

TARTALOM

- **Kislábnyom eset-tanulmányok, jó példák**
 - *A Bozsó család kislábnyomos vállalásai, karbon-lábnyoma*
- **Klímabarát tippek**
 - *Készüljünk a télre természetesen és klímatudatosan!*
- **EnergiaKözösségek hírek**
 - *Indul a 2. évad!*
- **Klímahírek itthon**
 - *A magyarokat nem érdekli a fenntarthatóság*
 - *Új pályázat fűtéskorszerűsítésre*
- **Kapcsolódó rendezvények itthon**
 - *Termelői piacok*
 - *Szomszédünnep*
- **Klímahírek külföldről**
 - *Nem csak a közvetlen kibocsátás számít!*
 - *A klímatagadó tudós párfordulása*
- **Olvasnivaló és érdekes honlapok**
 - *Rukkola könyvcserélde*
 - *Hontalan jegesmedve Londonban*

Augusztus 22.: az Ökológiai Túllövés Napja

Miközben a gazdaság, az emberiség lélekszáma és az erőforrások iránti igény egyre növekszik, bolygónk mérete változatlan marad. Az 1980-as évek vége óta, amikor is világszinten az ökológia túllövés állapota valósággá vált, az emberiség megkezdte a bolygónk bioszférájának "tőkét" felélni, és többé már nem a természeti tőke "hozamaiból" él. Fogyasztásunk mértékének fenntartása érdekében megkezdtük felélni a természeti tőkét, és megkezdtük a szén-dioxid túlzott felhalmozását a légkörben.

Az ökológiai túllövés állapota csak korlátos ideig tartható fenn, mielőtt az ökoszisztéma degradálódása vagy esetleges összeomlása bekövetkezne. E degradáció jelei már tapasztalhatóak például a vízhiány, az elsivatagodás, a talajok pusztulása, a csökkenő szántóföldi hozamok, az erdőirtás, a fajok gyors kihalása, a halállományok összeomlása, vagy a globális klímaváltozás formájában.

Az *Ökológiai Túllövés Napja* azt a napot jelöli egy adott évben, amikor az emberiség igénye az ökológiai erőforrások és szolgáltatások iránt meghaladja a Föld regeneratív képességeit **ugyanazon évre vonatkozóan**. Az emberiség ezt a deficitet jelenleg úgy tudja fenntartani, hogy elkezdte felélni a természeti tőkét, illetve felhalmozni a hulladékokat, elsődlegesen a szén-dioxid túlzott mértékű kibocsátásával, amely légköri feldúsulását eredményezi

Az emberiség által igényelt természeti erőforrások és szolgáltatások iránti igény jelenleg némileg több mint 1,5-szörös a Föld kapacitásához képest. A tendencia abszolút konzisztens: **a globális ökológiai lábnyom lényegében megduplázódott 1961 óta**, és míg abban az időben az ökológiai lábnyom jóval az eltartóképesség határa alatt volt, mostanra ezt jelentősen meghaladja

Az ökológiai túllövést három fontos tényező vezérli: az emberi fogyasztás mértéke, az emberiség létszáma, és az erőforrásokat szolgáltató természet „állapota” (másként fogalmazva a biokapacitás mértéke). A modern technológia segítette a terményhozamokat megnövelni az utóbbi években, de ez a növekmény nem volt képes lépést tartani az emberiség létszámával és fogyasztása növekedésének ütemével.

A Global Footprint Network (GFN) adatai azt mutatják, hogy mind a népesség, mind a fogyasztás mértéke növekszik világszinten. A nagyobb populációméret azt jelenti, hogy ugyanazon erőforrás mennyiséget több ember között kell elosztani. Ez nem a „fogyasztás vs. népesség” kérdése; bármelyik is az ok, arról van szó, hogy az emberiség egyszerűen több erőforrást fogyaszt, mint amit a Föld biztosítani képes.

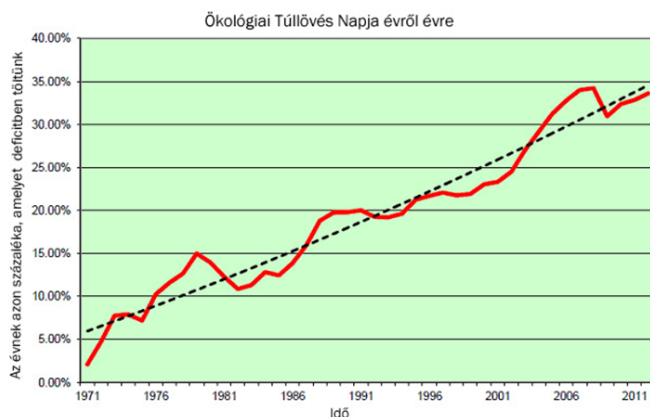
Ha az ENSZ által meghatározott, mérsékelt becsléseket tekintjük az emberi népesség és a fogyasztás növekedését illetően, akkor a GFN adatai szerint 2050 előtt már két Föld bolygó kapacitására lenne szükségünk az emberi igények kielégítéséhez. Ilyen „fejlődési” pályán maradv a gyorsan el fog tűnni a tér a szabad manőverezéshez, és bolygónk lakói nagy részének jólléte egyre inkább veszélybe kerül.

Forrás és további információk:

Cikkünk a részletes magyar nyelvű sajtóközlemény részlete:

<http://www.greenfo.hu/hirek/2012/08/22/okologiai-tulloves-napja-2012>

Információk angolul: http://www.footprintnetwork.org/en/index.php/GFN/page/earth_overshoot_day/



Pozitív példák, tippek és ötletek a Kislábnym Energiatakarékossági Verseny háztartási jó gyakorlatai alapján

6. rész: a Bozsó család vállalásai és teljesülésük

A családról:

- **Család tagjai (hányan és kik):** 5 fő (szülők és 3 gyermek)
- **Otthonuk típusa, kora:** 25 éves ikerház
- **Lakhely alapterülete:** 100 m²
- **Fűtés:** gáz
- **Szigetelés, nyílászárók:**
vastag, szigetelt falak és dupla üvegezésű, szigetelőcsíkkal ellátott ablakok
- **Közlekedés:** autóval, tömegközlekedéssel
- **Egyéb jó gyakorlatok (válogatás):**
 - ✓ a meleg víz hőfokát fürdés előtt fél órával tekerik fel, napközben elég a hidegebb víz is;
 - ✓ északi falra tették a szekrénysort, ami így sok hideget megfog;
 - ✓ kevés vegyszert használnak, inkább a vegyszermentes takarítóeszközöket részesítik előnyben;
 - ✓ amit lehet, szelektíven gyűjtenek, így alig van szemét hetente;
 - ✓ tavaly kétszer szerveztek szemétszedést lakóhelyükön;
 - ✓ Dunakeszi Diófa Nagycsaládosok Egyesületének tagjaként Gyümölcskört szerveztek azzal a céllal, hogy városszerte minél kevesebb megtermett gyümölcs kerüljön szeméttbe. A kezdeményezésről [Hírlevelünk 41. számában](#) lehet bővebben olvasni, illetve a [Facebook-on](#) is megtalálhatóak.
- **Kedvenc környezetbarát termékük:** ecet
Miért? Mert amellet, hogy olcsó és természetes anyagból készül, sokoldalúan használható: főzéshez, tisztítószerként, vízköoldóként, pár csepp illóolajjal textil öblítőként.



