

Zapobieganie powstawaniu odpadów i filozofia zero waste

Wzrost ilości produkowanych odpadów oraz problemy w ich unieszkodliwianiu powodują wzrost opłat za gospodarowanie nimi oraz postępujące zanieczyszczenie środowiska. Zapobieganie powstawaniu odpadów najlepiej zacząć od zakupów: kupujemy produkty w opakowaniach, które pochodzą z recyklingu i do recyklingu się nadają, warzywa na wagę (nie w plastikowych tackach i folii), które zapakujemy do woreczków wielokrotnego użytku, produkty z drugiej ręki (ubrania z taniej odzieży, urządzenia elektroniczne poleasingowe), akumulatorki nie baterie, a także kupujemy tylko tyle ile zużyjemy (nie na zapas) i nigdy to co nie jest nam naprawdę potrzebne. Ograniczmy kupowanie wody butelkowanej – woda wodociągowa jest bezpieczna dla zdrowia i codziennego spożycia. Kiedy już zrobimy przemyślane zakupy zapakujemy je do trwałych i wytrzymałych toreb wielokrotnego użytku, a do domu przewieźmy najlepiej rowerem – wytrzymałe sakwy do zamontowania na bagażniku poradzą sobie nawet z większymi zakupami.

Przemyślane zakupy i dobre planowanie nie zawsze uchronią nas przed niebezpieczeństwem zmarnowania jedzenia, ale i na to są sposoby. Przede wszystkim nauczymy się prawidłowo przechowywać żywność: produkty sypkie takie jak mąka, makaron, herbata trzymajmy w szczelnie zamkniętych opakowaniach, np.: słoikach, zniechęci to do nich mole spożywcze, poukładajmy jedzenie w lodówce: szybko psujące się produkty – dolna półka, wędliny i nabiał – półka środkowa i górna, przetwory i jajka – drzwi, zaś owoce i warzywa – dolna szuflada. Pamiętajmy również, że m.in.: pomidory, cebula, ogórki, jabłka, gruszki i owoce tropikalne nie nadają się do trzymania w lodówce. Nauczmy się gotować z resztek: z mięsa z rosołu można upiec pasztet, z czerstwego chleba zrobić tosty francuskie, a z brązowych bananów chlebek bananowy, internet jest pełny takich przepisów. Dobrym sposobem wydłużenia terminu przydatności produktów jest mrożenie: idealnie nadaje się do tego zarówno surowe, jak i przetworzone mięso, zupy, sosy, leczy, pierogi, chleb i ciasto, a także warzywa i owoce. Owoce i warzywa można również przetworzyć: ukusić lub zrobić z nich sałatki lub dżemy i poddać pasteryzacji.

Zero waste oznacza zero odpadów, to nie tylko zapobieganie powstawaniu odpadów, ale również odpowiednie zagospodarowanie tych, które powstały. Nauczmy się prawidłowo segregować odpady na podstawowe frakcje: papier, metale i tworzywa sztuczne, szkło, bioodpady i odpady zmieszane oraz na odpady, które trzeba oddać do punktu selektywnej zbiórki odpadów (np.: budowlane, żarówki energooszczędne, opakowania po chemikaliach (nie będących środkami czystości)), a także odpady niebezpieczne, które mogą od nas odebrać tylko wyspecjalizowane firmy (np.: azbest, papa). Jeśli mamy taką możliwość kompostujemy bioodpady: kompostownik najlepiej ustawić w zacienionym miejscu, na spód ułożyć połamane gałęzie i przysypać ziemią ogrodową, torfem, słomą lub gotowym kompostem, na to układamy kolejne warstwy bioodpadów, które przesypujemy ziemią. Pryzma powinna być regularnie podlewana (ale nie można dopuścić do jej przelania), mieć odpowiednią wentylację (kompostownik powinien być ażurowy), a także być regularnie mieszana.

W filozofię zero waste wpisuje się również oszczędzanie energii i wody. Jeśli to możliwe wymieńmy stare sprzęty gospodarstwa domowego na nowoczesne posiadające klasę energetyczną A, natomiast żarówki żarnikowe na oświetlenie energooszczędne (np.: led) – pamiętajmy by powstałe e-odpady oddać do recyklingu. Nie zostawiamy urządzeń w trybie czuwania i ładowarek podłączonych do prądu. Nie dopuszczajmy do zgromadzenia dużej ilości lodu w zamrażalniku ani przepelnienia worka w odkurzaczu. Bierzmy prysznic zamiast kąpeli, zakręcajmy wodę podczas mycia zębów, wybierzmy kran z perlatozem i prysznic z reduktorem, a także zbierajmy deszczówkę.