMO V ČASU SKRAJNOSTI

Naš čas je zaznamovan z izobiljem, udobjem in pretirano porabo, saj porabljamo tretjino naravnih virov več, kot jih je Zemlja sploh sposobna pridelati, in med odpadki vsak dan končajo hrana in popolnoma uporabne stvari.

Po drugi strani pa živimo tudi v času velikega pomanjkanja, saj več kot tretjina svetovnega prebivalstva živi v revščini ali na njenem robu, vsak osmi trpi zaradi lakote in vsak drugi zaradi pomanjkanja vode.

Obe skrajnosti sta v glavnem posledica naših dejanj in vsakodnevnih odločitev. Mi smo tisti, ki porabljamo naravne vire, se odločamo, koliko in kaj bomo nakupovali in kako bomo ravnali z vsem, kar nam je dano. In tudi mi smo tisti, ki imamo moč, da spremenimo svet na bolje.

Kar naredimo danes, vpliva na naš jutri. Zato je prav, da začnemo sprejemati odgovornejše odločitve in ravnati tako, da bodo naši otroci živeli v lepšem in boljšem svetu. Pripravili smo nekaj kratkih in preprostih napotkov, ki vam bodo pri tem pomagali. Gre za majhne in preproste spremembe, ki vašega življenja ne bodo postavile na glavo, bodo pa precej pripomogle k temu, da bomo zavarovali naše naravne vire in začeli bolj ceniti to, kar imamo.

Začnimo sprejemati odgovornejše odločitve in skupaj poskrbimo za boljšo družbo.

ODGOVORNA PORABA IN PONOVNA UPORABA

4 Koliko naravnih virov porabljamo vsak dan

8 Babica ne bi nikdar zavrgla kosa kruha

12 Naj odvečni predmeti zaživijo novo življenje

14 Osem pravil ločevanja



16 Voda, naša najbolj dragocena dobrina

VODA IZ PIPE

17 Zakaj je dobro piti vodo iz pipe

19 Koliko vode zares porabimo

22 Kako zmanjšati porabo vode doma

KOLIKO NARAVNIH VIROV PORABIMO VSAK DAN

Zjutraj se zbudimo, umijemo si obraz, pripravimo zajtrk, usedemo se v avto in se odpeljemo v službo. Na poti se ustavimo na bencinski črpalki, natočimo gorivo, kupimo dnevni časopis, kavo za na pot in odhitimo v službo. Od trenutka, ko se zbudimo, do trenutka, ko prispemo v službo, smo porabili že približno 15 kg naravnih virov. In to je šele začetek dneva.

Znano je, da danes porabljamo več, kot imamo, saj porabimo tretjino naravnih virov več, kot jih je Zemlja sploh sposobna proizvesti. Največ porabimo za hrano in pijačo, prevoz, infrastrukturo, tehnologijo, knjige in časopise.

Z majhnimi spremembami v svojem življenju lahko občutno zmanjšamo porabo naravnih virov. Prvi korak k spremembi je, da podrobno ocenimo svoje vsakodnevne navade, premislimo, katera prevozna sredstva uporabljamo, kaj in koliko nakupujemo. Drugi korak je, da razmislimo o posledicah, ki jih naše vedenje prinaša okolju, in poskusimo svoje navade spremeniti z bolj trajnostno naravnanimi odločitvami.

Nekaj predlogov, kako lahko to storimo, navajamo na naslednjih straneh.

V TRGOVINI

- Ne kupujemo na »zalogo«. Raje uporabljajmo nakupovalni seznam in kupujemo samo tisto, kar res potrebujemo.
- Kupujemo izdelke s čim manj embalaže.
- Poskušajmo se izogibati izdelkom za enkratno uporabo.
- Razmišljajmo o posledicah svojega nakupa in izbirajmo izdelke, ki so trajni po vsebini in uporabljenih materialih.
- Izbirajmo lokalno pridelana živila, ki niso prepotovala dolge poti do našega krožnika.