Vállalásaik a Kislábnym Verseny időszakára vonatkozóan:

1. vállalás: Energiatakarékos égők számának növelése annyival, hogy minimum az égők fele takarékos legyen

Hogy haladtunk?

Sikerült túlteljesíteni, egyrészt kiiktattunk kettő felesleges lámpát, amit úgy ítéltünk meg, hogy nincs rá szükség, a többi elég fényt ad. Másrészt pedig a lakásban összesen két olyan foglalat maradt, amiben nem energiatakarékos égő van.

Átrendeztük azt is, hogy melyik foglalatban mennyire erős fényű égő legyen, pl. a közlekedőben elég a kevésbé erős, míg a lakóhelyiségekbe nagy fényerejűeket tettünk. Ez korábban nem volt praktikus megtervezve, volt egy-két rosszul elhelyezett égő.

2. vállalás: A fürdővizet mosás előtti áztatásra használjuk

Hogy haladtunk?

Ez kicsit talán könnyelmű ígéret volt, mivel a fürdőkád az emeleten található, míg a mosógép a földszinten, így több problémát okozott, mint gondoltam, lehordani a vizes ruhát a ruháskosárban, ami lyukacsos.

Ennek ellenére próbálkozom folytatni a gyakorlatot, kialakítani valami jó módszert, mert a ruhák tisztábbak, és talán közelebb kerülünk ezzel a mosódíó használatához, ami a több éves tervben szerepelt.

Mivel a gépünk kevés vizet fogyaszt, és egyszerre hét kiló ruhát képes mosni, azt hiszem, környezetvédelmi jelentősége inkább itt jelentkezik majd.

Nehézségek, sikerek, számszerűsített eredmények:

Mielőtt mosni kezdtem volna, le kellett futtatni egy centrifugázó programot, amivel némi energiaveszteség is adódott.

Az is gondot okozott, hogy rosszul saccoltam meg a ruha mennyiségét, és több lett, mint ami befért a gépbe, a maradékról elfe ledkeztem, és a beáztatott ruha egy napig állt, mielőtt sikerült kimosni. Ebben persze a gyerekek is segítettek, hiszen válogatás nélkül, boldogan dobálták a vízbe a szennyest, ha nem figyeltem...

3. vállalás: A töltők kihúzása, az éppen nem használt számítógépek teljes kikapcsolása

Hogy haladtunk?

A töltők kihúzását szinte maximálisan megoldottuk, most már csak elvéve maradnak bedugva, és még arra is figyelünk, hogy ne éjszaka tegyük töltőre a készülékeinket, hanem olyankor, mikor tudjuk, hogy a feltöltés befejezésekor ki tudjuk húzni.

Nagy meglepetés volt, hogy van egy olyan töltőnk, ami halk hangot ad, ha feltöltődött a készülék.

4. vállalás: Takarékos zuhanyfej beszerzése

Hogy haladtunk?

A víztakarékos zuhanyfejet beszereztük, sőt, egy víztakarékos WC-tartály is van a garázsban, amit egyelőre még nem sikerült beszereznünk. Egyébként gyanítom, hogy a másik zuhany is víztakarékos, amit pár éve vásároltuk, amikor már jobban odafigyeltünk az ilyesmire. Ezzel kb. 3 vödörnyi vízből oldunk meg egy hajmosós zuhanyzást.

5. vállalás: Komposztálás

Hogy haladtunk?

Ez már tavaly is tervben volt, de nem sikerült - sajnos nem vagyunk elég ügyesek a ház körül -, ezért is volt a hosszú távú vállalások között az első helyen.

Reménykedtem, hogy sikerül a komposztálót elkészíteni a verseny vége előtt, és erről a pluszról is beszámolhatok. A deszkákat a lakásfelújításnál felszedett rossz hajópadlóból vágta le a férjem, csak tartóoszlopokat és pár csavart kellett hozzá venni. Mostanra a kupacból sikerült a komposztálót szerencsésen összeállítani.

6. vállalás: Fürdészek számának csökkentése

Hogy haladtunk?

Van néhány dolog, amivel túlteljesítettük a vállalásokat, például ezt egyáltalán nem mertem vállalni, pedig tudtam, hogy ennek valóban lenne jelentősége. Amikor meleg van, inkább zuhanyozunk, de egyébként sokkal szivesebben fürdünk, és a forró vizes fürdőnek terápiás célja is van egy-egy nehéz nap után.

Azonban a gondolat mégsem hagyott nyugodni. A tél második felében egyre többször sikerült lemondani a fürdészek egy részéről. A gyerekek hétvégén fürdenek egyszer, egy kád vízben mind a hárman, hétközben zuhanyozzuk őket. Ilyenkor is egyszerre állítjuk be őket a kádba, és míg az egyik mosakszik, a másikat vizezzük, így nem kell állítgatni a csapon a víz hőfokát (nem mertünk a kádhoz annak idején karos csaptelepet venni, le ne forrázzák magukat egy óvatlan pillanatban). 5-6 perc alatt végezni szoktunk, még úgy is, hogy a legkisebbel vannak harcaink közben.

Nehézségek, sikerek, számszerűsített eredmények:

Mi is le tudtunk mondani, mostanára minden második fürdést zuhanyzásra cseréltünk, egyébként kétnaponta fürödtünk. Néha nagyon nehéz volt, máskor viszont sikerült akár két-három fürdés helyett is zuhanyozni. Fürdéskor sem töltöttük meg annyira a kádat, mint szoktunk.

7. vállalás: A gyerekek energiatakarékosságra nevelése

Hogy haladtunk?

Ezt sem mertem ígérni, de jelentősen sikerült előre lépni, például kevesebbet folytatják a vizet.

Eleinte volt nyafogás, de a tél végére már azt is elfogadták, hogy pulóvert kell felvenni, ha fáznak, és nem a fűtést bekapcsolni.

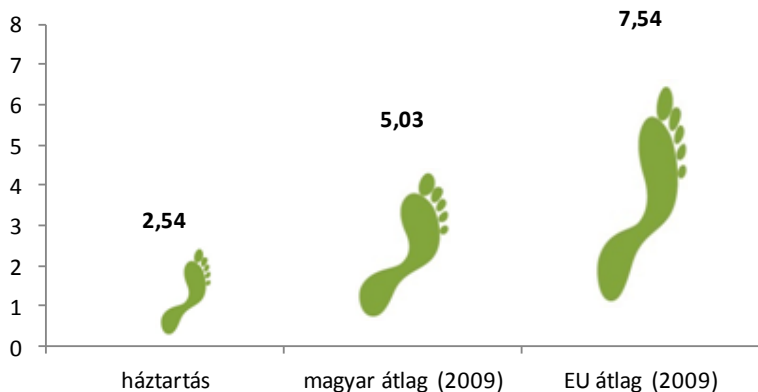
Az esti elalvásig égetett lámpáról is le tudtak mondani, cserébe a dolgozó sarkából átszivárgó fényért, ami amúgy is égni szokott.

