

30

СЪВЕТА ЗА КОЛЕДА БЕЗ ОТПАДЪЦИ

1

ЕЛХА ПОД
НАЕМ

2

БЕЗ
ЕДНОКРАТНИ
ОПАКОВКИ

3

УКРАСА ОТ
ОТПАДЪЦИ

4

ПОДАРИ
СПОМЕН

5

НАХРАНИ
ГЛАДНО
ЖИВОТНО

6

ПРОВЕРИ ЛИ В
ХЛАДИЛНИКА?

8

СПОДЕЛИ С
ПРИЯТЕЛИ

7

КОНСЕРВИРАЙ

9

РЕЦИКЛИРАНИ
КАРТИЧКИ

10

СОЛАРНИ
ЛАМПИЧКИ

11

СПИСЪК ЗА
ПАЗАР

13

СОЕВИ
СВЕЩИ

12

SECRET SANTA
С НУЛЕВ
ОТПАДЪК

14

ДОМАШНИ
СЛАДКИШИ

15

ЕСТЕСТВЕН
ВЕНЕЦ

16

ЗАХАРОСАНИ
ОБЕЛКИ

18

ВОСЪЧНИ
КЪРПИ

17

СЕЗОННИ
ХРАНИ

19

БЕЗ
ПЛАСТМАСОВИ
СЛАМКИ

20

СИЛИКОНОВ
МАТ ЗА ПЕЧЕНЕ

21

КОМПОСТЕР

23

ЗАМРАЗИ
ХРАНАТА В
ИЗЛИШЪК

22

ПОДАРИ
ТЕРМОС

24

ЧЕТИ ЕТИКЕТА
ПРАВИЛНО

25

БУЛЪОН ОТ
ОБЕЛКИ

26

ДОМАШЕН
ЧИПС ОТ
ОБЕЛКИ

28

БУКЕТ ОТ
БИЛКИ

27

НАСИПНО
ПАЗАРУВАНЕ

29

ДАРИ
ХРАНА

30

СПАСЯВАЙ
ХРАНА С
FOODOBOX



1 ЕЛХА ПОД НАЕМ

Елхите обикновено се изхвърлят след Коледа. Вземи под наем елха от организация, която ще я засади обратно след празниците. Потърси в интернет.



2 БЕЗ ЕДНОКРАТНИ ОПАКОВКИ

Да, всеки обича красиво опаковани подаръци, но след изненадата, опаковката отива в кош. Опаковай с плат по Японския начин за нулев отпадък.



3 УКРАСА ОТ ОТПАДЪЦИ

Какво е Коледа без украса? За съжаление масовото производство на играчки замърсява природата с пластмаса. Направи си сам украса от цитруси... бонус - портокалов аромат.



4 ПОДАРИ СПОМЕН

Поредният безсмислен подарък, който да хваща прах - не, благодаря! Вместо това, подари спомен - фотосесия, масаж, сготви вечеря, купи билет за концерт.



5 НАХРАНИ ГЛАДНО ЖИВОТНО

Ако имаш излишък от храна, който няма да ядеш - не го изхвърляй - зарадвай някое гладно улично животинче с него.



6 ПРОВЕРИ ЛИ В ХЛАДИЛНИКА?

Преди да купуваш нова храна, провери внимателно дали вече нямаш отворена опаковка някъде в хладилника.



7 КОНСЕРВИРАЙ

Консервирането е стар, но работещ метод за удължаване живота на храната. Можеш да ползваш добре узрели плодове за сладко.



8 СПОДЕЛИ С ПРИЯТЕЛИ

Обикновено след Коледа има много недоядена храна, затова - защо не поканиш приятели на обяд, за да оползотворите останалото?



9 РЕЦИКЛИРАНИ КАРТИЧКИ

Вместо да купуваме картички, масово произведени в Китай, по-добре да купим ръчно направена картичка от рециклирана хартия от локален артист.



10 СОЛАРНИ ЛАМПИЧКИ

Така хем ще спестиш от сметките за тока, които напоследък са си високи, хем ще имаш красива украса.



11 СПИСЪК ЗА ПАЗАР

По този начин няма да се озовеш с ненужни продукти, които ще се изхвърлят.