NA POTI

- Delimo svoj avtomobil z bližnjimi, prijatelji ali znanci.
- Kadar je mogoče, uporabljajmo javni prevoz ali druga okolju prijazna prevozna sredstva (kolo, skiro itd.).
- Kadar je le mogoče, izkoristimo sopotništvo. Na pot lahko vzamemo prijatelje, znance ali sodelavce. Sopotnike lahko najdemo tudi na številnih sopotniških portalih.

DOMA

- Namesto novega pohištva raje kupimo rabljeno v bližnjem centru ponovne uporabe, antikvariatu ali na spletnih straneh, ki omogočajo nakup pohištva iz druge roke.
- Uporabljajmo energijsko varčne naprave, ugašajmo luči in izklaplajmo elektronske naprave, kadar jih ne potrebujemo.
- Stare elektronske naprave, ki še delujejo, podarimo prijateljem, bližnjim ali iniciativam, ki rabljeno računalniško opremo usposablajo in podarjajo

socialno ogroženim.

- Odpadno elektronsko opremo odpeljimo v najbližji zbirni center.
- Knjige, na katerih se nabira prah, podarimo, odnesimo v center ponovne uporabe ali jih zamenjajmo za druge vsečne knjige na portalih, ki omogočajo izmenjavo knjig.

V SLUŽBI

- Kadar je le mogoče, se izogibajmo tiskanju dokumentov in namesto tega raje pregledujemo dokumente v elektronski obliki.
- Tiskajmo obojestransko in natisnjen papir ponovno uporabimo za zapiske ali drugo interno uporabo.
- Izogibajmo se uporabi papirnatih brisač in namesto njih raje uporabljajmo sušilnik za roke ali si od doma prinesimo brisačo iz tkanine.
- Izogibajmo se uporabi posode in pribora za enkratno uporabo. Malico si od doma lahko prinesemo v posodah za večkratno uporabo, vodo pa si lahko natočimo v steklenico ali bidon za vodo.

- Namesto ustekleničene vode pijmo raje vodo iz pipe. Ko se odpravimo na sestanek, si vodo iz pipe natočimo v steklenico za večkratno uporabo.

**Danes
porabljamo
veliko več
kot nekoč in
v povprečju
porabimo
tretjino naravnih
virov več, kot
jih je Zemlja
sposobna
proizvesti.**



TROŠIMO VEČ, KOT IMAMO.



Vsak od nas
vsak dan
POTROŠI 43 KG
naravnih virov.



V povprečju porabimo
1/3 NARAVNIH VIROV
več, kot jih je Zemlja
sposobna proizvesti.



ZA KAJ PORABIMO NAJVEČ?

23%

HRANA IN PIJAČA

- > Pridelovanje in proizvodnja.
- > Poraba.
- > Prevoz od proizvajalcev do trgovin.



7%

MOBILNOST

- > Proizvodnja prevoznih sredstev.
- > Poraba goriva (nafta, elektrika, kerozin itd.).



31%

INFRASTRUKTURA, GOSPODINJSTVA

- > Gradnja cest, hiš, stavb.
- > Ogrevanje, poraba tople vode, elektrika, osvetljava.



39%

TEHNOLOGIJA, KNJIGE, ČASOPISI

- > Proizvodnja elektronskih naprav.
- > Tiskanje knjig, časopisov, revij itd.



BABICA NE BI NIKDAR ZAVRGLA KOSA KRUHA



Se spominjate, kako je vaša babica znala koristno uporabiti vse, kar je imela v kuhinji, hladilniku in omarah? Iz starega kosa kruha je naredila drobtine, iz skuhanega krompirja, ki je ostal od kosila, je pripravila mrzlo krompirjevo solato, iz ostankov zelenjave pa odlično zelenjavno enolončnico. Včasih pojma »ostanek« sploh niso poznali, ker so koristno izkoristili vse, kar so imeli na voljo, in skoraj nič hrane ni končalo med odpadki.