Nehézségek, sikerek, számszerűsített eredmények:

Őszintén szólva nem az segített, hogy még többet vagy kreatívabban mondogattam nekik a dolgokat, az átütő sikert a National Geographic egy DVD-je okozta, amiben az esőerdők élővilágáról volt szó, és így "A hárpiasas! Mi lesz a hárpiasassal!" felkiáltással kapcsolják egymás után a villanyt. Az ötéves, aki még nem éri fel a villanykapcsolót, megtanult a két ajtófélfá között felmászni, hogy le tudja kapcsolni (a szerkesztő megjegyzése: a képen látható a mutatóvány).



A Bózsó család karbon-lábnyoma (tonna CO₂ / fő / év)



Köszönjük ezúton is a Bózsó családnak a részvételt, és hogy megosztották velünk tapasztalataikat, eredményeiket!

További jó zöldülést, kislábnyomozást kívánunk nekik!



Készüljünk a télre természetesen és klímabarátosan

Sokan vagyunk, akik a nyár gyümölcs-zöldség áldását szívesen használjuk arra, hogy egészséges, sok vitamint tartalmazó táplálékkal gondoskodjunk családunkról a hideg időszakban.



Azonban egyáltalán nem mindegy, hogyan kezdünk neki a nagy feladatnak! Az egészségért tenni is kell, például azzal, hogy elfelejtkezünk a konzerválószerekről, élelmiszerszínezékekről és egyéb haszontalan hozzávalókról.

Előljáróban néhány fontos szempont:

- a tartósítás egyik alapszabálya: csak friss, egészséges terményt szabad feldolgozni, szedés után a lehető leghamarabb;
- nem csak energiatakarékossági okokból nem ajánlott a fagyasztás, mint tartósítási módszer, hanem mert az így tároltak hétről-hétre sokat veszítenek értékükből;
- a kamra legyen minél hűvösebb, és szellőzzön jól;
- lehetőleg zárt üvegekben tároljuk a gabonaféléket, szárított fűszereket és gyógynövényeket, babot, lencsét, mákot is;
- az üvegeket pontosan címkézzük fel, mert később nehéz visszaemlékezni a részletekre;
- a zsizsik és a moly ellen hatásos a babérlevél vagy a gilisztázúzó varádics, illatosításra és

hangyariasztásra pedig tökéletes a levendula, kakukkfű, menta szárított csokra;

- a kamra feltöltésekor először a környékbeli termelőknél vagy piacon nézzünk körül!

Befőzés

A gyümölcsöknek élettani szempontból fontos szerepe van, a gyümölcscukor kiválóan alkalmas a fáradtság megszüntetésére, s igen magas vitamintartalma és ásványianyag-tartalma sem csökken sokat a tartósítás során.

Ha betartjuk a befőzés alapszabályait, tartósítószer nélkül sem fognak megromlani a lekvárok, befőttek, zöldségfélék (lecsó, padlizsánkrém), ivólevelek és rostos gyümölcslevek:

- befőttek, lekvárok tartósítására ne használjunk cukrot, mert eltömíti és hizlalja a szervezetet, növeli a feledékenységet;
- savanyúságok eltevéséhez, zöldségfélék befőzéséhez ne alkalmazzunk ételcetet, mert elpusztítja a vörösvértesteket, ezért elősegíti a vérszegénységet. Helyettesíteni tudjuk citromlével, rebarbaraléval;
- a szalicil gyógyszer, folyamatosan és közvetlenül az élelmiszerbe jutva bélvérzést okoz. Ha tartósítószerként használjuk, az üveget fedő két réteg celofán közé tegyük a szalicilt vagy a nátrium-benzoátot;
- a siker érdekében csak hagyományos celofánpapírt használjunk, ami cellulózból készült, s nem tartalmaz műanyagot;
- a gyümölcsöket mézzel, vagy édesítőszer nélkül főzzük;
- ha édesebben szeretjük a lekvárt, télen fogyasztáskor tegyük hozzá kívánság szerint mézet;
- az üvegek legyenek tiszták: mossuk ki őket meleg, mosószeres vízzel, majd öblítsük;
- fertőtlenítsük az üvegek belsejét, amíg fő a befőzendő: tartsuk a gőz fölé őket 2-3 percig;
- tölteskor az üvegek ne csak tiszták, hanem szárazak is legyenek, de ne használjunk törlőruhát, mert az is fertőzés forrása lehet;
- az üvegek légmentes lezárása a tartósítás legfontosabb művelete: zárás után fordítsuk lefelé az üvegeket egy kis időre, hogy a tetejük legyen alul;
- a lezárt, meleg üvegeket száraz gőzben (paplan alatt) tartsuk és a lehető leghamarabb hagyjuk kihűlni.



Klímaparát befőtt recept:

- az üvegeket töltsük meg a gyümölcscsel és semmi mással (még vízzel sem), majd erősen csavarjuk rá a fedőt;
- állítsuk az üvegeket a kuktába, és tegyük alá 3 ujjnyi vizet, majd fedjük le a kuktát és sípólástól számítva 15 percet főzzük;
- az így készült üvegek a kamrában egy évig egészen biztosan elállnak.

Sóval tartósíthatjuk a petrezselyem zöldet, a vegetának valót és a darált pritamin paprikát:

- **Vegeta** készítése: sárgarépa, hagyma, zellergumó, magvált paprika fél-fél kilogrammját, valamint tetszés szerint 20-20 dkg paradicsomot, karfiolt vagy karalábét és egy nagy csokor petrezselyem zöldet reszeljünk le és keverjük össze fél kg tengeri sóval. Néhány napos pihentetés után töltsük kisméretű csavaros üvegekbe.
- **Paprika-lekvár** készítése: az alaposan megmosott és kimagozott pritamin paprikát húsdarálón daráljuk le. 1 kg nyers paprikához 40 dkg só adagoljunk. Egy nagy lábasban első forrásig melegítsük fel a paprika-lekvárt, majd kis csavaros üvegekbe adagoljuk. A sóval tartósított élelmiszereket felbontás után tartsuk hűtőben.

A tartósítószer-mentes **lekvárok főzésének rejtjelmeiről itt lehet bővebben olvasni.**

Tartósítószer-mentes finomságokhoz, savanyúságokhoz itt található ötletes receptek.

Aszalás

A leghidegebb hónapokban is igyekezzünk nyers ételt tenni az asztalra, mert ezekben van a legtöbb vitamin és ásványi anyag, amelyek újjáépíthetik sejteinket és rostanyagaikkal segítik emésztésünket. Az aszalás jó példa erre, mely **eljárás során az alábbi szempontokat érdemes szem előtt tartani:**

- az aszaló az erkélyen vagy a kert bármely árnyékos részén felállítható;
- fűzfavesszőből font nagyméretű füles kosár a legpraktikusabb eszköz az aszaláshoz;



- az aszalót ne rakjuk közvetlenül az asztra vagy a földre, hogy alulról is átjárja a levegő;
- az aszalandó terményt egy rétegben helyezzük az aszalóba, és naponta egyszer kézzel keverjük meg;
- tüllruhával, gézzel takarjuk le, hogy ne másszanak bele a bogarak;
- éjszakára vigyük fedett helyre az aszalót, vagy vízálló anyaggal takarjuk le;
- az aszalóból azonnal vegyük ki, ami kész, mert idővel romlik a minősége;
- száraz, szellős, sötét helyen tároljuk a kész aszalványokat, legjobb vékony anyagból készült zacskóba kötve felaggatva, vagy dobozban;

és



Kert híján az előkészített gyümölcsöt, zöldséget, gabonát a sütőben is aszalhatjuk:

- tegyük zsírpapírra az aszalandó terményeket;
- a sütőt alacsony fokozatra állítsuk (se nem forró, se nem hideg), hogy ne süljön meg, mégis gyorsan elkészüljön;
- ne hagyjuk a kész terményeket a sütőben kihűlni, hanem néhány óráig hagyjuk levegőn, hogy a levegőből vizet felvéve szívósabbak legyenek;
- energiát takarítunk meg, ha ételsütés előtt az előmelegítés során és a sütés után a kihűlő félben levő sütőbe tesszük az aszalóvalót.