12 SECRET SANTA БЕЗ ОТПАДЪК

Напишете си правила за нулев отпадък като - без еднократни опаковки; подарък от магазин за втора употреба; любима прочетена книга; цвете в саксия, вместо букет;



13 СОЕВИ СВЕЩИ

Свещите внасят уют и топлина, но най-често са от парафин, който е нефтен продукт и замърсява. Соевите свещи са по-природосъобразната алтернатива.



14 ДОМАШНИ СЛАДКИШИ

Няма по-вкусно от домашно направеното. Когато готвим, оценяваме вложените усилия в храната и се замисляме повече преди да посегнем към кофата.



15 ЕСТЕСТВЕН ВЕНЕЦ

Прави се лесно и можеш да използваш всякакви вечнозелени растения. За цвят сложи цитрусови обелки.



16 ЗАХАРОСАНИ ОБЕЛКИ

Измий ги добре, сиропирай на слаб огън и ги овъргалай в захар след като изсъхнат; Бонус - потопи в разтопен шоколад.



17 СЕЗОННИ ХРАНИ

Те не само съдържат най-много витамини, а и не са пропътували хиляди километри. Посети фермерския пазар и купи локално произведени храни.



18 ВОСЪЧНИ КЪРПИ ЗА СЪХРАНЕНИЕ

Със сигурност след отрупаната трапеза остава недоядена храна. Вместо да я опаковаш в еднократна опаковка, използвай восъчни многократни кърпи.



19 БЕЗ ПЛАСТМАСОВИ СЛАМКИ

Има чудесни алтернативи на пластмасовите сламки - бамбукови, стъклени, метални, от пшеница. Изпробвай ги.



20 СИЛИКОНОВ МАТ ЗА ПЕЧЕНЕ

Купуваш го веднъж и забравяш за еднократната хартия за печене. Друг бонус е, че сладкишите не залепват върху него.



21 КОМПОСТЕР

Обелките от храната, черупките от яйцата, хартията, листата - всички те могат да се сложат в компостера и да се превърнат в тор за растенията ни.



22 ПОДАРИ ТЕРМОС

Чешмяната вода почти винаги е питейна и с термос под ръка можем да намалим значително замърсяването с еднократни пластмасови бутилки, а и спестяваме пари.



23 ЗАМРАЗИ ХРАНАТА В ИЗЛИШЪК

Фризерът е най-добрият приятел на домакинството с нулев отпадък и може да удължи живота на храната с до няколко месеца.



24 ЧЕТИ ЕТИКЕТА ПРАВИЛНО

Храна с етикет "Най-добър до" може да се консумира и след този срок. "Годен до" означава храни, които могат да бъдат опасни след тази дата.



25 БУЛЪОН ОТ ОБЕЛКИ

Домашният бульон е много по-вкусен и здравословен от купения. Свари обелки на зеленчуци, пънчета на броколи и други "отпадъци".



26 ДОМАШЕН ЧИПС ОТ ОБЕЛКИ

Обелките от картофите и от морковите стават на вкусен и здравословен чипс, ако се посолят и опекат във фурната с малко зехтин.



27 НАСИПНО ПАЗАРУВАНЕ

Не само, че избягваш еднократната опаковка, но и купуваш точно колкото ти трябва, за да не остава в излишък.



28 БУКЕТ ОТ БИЛКИ

Правилният начин за съхранение на пресните билки е във вода. Тя ги запазва свежи за по-дълго, а и имаш зелен букет в кухнята.



29 ДАРИ ХРАНА

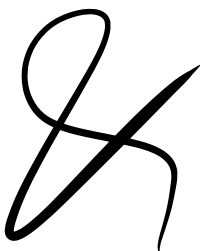
Обикновено хранителните банки приемат дарения от пакетирани, неотворени храни с приближаващ срок на годност.



30 СПАСЯВАЙ ХРАНА С FOODOVOKH

С мобилното приложение можеш да спасиш храна, останала в излишък от любимите ти заведения като я купиш с намаление в края на деня.

foodObox



NATURA
E ACASĂ

**ТИ ЖЕЛАЯТ СВЕТЛИ
ПРАЗНИЦИ, СПОДЕЛЕНИ
С ЛЮБИМИТЕ ХОРА!**

foodObox



NATURA
E ACASĂ