Mogoče mislite, da so bili takrat drugačni časi in so ljudje živeli v pomanjkanju, zato so bili veliko bolj pozorni na hrano. To delno drži, toda ključna razlika ni v pomanjkanju, pač pa v spoštovanju. Danes hrano s preveliko lahkoto zavržemo. To se nam najpogosteje dogaja zato, ker porabe ne načrtujemo, kupimo in pripravimo več hrane, kot je potrebujemo, nismo pozorni na roke trajanja, ostankov pa ne znamo koristno uporabiti.

Vse to lahko spremenimo, toda najprej moramo spremeniti svoj odnos do hrane, nato pa lahko z nekaj preprostimi spremembami poskrbimo, da bo med odpadki pristalo manj hrane.

NAČRTUJMO SVOJ JEDILNIK

Vnaprej pripravimo seznam jedi, ki jih bomo pripravili in zaužili v prihajajočem tednu. Za vsak obrok določimo število porcij. Preverimo, katere sestavine za pripravo obrokov že imamo doma in pripravimo seznam živil, ki jih še potrebujemo.

NAČRTUJMO SVOJE NAKUPE

Na podlagi tedenskega jedilnika pripravimo nakupovalni seznam živil, ki jih še potrebujemo. Kupujemo nepakirano sadje in zelenjavo, saj lahko tako kupimo toliko, kolikor potrebujemo.



IZOGIBAJMO SE IMPULZIVNIM NAKUPOM

Nakupovalni seznam imejmo vedno pri roki in se poskušajmo izogibati impulzivnim nakupom. Če opazimo živilo, ki je v akciji, pomislimo, če ga res potrebujemo. Živil, ki se hitro pokvarijo, ne kupujemo na zalogo. Pazimo tudi, da se v trgovino ne odpravimo

lačni, saj bomo takrat nakupili veliko več, kot potrebujemo.



PREVERIMO DATUME

Če živila ne potrebujemo takoj, izberimo raje živilo z daljšim datumom uporabe ali ga kupimo, ko ga bomo res potrebovali. Pozorni bodimo na datume na nalepkah: »uporabno do« pomeni, da je živilo varno za uporabo do navedenega datuma (npr. meso in ribe); »uporabno najmanj do« pa označuje datum, do katerega je izdelek pričakovane kakovosti. Taki živilski izdelki so varni za uporabo tudi po navedenem datumu.

POSKRBITO ZA PRAVILNO SHRANJEVANJE ŽIVIL

Prostori, kjer živila shranjujemo, morajo biti vedno čisti, hladni in suhi. Ostanke hrane ali živil vedno pokrijmo ali dobro zavijmo. Hitro pokvarljiva živila, kot so meso, ribe, perutnina, hranimo na hladnem. Pri tem pazimo, da surova živila ne onesnažijo že skuhane hrane in živil, ki jih nameravamo uživati surova.



POSTAVIMO RED V HLADILNIKU

Novo kupljene izdelke postavimo zadaj, izdelke, ki so že v hladilniku, pa premestimo naprej. S pravilnim zlaganjem se izognemo temu, da hrani preteče rok uporabe in da jo moramo zavreči. Redno pregledujemo roke uporabe. Živilo zavrzimo, če je videti pokvarjeno ali ima sumljiv vonj.

POSKRIBIMO ZA USTREZNO VZDRŽEVANJE HLADILNIKA

Preverimo tesnila in temperaturo hladilnika. Da bi hrana ostala dlje časa sveža, jo je treba shranjevati na temperaturi od ene do pet stopinj Celzija.

V svetu vsako leto zavržemo 1,3 milijarde ton hrane, kar je približno tretjina vse pridelane hrane. Po zadnjih podatkih v Sloveniji zavržemo 150 tisoč ton hrane, kar je približno 72 kilogramov na prebivalca.

SADJE IN ZELENJAVO OHRANIMO DLJE ČASA SVEŽA

Bodimo pozorni, da sadja in zelenjave ne pustimo v plastičnih vrečkah, in jima odstranimo trakove in vrvi, s katerimi sta povezana, da bodo živila lažje dihala in ostala dlje časa sveža. Večino zelenjave pred shranjevanjem v hladilniku ni priporočljivo prati, saj vlaga pospeši gnitje.