Az egyes gyümölcsök és zöldségek **pontos aszalási eljárásairól valamint a házi napkollektoros aszaló berendezéséről [itt lehet](#) részletesebben tájékozódni.**

A nyers termények tárolása, raktározása

Sok zöldségféle raktározása nagyon egyszerű, nem is szükséges hozzá más, csak egy verem vagy pince és egy kis homok.

Néhány hasznos tanács azonban itt is megiszívlelendő:

- tárolás előtt a mosás nemcsak felesleges, de káros is;
- alaposan nézzük át a terményeket: távolítsuk el a megbúvó kártevőket, s ne tároljunk szokatlan elszíneződést, penészes foltokat mutató, sérült növényeket;
- a belső szívlevelek kivételével a levélzetet távolítsuk el;
- a bio zöldségek szövetei szilárdabbak a lassúbb fejlődés miatt, s a magasabb szárazanyag- és alacsonyabb nitrogéntartalom eredményeképpen tovább eltarthatóak;
- a gyökérszöveget tiszta homokba, a többi zöldséget és gyümölcsöt ládába, illetve dobozokba tegyük;
- a burgonya tárolásához elég egy sötét hely, ahol maximum 80 cm vastag rétegbe pakoljuk őket. Érdemes alulra néhány lécet tenni, hogy jobban szellőzzön. A csírázást akadályozza a diólevél takarás;
- homok közötti tároláshoz „földnedves”, tiszta homokot használjunk. A gyökereket lombos felükkel a tároló külső szélé felé állítva úgy helyezzük el, hogy ne érjenek össze, majd terítsünk rájuk annyi homokot, hogy teljesen befedje őket, aztán rakjunk egy újabb sor gyökeret;
- a vöröshagymát gyökértől és fellevelektől mentesen után szárítjuk, száraz, szellős térben (padlás), esetleg felfűzve tároljuk;
- időnként ellenőrizzük a ládákat és a homokágyakat, és ha romlást észlelünk, az egészet át kell válogatni;
- akkor megfelelő a pince, ha szellőztethető, és benne 2-5 °C-os a hőmérséklet és magas a páratartalom.

A jó verem (föld alá süllyesztett gödör) ismérvei:

- készülhet építőanyagokból (például téglá), vagy szabadföldbe, de a beton vagy a fólia befülleszt;
- északi fekvésű, sima területet válasszunk (napos időben sem melegszik fel, így tavasszal tovább használható), ahol nem gyűlik fel az esővíz és a hólé;
- gondoskodjunk a víz elvezetéséről: a verem mellett ássunk árkot;
- a zöldségek tetejére homok, szalma és ismét homok kerüljön;
- inkább több és kisebb vermet készítsünk, mert ha már megbontottuk, nem lehet visszatemetni.

A tél folyamán egy átlagos négytagú család szükséglete a következőképpen alakul:

- burgonya: 60 kg, sárgarépa és hagyma: 25 kg
- káposzta (fejes- és kelkáposzta vegyesen): 30 kg
- cékla és karalábé: 15 kg, zeller és petrezselyemgyökér: 10 kg

Tárolással kapcsolatos egyéb információk és ötletek [itt olvashatók](#).

Gyógy- és fűszernövények szárítása

Hasznos kiegészítői lehetnek konyhánknek és egészségmegőrzésünknek a téli hónapokban is, ezért érdemes ezekből is készletet gyűjteni az alábbi útmutatások mellett:

- utaktól, szennyezett helyektől távol gyűjtsük őket;
- a hajtásokat, leveleket, virágokat akkor ajánlott leszedni, amikor még zsengék, mivel ilyenkor legintenzívebbek az ízeik;
- kössünk belőlük kicsi, laza csokrokat, s azokat árnyékos, meleg, szellős helyen akasszuk fel;
- amikor a szárítmány már teljesen száraz, s pattanva törik, jöhet a morzsolás és az üvegbe rakás;
- növény holdnál gyűjtsük őket, ám az sem mindegy, hogy virágzás előtt vagy után kerül sor erre:
 - azok a fajok, amelyeknél főleg a levél hatóanyagát használjuk fel, mint például a kapor, a zsálya, a borsmenta, a citromfű, a lestyán és a zsázsa, *virágzás előtt* adják a termés javát;
 - a *bimbózás kezdetekor* kell betakarítani a bazsalikomot, a tárkonyt, a kakukkfűvet és a csombort;
 - a levendula, a rozmaring és a majoránna *teljes virágzásban* adja a legnagyobb mennyiséget és a legjobb minőséget.

A gyógynövények gyűjtési naptára [itt elérhető](#).

Ajánlott szakirodalom receptekkel: [Bokor Katalin: Befőzés cukor nélkül? Receptek](#)

Források és hasznos honlapok:

- <http://okovolgy.hu/uvegbe-zart-napsugar/>
- <http://www.bokorkatalin.hu/index.php?p=eleskamrabol>
- <http://www.zoldkoznapok.hu/kamra.php>



Várjuk régi és új közösségek jelentkezését!

Ősszel indul a megtakarítási program és verseny második évada több háztartásból, családból álló közösségek számára.

A kétéves program átfogó célja a háztartások klíma- és energiatudatosságának növelése azért, hogy megmutathassuk: egyszerűen, viselkedésünk megváltozásával is óriási eredmények érhetők el mind az energia, mind a pénzmegtakarítás terén.

Az EnergiaKözösségek újfajta együttműködésre ad lehetőséget az önkormányzatok, a lakosság és helyi közösségek között. Az önkormányzat szerepe, hogy erkölcsi és infrastrukturális vagy egyéb támogatást nyújtson - lehetőségei szerint - a településén működő EnergiaKözösségeknek és klíma-koordinátoroknak, kihasználva a program minden szakmai és kommunikációs előnyét.

Miért érdemes csatlakozni?

- megismerheted saját energiafogyasztási szokásaidat,
- hasznos energia-megtakarítási tippeket kapsz, melyekkel csökkentheted a karbon-lábnyomod,
- lehetőség adódik találkozni hasonló gondolkodású emberekkel, családokkal,
- egy lelkes közösség tagjaként, oldott környezetben motiválódhatsz és tudhatsz meg többet a klímatudatosságról,
- megnyerheted a magyarországi díjakat és egy brüsszeli kirándulást, ha tagja vagy az ország legügyesebb EnergiaKözösségének.



A versenyre való jelentkezés feltételei:

- Keresd meg régi közüzemi számláidat – a versenyhez tudni kell, mennyi energiát használtál az előző évben, hogy ki tudjuk számolni, mennyit takarítottál meg.
- Végezd el egyszerű háztartási energia/klíma-auditunkat, hogy kiderüljön, hol tudsz energiát megtakarítani.
- Kéthetente olvasd le mérőóráidat és küldd el az adatokat a klíma-koordinátorodnak.
- Látogasd folyamatosan a verseny honlapját (www.energiakozossegek.eu), ahol nyomon követheted a verseny állását és összehasonlíthatod a különböző Közösségek eredményeit.

Hogyan működik az internetes verseny?

- Az EnergiaKözösségek programban 16 Európai Unió tagország vesz részt.
- A verseny során 5-10 háztartás által alakított kis csapatok, azaz EnergiaKözösségek, képviselik a tagországokat.
- Az EnergiaKözösségek a résztvevő országokon belül egymással, és a többi, 16 európai ország csapataival egyaránt versenyeznek.
- Cél, hogy legalább 9%-kal csökkentsék az energiatudatosságukat 2012. december és 2013. március között.
- Az egyes közösségeket önkéntes klíma-koordinátorok fogják össze, segítik és motiválják.
- A közösségek közös, kreatív ötletek kidolgozásával takaríthatnak meg energiát klíma-koordinátoraik és a GreenDependent munkatársainak szakmai segítségével.
- Aki a legtöbb energiát takarítja meg a közösségek közül, az lesz a nyertes.

Amit az első fordulóban már elértünk:

- 18 aktív résztvevő csapat működött 16 településen,
- a hazai közösségeknek sikerült átlagosan 9 %-os megtakarítást elérni, míg a legjobban szereplő

tíz csapat átlagosan 14,38 %-kal csökkentette energiafogyasztását,

- nemzetközi szinten a 8. helyezést szereztük meg közös megtakarítási eredményünkkel,
- a legjobban teljesítő közösségnek egy 250.000 Ft értékű vásárlási utalványt adhattunk át,
- a 2-10. helyezettek között 700.000 Ft értékben oszthattunk ki környezetbarát termékeket tartalmazó ajándécsomagokat,
- támogatóink között tudhatjuk Dr. Gémesi Györgyöt, Gödöllő város polgármesterét és a Magyar Önkormányzatok Szövetségének elnökét, a Klímabarát Települések Szövetségét, valamint az Energiahatékony Önkormányzatok Szövetségét,
- együttműködő partnereink Óbuda, Pécs, Siklós városa, Romonya, valamint Budapest XIII. kerületének önkormányzata is,
- Dr. Györkös Péter nagykövet (Magyarország Állandó Képviselője az Európai Unió mellett) vállalta, hogy hivatalosan képviseli az EnergiaKözösségek projektet Brüsszelben.

Várjuk mindazok jelentkezését, akik úgy érzik, szűkebb-tágabb környezetüket szívesen koordinálnák egy környezet- és energiatudatosabb közösséggé.

Ha van kedved csatlakozni, de nem találál más háztartásokat, akikkel egy csapatban takarékoskodhatnál, keress meg minket, és összekötünk egy már megalakult vagy alakuló félben lévő közösséggel!

A program egyedülálló lehetőséget biztosít a hazai önkormányzatok számára, hogy egy példamutató kezdeményezés támogatójaként tűnjenek fel a nemzetközi együttműködésben.

Jelentkezés és további információ:

GreenDependent Intézet

E-mail: info@greendependent.org

Telefon: +36-28/412-855; +36-20/334-2889

Web: www.greendependent.org; www.energiakozossegek.eu

gr^{EE}ndependent
Intézet

A magyarokat nem érdekli a fenntarthatóság

Azt hihetnénk, leginkább a gazdag amerikaiakat és európaiakat foglalkoztatja a fenntarthatóság, a klímaváltozás, és a zöld megoldások, miközben a fejlődő országokban élő emberek elsősorban a gazdasági növekedéssel vannak elfoglalva. Egy friss kutatás azonban arra mutat rá, hogy ennek pont az ellenkezője lehet igaz. A felmérés szerint ráadásul a magyarok úgy szennyezik a környezetet, hogy még büntudatot sem éreznek miatta.

A National Geographic és a Globescan friss kutatása a világ 17 országának 17 ezer állampolgárát kérdezte meg, és fogyasztási mintáikat, illetve környezettudatosságukat vizsgálta. A felmérésből az derült ki, hogy a fejlődő országok - például Kína és India - lakói közül kerülnek ki a leginkább környezettudatos fogyasztók - írja Brad Plummer a Washington Poston egy blogbejegyzésben.

A közvélekedéssel ellentétben a nagyobb ökológiai lábnyommal rendelkező, például az Egyesült Államokban, Németországban és Kanadában élő fogyasztóknak kevesebb fejtörést okoz, hogy milyen környezeti hatásokkal jár a fogyasztásuk.

Forrás és további információ: http://hvg.hu/gazdasag/20120713_feljett_vilag_fenntarthatosag

Zöld hulladékok gyűjtése Budapesten

A zöldhulladékok leadására jelenleg kétféle lehetőség nyílik Budapesten:

I. Két budapesti **hulladékudvarban** lehet zöldhulladékot leadni:

- XVIII. kerület Jegenye fasor 15. szám melletti hulladékudvar
- XXII. kerület, **Nagytétényi út 341-343. szám alatti hulladékudvar**

II. Budapest zöldövezettel rendelkező kerületeinek kijelölt részein, márciustól-novemberig heti egy alkalommal **házhozmenő gyűjtés** vehető igénybe.

- A zsákokban elhelyezhető: lomb, fa- és bokornyeseledék, nyírt fű, kaszálék, gyom.
- Nem tehető a zsákba: fenyőfélék és diófák levelei, gallyai és ágai.
- A vastagabb faágakat maximum egy méter hosszúságú darabokra vágva, kötegelve kell a zsákok mellé helyezni.



Miért fontos a zöldhulladékok külön gyűjtése?

A lerakóra kerülő hulladék szervesanyag-tartalmának csökkentése kiemelten fontos, mert bomlásának következtében nagymértékben megnő az üvegházhatású gázok mennyisége a légkörben. A külön gyűjtött kerti zöldhulladék a Pustazámori Regionális Hulladékkezelő Központban komposztálásra kerül, így kiváló talajjavító anyag készül belőle.

Forrás és további információ:

http://kornyezetbarat.hulladekboltermek.hu/hirek/1230/516529/20120725_zold_hulladekok_budapesten_1.htm

Új, fűtési rendszerek korszerűsítését támogató pályázat indult

A Nemzeti Fejlesztési Minisztérium fűtési rendszerek korszerűsítésére hirdet pályázatot költségvetési keretből. Az Új Széchenyi Terv pályázati konstrukciójának célja, hogy a támogatással hozzájáruljon a lakóépületek energiahatékonyságának javításához, valamint elősegítse a széndioxid-kibocsátás további csökkentését.