BODIMO POZORNI NA VELIKOST OBROKOV

Za pripravo testenin potrebujemo približno 100 g testenin na osebo, za pripravo rižote pa 75 g riža na osebo, kar je približno četrtno skodelice. Pri odmerjanju količine zelenjave si lahko pomagamo s krožnikom, tako bomo dobili občutek, koliko hrane odmerimo za posameznika. Sicer pa imejmo vedno v mislih, da je bolje postreči manjše obroke in po potrebi hrano dodajati.

UPORABIMO OSTANKE HRANE

Z ostanki hrane lahko z malo domišljije pripravimo odlične jedi. Iz ostankov sadja lahko pripravimo okusne smutije, iz ostankov zelenjave pa odlične enolončnice. Kulinarčni portali in forumi ponujajo obilo idej, kako porabiti kuhane testenine, riž, krompir ipd.



NAJ ODVEČNI PREDMETI ZAŽIVIJO NOVO ŽIVLJENJE



Hitro poskušajte naštetati vse stvari, ki jih imate doma, v kleti ali na podstrešju. Najbrž ste našteteli veliko stvari in na več kot polovico ste zagotovo pozabili. Zdaj pa naštejte vse stvari, ki jih redno uporabljate. Ste opazili, da je seznam občutno krajši?

Dejstvo je, da imamo veliko več stvari, kot jih v resnici potrebujemo, in večina teh stvari bo prej ali slej končala med odpadki. Na primer skoraj novi čevlji, ki jih je vaš otrok pravkar prerasel, starejši popolnoma delujoči palični mešalnik, stara nočna lučka, ki bo med odpadki pristala samo zato, ker se ne ujema z novim pohištvom ...

Med odpadki vsak dan pristanejo še popolnoma uporabne stvari predvsem zato, ker kupimo več, kot potrebujemo, ne cenimo dovolj tega, kar imamo, in ne vemo, kaj storiti s stvarmi, ki jih ne potrebujemo več. S spremembami pri nakupovanju, razmišljanju in vrednotenju lahko postanemo odgovornejši porabniki in poskrbimo, da odvečni predmeti ne končajo med odpadki, temveč zaživijo novo življenje.

PONOVNUPORABO LAHKO UDEJANJIMO V ŠESTIH PREPROSTIH KORAKIH.

- 1 **Premislimo.** Že med nakupovanjem premislimo, ali izdelek resnično potrebujemo in ali lahko kupimo tak izdelek, ki bo večkrat uporaben.
- 2 **Izposodimo si.** Koliko stvari, ki jih imamo doma, koristno in z veseljem uporabljamo? In koliko stvari zelo slabo izkoriščamo?
- 3 **Izmenjajmo.** Izmenjujemo lahko oblačila, igrače, knjige, pridelke, ponesrečena novoletna darila ipd.
- 4 **Predelajmo.** Preden zavržemo oblačila ali pohištvo, premislimo, ali jih lahko kako drugače uporabimo in jim z manjšimi posegi spremenimo namembnost.
- 5 **Podarimo.** Tisto, česar ne potrebujemo več, podarimo bližnjim ali prijateljem ali odpeljimo v najbližji center ponovne uporabe.
- 6 **Kupujmo rabljeno,** predelano ali popravljeno. Izbirajmo stvari, ki so trajne po kakovosti in obliki.



**Vsak izmed
nas vsako leto
zavrže več kot
10 kg stvari, ki
so še uporabne.
Med odpadki
najpogosteje
končajo še
popolnoma
uporabna
oblačila,
knjige, igrače,
gospodinjski
aparati in
pohištvo.**

OSEM PRAVIL LOČEVANJA

Čeprav lahko z odgovorno porabo in ponovno uporabo precej zmanjšamo nastajanje odpadkov, se jim v celoti ne moremo izogniti. Zato je prav, da jih pravilno recikliramo. In čeprav je o tem, kam kaj spada in kako ločevati, bilo že veliko govora, se vsi občasno spozabimo, zato smo na enem mestu zbrali še enkrat nekaj ključnih napotkov, ki vam bodo pomagali pri pravilnem ločevanju.