A vissza nem térítendő, utófinanszírozású támogatás kondenzációs kazántechnológiát és megújuló energiát hasznosító fűtési rendszerek beszerzésére és telepítésére fordítható. A támogatásra kizárólag természetes személyek, láncházak, sorházak, ikerházak, családi házak és legfeljebb négylakásos társasházak tulajdonosai nyújthatnak be pályázatot – amennyiben az érintett lakóépület 2006. december 31. előtt jogerős használatba vételi engedéllyel rendelkezett.

A pályázaton elnyerhető támogatás a beruházás értékének 40 százaléka, de legfeljebb:

- kondenzációs gázkazán beépítéssel lakásonként 850 ezer forint;
- megújuló energiát hasznosító hőtermelő berendezés (napkollektor, hőszivattyú, brikett stb.) telepítésével lakásonként 1,5 millió forint.

A berendezések beszerzésének és beüzemelésének költségén felül támogathatók a korszerűsítéshez kapcsolódó tervezési, tanúsítási és engedélyeztetési munkálatok költségei is.

Pályázatot 2012. augusztus 27-től a keret kimerüléséig lehet benyújtani.

Az Új Széchenyi Terv „Fűtőkorszerűsítési Program” pályázati felhívása, a pályázati útmutató és a további kapcsolódó információk 2012. július 25-től érhetőek el a <http://www.kormany.hu> oldalon, valamint az **ÉMI Építésügyi Minőségellenőrző Innovációs Nonprofit Kft. honlapján**.

Forrás: <http://www.emi.hu/futeskorszerusites>

Egyre népszerűbbek a termelői piacok

Egy éve működik már Budapest első termelői piaca a X. kerületi **Liget téren**. Úgy tűnik, a fővárosiak kezdik megkedvelni ezt a vásárlási formát. Legalábbis erre utal, hogy az elmúlt hónapokban sorra nyíltak az időszakos termelői piacok. Május óta vasárnap délelőttönként üzemel egy a **Virágpiacon** (1135 Budapest, Szent László út 21-23.), június óta minden pénteken ott vannak a termelők a **Kossuth téren**, legutóbb pedig a VII. kerületi **Rózsák terén** indult be a piacozás szombatonként.



Ezeket kívül az **Élő Tisza** szervezésében is találkozhatunk hasonló kezdeményezésekkel, például a XX. kerületben található **Wekerle telep** Gutenberg terén, vagy a II. kerületben a **Komjádi uszodánál**, ahol minden szombaton 6-13 óráig kínálják a termelők terményeiket.

Azoknak is kínál lehetőséget a nyár, akik még nem éreztek rá a termelőtől való közvetlen vásárlás ízére. Ők ellátogathatnak vasárnaponként a **Szimpla Kertbe** (1075 Budapest, Kazinczy u. 14.). Itt a romkocsmá 9 és 14 óra között belvárosi piaccá alakul, ahol az élelmiszerek mellett, gyerekprogramok, háztáji kóstolók és érdekes beszélgetések is várják az érdeklődőket.

A vidéki városokban élőknek is egyre több lehetőségük adódik a piacozásra. A Balaton-felvidéken a **káptalantóti Liliomkert** öko-piac mára országos hírnévre tett szert, vasárnaponként akár több ezer látogató is megfordul itt, de - különösen a nyaralók körében - kedvelt a **tihanyi szombati piac** vagy a **siófoki,**

Szintén a gazdáknak és jó minőségű **Kecskemét**, ahol a helyi piacon őstermelői különböztetni őket a magukat kofának beállító

Vácott csak nemrég nyílt meg az Egyházmegyei helyi piac, máris péntekenként pezsgő ott az élet. működik helyi piac, például **Nagymaroson** és



portékáiknak kíván előnyt biztosítani kifizetőt kapnak a kistermelők, így meg lehet viszonteladóktól.

Karitász adomány boltjának udvarán a A Duna-kanyar más településein is **Szobon**.

Végezetül néhány vidéki piac a teljesség igénye nélkül: **Inárcs, Nemesvámos, Hévíz, Gyenesdiás, Csopek, Pécs**.

További információk és a termelői piacok országos listája: <http://www.termelotol.hu>

Forrás: <http://www.metropol.hu/gazdasag/cikk/926148> és <http://mixonline.hu/Cikk.aspx?id=72251>

Szomszédünnep

Időpont: 2012. szeptember 22. (szombat)

Helyszín: országszerte több helyszínen

A szomszédünnep célja, hogy azok az emberek, akik nap mint nap egymás mellett szállnak be az autóba munkába induláskor, akiknek egy iskolába járnak a gyermekeik, akik ugyanabban a parkban sétáltatják kutyáikat, akik ugyanabban a boltban vásárolnak be – egyszerűen akik látásból már jól ismerik egymást -, szót váltsanak egymással. A Szomszédünnep lényege, hogy a kisközösségek érezzék át a saját szervezés örömeit, a közösség "kovácsolásának" erejét.

Legyen ez egy olyan nap az évben, amikor egy közös főzés, közös játék vagy sportolás, stb. alkalmával kicsit jobban megismerhetjük szomszédainkat!

Az ország minden pontjáról várják azon lelkes szervezőket, akik saját lakókörnyezetükben vállalják, hogy összehozzák a lakókat!

További információk: Hungarofest Nonprofit Kft; 1082 Budapest, Kisfaludy utca 32; 06-1/ 266-1357; info@szomszedunnep.hu

Forrás: <http://szomszedunnep.hu>



Meg kell és meg tudjuk változtatni világunkat!

Időpont: 2012. szeptember 18. (kedd), 14:00-17:00 óra

Helyszín: BKIK-székház (Budapest, Krisztina körút 99.)

Részvételi díj: 18.000 Ft + áfa / fő

Töltsön el egy délutánt korunk egyik legelismertebb gondolkodójával, László Ervin világhírű filozófus professzorral.

A beszélgetés mottója: „Megváltozott a világ, de a gondolkodásunk nem – vagy nem eléggé. Nem meglepő, hogy egyre mélyebben süllyedünk az ellentmondásokba és a válságba. Új gondolkodásmódra van sürgősen szükségünk, mellyel meg tudjuk változtatni a világot. Több erőnk van napjainkban a gyökeres változtatásra, mint bármikor azelőtt. Fogyasztóként és termelőként, polgárként és aktivistaként mindannyian hozzáfoghatunk, hogy új módon gondolkodjunk.

A helyes gondolkodással olyan mozgalmat indíthatunk el, mely elterjed, és döntő hatást tud gyakorolni, hogy világunkat egy békés és fenntartható haladási pályára állítsuk.”

További információk: 06-1/239-9597; konferencia@piacesprofit.hu

Forrás: http://www.piacesprofit.hu/meg_kell_es_meg_tudjuk_valtoztatni_vilagunkat_2012.html





Nem csak a közvetlen kibocsátás számít!

Ma már szinte minden iparágban elvárható, hogy tudatosan odafigyeljenek a széndioxid-kibocsátásra. A közvetlen kibocsátás csökkentése mellett azonban egyre nagyobb szerepet kap a cégek közvetett hatásának felismerése is, ám ezt jóval nehezebb befolyásolni.

Angliában a Nemzeti Egészségügyi Szolgálat (National Health Service) a közszféra összkibocsátásának 25%-áért felelős! Ennek pedig 60%-a a közbeszerzésekből (nagyreszt gyógyszeripari cégektől) származik. Egy gyógyszergyártó cég esetén pl. fontos, hogy egy adott gyógyszernek mekkora a teljes „karbonhátizsákja”. Jelentős költségmegtakarítás érhető el a közvetett kibocsátás és a hulladék mennyiségének csökkentésével is. Ráadásul a vásárlóik is ezt várják el a cégektől. Ennek érdekében a következőket teszik, tehetik a gyógyszergyártók: a termelési folyamatok optimalizálása, a hulladék – főleg a veszélyes hulladék – csökkentése, a termékek használatából eredő környezeti hatás mérséklése, pl. az aeroszolok javítása, együttműködés a beszállítókkal illetve a környezettudatos beszállítók előnyben részesítése, és szakértők/auditorok bevonása.

Forrás: <http://www.carbontrust.com/news/2012/06/a-prescription-for-lower-carbon-medicine>



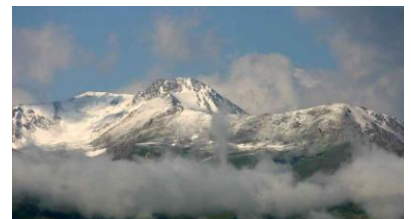
A kép szövege: Ecological rucksack = Ökológiai hátizsák; Sustainable use of natural resources = Természeti erőforrások fenntartható használata; Just a minute! = Egy pillanat!
A kép forrása: seppo.net.

Vízhiány és politikai összetűzések a klímaváltozás miatt

Mint ismeretes, a klímaváltozás következtében fokozott mértékben olvadnak a hegyek jégsapkái és a gleccserek.

Így van ez Közép-Ázsiában is, ahol a Tien-San-hegység 15 ezer négyzetkilométeres gleccsere látja el vízzel a mélyebben fekvő országokat, például Kirgizisztánt, Üzbegisztánt, Türkmenisztánt és Észak-Kínát. A gleccserek eltűnésével azonban olvadékvíz nélkül marad a lakosság, és az emberek a bizonytalan nyári esőkre lesznek utalva. A vízhiány a régió politikai ellentéteinek kiéleződését is eredményezheti, mivel a duzzasztógátak vízhozamáért már ma is vitában állnak az érintett országok.

Forrás: http://index.hu/tudomany/2012/07/30/a_vizellatast veszelyezteti_a_gleccserolvadas/



Tien-San hegység
Forrás: barrikad.hu

Éhínséget okoz a fejlődő országokban az amerikai szárazság

Idén ismét előtérbe kerültek az első generációs bioüzemanyagokkal kapcsolatos aggályok. A jelenlegi bioüzemanyagok előállításához normál, élelmiszeri vagy takarmányozási célra termesztett növényeket használnak. A hétköznapi értelemben vett benzin helyettesítése alapvetően etanollal valósul meg, míg a gázolajat ún. biodízzellel váltják ki. Az első generációs etanolt jellemzően kukoricából, cukornádból állítják elő, a biodízel-termelés alapanyaga többnyire a szójabab, a repce és a napraforgó.

Az ideai szárazság miatt csökkent termelés hatására ezeknek az élelmiszereknek a világgiazi ára jelentősen megnövekedett, mivel a fejlett országok megnövekedett igényéhez igazodik. Így, miközben Európában és az USA-ban mindent megtesznek a bio-üzemanyagok elterjedéséért, addig a fejlődő országokban az azonos alapanyagokat – azaz alapélelmiszereket – egyre drágábban lehet beszerezni. 2007-2008-ban is a bioüzemanyag-termelés növekedését tették felelőssé, amikor a világ több fejlődő országában éhséglázadások törtek ki a rendkívüli mértékben emelkedő élelmiszerárak miatt.

Forrás: <http://www.greenfo.hu/hirek/2012/07/23/elelmiszer-valsagot-okoznak-a-biouzemanyagok>

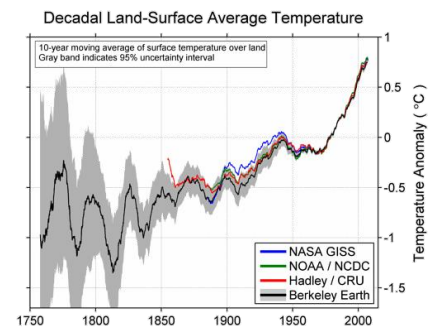


A klímatagadó tudós pálfordulása

Richard Muller professzor, aki a Berkeley Földhőmérséklet kutatási (*Berkeley Earth Surface Temperature (Best)*) projektet megalapította meglepődve tapasztalta, hogy a méréseik és számításaik nem a saját elméleteiket támasztják alá, hanem a klímaváltozást elfogadják.

Muller professzor kutatócsoportja 4,4 millió hőmérsékleti adatot gyűjtött össze 44.455 helyszínről 1753-tól kezdődően (ez ötször több, mint a korábbi kutatásokban felhasznált adatmennyiség, és 100 évvel későbbre nyúlik vissza). Az elemzést jóval nagyobb mértékben automatizálták, mint a korábbi kutatások, így próbálva kiszűrni az emberi hatást. Azt találták, hogy az utóbbi 250 évben 1,4 °C-ot, és az utóbbi 50 évben 0,8 °C-ot növekedett a Föld hőmérséklete. Emellett azt is megállapították, hogy ennek a nagy változásnak az egyetlen jelenleg elfogadható magyarázata a CO₂ koncentráció megnövekedése, mely elsősorban emberi eredetű.

Forrás: <http://www.guardian.co.uk/science/2012/jul/29/climate-change-sceptics-change-mind?CMP=EMCENVEM1631>, és további információ: <http://berkeleyearth.org/>



A földfelszín hőmérséklete évtizedes bontásban



www.rukkola.hu: Rukkola könyvcserélde

Az oldal pár hónapja indult, egy baráti társaság hozta létre annak érdekében, hogy el tudjuk cserélni már nem szükséges, esetleg kevésbé kedvelt könyveinket, és az értük kapott pontokért olyanokat találjunk és kapjunk, amelyeket viszont el szeretnénk olvasni.

A regisztráció után 5 könyvet kell feltöltenünk a sajátjaink közül, és amint egyet "elhappol" valaki, máris lesz pontunk, hogy mi is keresgéljük és happoljuk a minket érdeklő olvasnivalókat. A könyveket személyesen lehet átadni vagy postán küldeni a happolónak, a postaköltséget a feladó fizeti. Jó rukkolást!



Szegénységből a virágzásba – oktatóanyag a globalizáció kihívásaihoz

Az oktatócsomagot nemzetközi globális nevelési szakértő csoport dolgozta ki 2011-ben. A kézikönyv a 12-17 éves fiatalokat gondolkodásra ösztönzi a világban elfoglalt helyükről és a világ többi részével való kapcsolatokról, és felkészíti őket a cselekvésre az iskolájukban, otthon és a helyi közösségekben.