- 1 **Preverite, kaj odlagate v zabojnik za preostanek mešanih komunalnih odpadkov.** Vanj največkrat spadajo samo plenice, mačji pesek, cigaretni ogorčki, uporabljeni higienski vložki, vrečke za sesalnik ...
- 2 **Uporabljene papirnate brisače, serviete in robčke odložite v zabojnik za biološke odpadke.** Brisače, serviete in robčki ne spadajo niti med preostanek mešanih komunalnih odpadkov niti med papir.
- 3 **Preden odložite embalažo v ustrezen zabojnik, jo izpraznite in stisnite.** Če embalaže ne morete izprazniti, jo odložite v zabojnik za preostanek mešanih komunalnih odpadkov.
- 4 **Sestavljena embalaža iz različnih materialov (papir/karton, plastika) spada v zabojnik za embalažo.**
- 5 **Neuporabna kuhinjska posoda (emajlirana, teflonska, iz nerjavečega jekla) spada med kosovne odpadke.** Odpeljete jo lahko v najbližji zbirni center ali jo oddate hkrati z drugimi zbranimi kosovnimi odpadki.

6 Prazna embalaža dezodorantov, lakov za lase, sprejev in barv spada med nevarne odpadke in ne med mešane komunalne odpadke.

Embalaža teh izdelkov je narejena pod pritiskom, in čeprav je prazna, je še vedno nevarna, saj lahko povzroči eksplozijo.

7 Stara ali neuporabljena zdravila spadajo med nevarne odpadke.

Aktivnost učinkovin v zdravilih se ohrani tudi potem, ko je zdravilo staro in neuporabno. Če za zdravila

ni primerno poskrbljeno, lahko nevarne snovi pronicajo v zemljo, zastrupljajo prst, vodo in ljudi.

8 Jedilno olje, vata, vatirane palčke, vlažni robčki, higienski vložki ipd. ne spadajo v straniščno školjko.

Ti odpadki povzročajo velike težave v kanalizacijskem sistemu, poleg tega pa ogrožajo zdravje delavcev, ki skrbijo za nemoteno delovanje sistema, saj morajo odstranjevati posledice nepravilno odloženih odpadkov.



VODA, NAŠA NAJBOLJ DRAGOCENA DOBRINA



Žal vse premalokrat cenimo to, kar imamo. Zdi se nam samoumevno, da si lahko kadar koli v varnem zavetju svojega doma natočimo kozarec sveže vode iz pipe in ga brez pomisleka ali skrbi za zdravje popijemo. Niti pomislimo ne, da skoraj polovica svetovnega prebivalstva te možnosti nima.

Vodo velikokrat jemljemo kot nekaj, kar je samoumevno in dostopno v neomejenih količinah. Pa vendar ni tako. Danes občuti pomanjkanje vode že več kot štirideset

odstotkov svetovnega prebivalstva, do leta 2050 pa bo ta delež narasel na dve tretjini. Vzrok za to se skriva v naraščanju števila svetovnega prebivalstva, čezmerni porabi vode in vse večjem onesnaževanju.

Skrb za vodo je skrb nas vseh, zato je prav, da začnemo sprejemati odgovornejše odločitve. Kaj lahko storimo, da bomo zavarovali vodne vire in prispevali h kakovosti pitne vode, in zakaj je bolje piti vodo iz pipe kot ustekleničeno, boste izvedeli v nadaljevanju.

ZAKAJ JE DOBRO PITI VODO IZ PIPE

Voda iz pipe je bolj zdrava izbira kot sladke in gazirane pijače, saj ne vsebuje dodanih sladkorjev ali drugih škodljivih dodatkov. Je tudi veliko boljša kot ustekleničena voda, saj lahko s pitjem vode iz pipe prispevamo k zmanjšanju nastajanja odpadne embalaže in hkrati posegamo po cenovno ugodnejši izbiri.

V Sloveniji je voda iz pipe povprečno več kot dvestokrat cenejša od ustekleničene, po svetu pa tudi do tisočkrat cenejša. Po nekaterih podatkih naj bi ustekleničena

voda stokrat bolj obremenjevala okolje kot voda iz pipe. Po svetu naj bi zaradi stekleničenja vode ustvarili približno 1,5 milijona ton plastičnih odpadkov. Res je, da danes veliko takih odpadkov lahko recikliramo, a jih še vedno preveč konča na odlagališčih ali v naravi. Biološka razgradnja plastenk za vodo pa lahko traja tudi do tisoč let.

Zakaj bi zapravljali denar, dragoceno energijo in naravne vire za nekaj, kar priteče iz pipe v našem domu?





KAKO LAHKO SAMI PRISPEVAMO H KAKOVOSTI PITNE VODE

- V kanalizacijske odtoke ne odlagajmo odpadkov.
- Omejimo uporabo pralnih in pomivalnih sredstev, kolikor je le mogoče.
- Nevarnih snovi ne zlivajmo v tla, vodo ali kanalizacijo.
- Razumno uporabljajmo nevarne snovi v gospodinjstvu, ne kupujmo jih na zalogo in uporabljajmo jih v skladu z navodili.
- Redno preverjajmo stanje cisterne za kurilno olje.
- Če imamo greznico, kjer se zbira odpadna voda, poskrbimo za sanacijo greznice ali vgradnjo male komunalne čistilne naprave.
- Pitno vodo uporabljajmo načrtno in v zmernih količinah.
- Dosledno ločujmo in kupujmo le stvari, ki jih zares potrebujemo, kajti voda je potrebna za proizvodnjo vsakega izdelka.

Slovenija je bogata z vodnimi viri in se po količini in kakovosti uvršča v sam evropski vrh.

KOLIKO VODE ZARES PORABIMO

Ko nas nekdo vpraša, za kaj porabimo največ vode, najprej pomislimo na vodo, ki jo porabimo za pitje, kuhanje, čiščenje ali osebno higieno. Le malokdo pa pomisli na vodo, ki jo porabimo, ker kupujemo in uporabljamo vsakodnevne dobrine in živila. Vodi, ki je uporabljena za proizvodnjo in pridelavo dobrin in pri nakupu ni vidna, pravimo tudi virtualna voda, in prav ta predstavlja našo največjo porabo.

Če za zajtrk pojemo jabolko, košček čokolade in spijemo skodelico kave, smo pri tem porabili že več kot dva tisoč litrov vode, in to je šele začetek dneva. V večjem delu sveta vsak dan porabimo več tisoč litrov vode, kar je veliko več, kot se je sploh lahko obnovi v naravi.

KAJ LAHKO NAREDIMO

Najprej se moramo zavedati, da skoraj pri vseh svojih dejanjih posredno ali neposredno uporabljamo vodo, nato pa moramo storiti vse, kar je v naši moči, da zmanjšamo svoj vodni odtis in ravnamo tako, da pomagamo ohranjati vodne vire.

PET KLJUČNIH KORAKOV

- 1 Poskušajmo kupovati izdelke, ki za proizvodnjo in pridelavo potrebujejo manj vode.** Namesto večjih količin mesa zaužijmo raje več sadja in zelenjave, skodelico kave pa zamenjajmo s skodelico čaja.
- 2 Kupujmo lokalno pridelana živila,** ki niso prepotovala dolge poti do našega krožnika.
- 3 Ne mečimo hrane stran.** Načrtujmo svoje jedilnike in nakupe živil. Živil ne kupujmo na zalogo in bodimo pozorni na roke trajanja. Ko kuhamo, bodimo pozorni na velikost obrokov in raje postrezimo manjše porcije, ostanke pa shranimo in iz njih pripravimo nove jedi.
- 4 Ravnajmo se po načelu odgovorne porabe.** Kupujmo samo tisto, kar res potrebujemo. Kadar je le mogoče, kupujmo iz druge roke in uporabnih stvari ne zavržimo.

Vsak od nas vsak dan porabi pet tisoč litrov vode, kar je enako velikosti manjšega bazena.

- 5** **Varčujmo z energijo.** Za proizvodnjo ure električne energije se porabi več sto litrov vode, kar na dan nanese več tisoč litrov vode. Ugašajmo luči, in ko električnih naprav ne potrebujemo, jih ne puščajmo v stanju pripravljenosti, raje jih izklopimo.



KOLIKO VODE ZARES PORABIMO?

Vsak dan porabimo ogromne količine vode in to ne zgolj pri kuhanju, čiščenju, tuširanju ali pitju vode iz pipe, ampak predvsem z nakupovanjem in s potrošnjo vsakdanjih dobrin.

VIRTUALNA VODA

Virtualna voda je tista voda, ki je porabljena za proizvodnjo in pridelavo dobrin ter ob nakupu ni vidna.

Vsak od nas vsak dan porabi
5.000 LITROV VODE
= velikost manjšega bazena.

KOLIKO VODE SE SKRIVA V ŽIVILIH IN IZDELKIH, KI JIH UPORABLJAMO VSAK DAN?

 Skodelica kave | 250 ml
264 L

 Zrezek govejega mesa | 100g
1542 L

 Skodelica riža | 100g
250 L

 Košček čokolade | 100g
1720 L

 Košček sira | 100g
318 L

 Manjše jabolko | 100g
82 L

 Bombažna majica
2495 L

 Srednje velik krompir | 100g
29 L

KAKO ZMANJŠATI PORABO VODE DOMA

K varovanju vodnih virov seveda veliko pripomore tudi načrtna in varčna raba vode, zato smo na enem mestu zbrali nekaj praktičnih napotkov. Čeprav ste marsikaterega izmed njih že slišali, nič hudega. Naš namen ni bil odkriti toplo vodo, želimo vas le spodbuditi, da bi z njo ravnali razumno. ☺

- Zelenjavo in sadje operimo v skledi z vodo in ne pod tekočo vodo.
- Za odmrzovanje zamrznjene hrane ali za hlajenje pijače ne uporabljamo tekoče vode. Hrano lahko odmrzujemo tako, da jo dan pred pripravo vzamemo iz zamrzovalnika, pijačo pa lahko ohladimo z nekaj kockami ledu.

V KOPALNICI

- Medtem ko se tuširamo, brijemo ali umivamo zobe, vodo vedno zapirajmo in preverimo, da smo pipo dobro zaprli.
- Namesto kopalne kadi raje uporabljamo tuš, in kolikor je le mogoče, skrajšajmo čas tuširanja.
- Preverimo, ali splakovalnik v stranišču pušča, in če je star, ga zamenjajmo z varčnejšim.

V KUHINJI

- Če imamo doma pomivalni stroj, posodo raje operimo v stroju kot ročno. Pri tem bodimo pozorni, da stroj uporabljamo šele takrat, ko je poln.
- Če kupujemo nov pomivalni ali pralni stroj, izberimo varčnega.

NA VRTU IN DVORIŠČU

- Za zalivanje vrta uporabljamo deževnico ali vodo, s katero smo oprali sadje in zelenjavo.
- Vrt zalivajmo redkeje in takrat močneje, da rastline razvijejo globok koreninski sistem. Vrt zalivajmo v jutranjih in večernih urah, da zmanjšamo izhlapevanje vode.
- Rezilo kosilnice naravnajmo na višjo raven. Višje trave varujejo korenine pred izsušitvijo in zmanjšajo potrebo po zalivanju.
- Dvorišča ne čistimo z vodo, raje ga temeljito pometimo.

A row of brass faucets is shown in a shallow depth of field. The foreground faucet is in sharp focus, with a thin stream of water dripping from its spout. The background faucets are blurred, creating a sense of repetition and depth. The lighting is warm, highlighting the metallic texture of the brass.

“

Če želiš videti
spremembo v
svetu, moraš
ti biti ta
sprememba.

GANDHI