A tananyag két átfogó témára összpontosít: *Biodiverzitás és szegénység*, valamint *Klimaváltozás és gazdaság*. A cél a különböző problémák közötti kapcsolatok megmutatása, megtapasztalása, kiemelve az összefüggéseket, a kölcsönhatásokat, és a lokális-globális kapcsolatokat. 10 leckén keresztül nevel az aktív állampolgárságra. A diákok megtanulhatják, hogy a különböző tevékenységeken keresztül hogyan érhetnek el igazi változást. Struktúrája nagyon rugalmas, különböző osztályokban és tantárgyakban is felhasználható mind a formális, mind pedig a nem formális oktatás keretei közt.

Forrás: <http://www.bocs.hu>

Részletesebb leírás:

<http://www.greenfo.hu/kiadvanyfigvelo/2012/07/22/oktato-csomag-a-globalizacio-kihivasaihoz>

A kiadvány fejezetei megtekinthetők itt: <http://hu.poverty2prosperity.eu/hu/packs/7>

Hontalan jegesmedve Londonban...

A Greenpeace kreatív kisfilmmel hívja fel mindenki figyelmét az Északi-sarkvidék védetté nyilvánításának fontosságára. Bár a kisfilm angol, szöveg nélkül is érdekes, érdemes megnézni!

A kisfilm elérhető itt:

<http://www.greenpeace.org/usa/en/multimedia/videos/A-Homeless-Polar-Bear-in-London/>

Kapcsolódó honlap magyar nyelven: <http://www.savethearctic.org/>

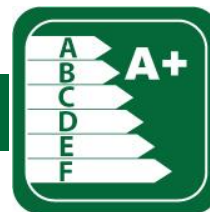


2012: a forróság és szárazság éve (eddig)

A nagy melegben elég vonzónak tűnhet alacsonyabbra állítani a légkondicionálót a hőfokot... feltéve, ha van... és feltéve, hogy bent maradhatunk... A legtöbben azonban nem élhetünk vagy nem szeretnénk élni ezzel a megoldással. És mit csinálunk akkor, ha nincs áram?

A *treehugger* számos ötletet gyűjtött össze ezzel kapcsolatban: mely ételek, italok hűtenek, hogy készíthetünk sütés és főzés nélkül finomabbnál finomabb ételeket, milyen kreatív megoldásokat találtak az emberek maguk hűtésére a világ különböző részein (ld. pl. kép), és végül, hogy fogadjuk el az izzadást... Ha nem is lesz már idén kánikula Magyarországon, érdemes felkészülni a jövő nyárra ☺

Az ötletgyűjtemény elérhető itt: <http://www.treehugger.com/tag/beat-the-heat/>



Inspiráció iskolakezdéshez

Környezetbarát víztisztító "Bobble" palack

A Karim Rashid által tervezett Bobble egy aktív szén-szűrővel ellátott vizes palack, amely eltávolítja a csapvízből a szerves szennyező anyagokat és szagtalanít is. A szűrő cserélhető, a palack újrahasznosított PET-ből készül, BPA- és PVC-mentes. Szinte bárhol újratölthető, környezetbarát termék, amelynek segítségével bármikor, bárhol jó ízű szűrt vizet ihatunk, akár utazunk vagy sportolunk.

2 hónap eltelte, vagy 150 liter víz megszűrése után javasolt a szűrő cseréje. A Bobble így kb. 300 db 0,5 literes palack megvásárlását és kidobását teszi feleslegessé. A külön is kapható szűrőfej újabb és újabb 300 palackot helyettesít!

Mosogatógépbe nem tehető, kézi mosogatást igényel. A kupak könnyen nyitható, csöpögésmentes. A Bobble anyagilag is megéri: kb. 7 forintért juthatunk 5,5 dl tisztított vízhez!

Ára: az 550 ml-es palack 3000 Ft, a szűrő 2000 Ft

Megrendelhető többek között itt: http://www.gvs.hu/bobble_vizszuro_palack_246

További magyarországi forgalmazók: <http://www.waterbobble.com/where-to-buy/>

Forrás: <http://inhabitat.com/karim-rashid-unveils-water-filtering-bobble-bottle/>



Vetőmag a ceruzában



Írók és költők álma, hogy pennájukból úgy virágozzék a szó, mint kertekben nyílik tavasszal a sok virág.

A Democratech által tervezett "Sprout", azaz Csíra fantázianeveű ceruzák azonban szó szerint virágba borulhatnak! Az íróeszköz megálmódói a ceruzavégi radír helyére ugyanis magokkal teli, víz hatására aktiválódó kapszulát tettek. Ha a cédrusból készült cerka már használhatatlanul rövidre fogyott, csak be kell dugni a végével lefelé egy cserép földbe, megöntözni és várni, hogy hamarosan kikeljen a zöldség, virág vagy gyógynövény.

A ceruza így kétszeresen előnyös, egyrészt ír, másrészt, ha már nem ír, hasznos növényvel lepi meg a tulajdonosát.

A ceruzák kereskedelmi forgalomban még nem kaphatók, de a kreatív projektek anyagi támogatását segítő Kickstarter oldalon 5 \$-os adományért minden amerikai támogatónak jár egy bazsalikomos ceruza ☺

Forrás és további képek: <http://inhabitat.com/sprout-is-a-pencil-that-you-can-plant-to-grow-herbs-and-vegetables/>

Papír birkabogyóból ☺

A Creative Paper Wales nemcsak az egyetlen kézműves papírmalom Walesben, de valóban kreatív is! Minden termékük újrahasznosított alapanyagokból készül, olyanból is, amely feltehetően másnak eszébe se jutna: például birkaürülékből nyert növényi rostokból.

Hogyan lesz a birkabogyókból papír?

Minden kézműves alkotás a legjobb alapanyagok beszerzésével kezdődik: a cég munkatársai a gyönyörű (és esős) walesi hegyoldalon gyűjtik össze a szuperfriss birkaürüléket, amelyet aztán elszállítanak a papírmalomba. A nyersanyagot egy külön erre a célra tervezett „kuktában” 120 fok fölött forralva sterilizálják (természetesen a legtisztább hegyi víz hozzáadásával), majd több napon keresztül újra és újra átmoszák, hogy a rostos rész elkülönüljön az emésztett résztől (a birkák az elfogyasztott növényi rostoknak csak 50%-át emésztik meg). A mosási folyamat végén egyrészt nagy adag használható rostot kapnak, másrészt melléktermékként tiszta, steril, tápanyagban gazdag folyékony trágyát is, amit egy tartályban tárolnak, és helyi gazdáknak adnak át.

Ezután jöhet a tényleges papírkészítés: a rostokat egyéb újrahasznosított rostokkal összedolgozzák, majd jól formálható pépet készítenek. Kizárólag hagyományos papírkészítési technikákat használva a pépet szűrőszitára helyezik, egyik réteget a másikra. A rétegek közé nemezt tesznek, hogy ne ragadjanak össze a lapok. A szűrőszitán a lapokat összepréselik, víztelenítik, fokozatosan kiszáritják, majd a kész lapokat tetőgerendákra aggatják további száradás céljából.

A cég nem csak Sheep Poo Paper™-t készít – a többi termékhez használnak papírhulladékot, rongyokat, textilmaradékokat, illetve bármit, amiben jó hosszú cellulózrostok vannak. Ha a megrendelő szeretné, a leselejtezett ruháiból is készülhet a papír!

Forrás, termékek és további információ: <http://sheeppoopaper.com/index.aspx>



SHEEP POO PAPER™

„Fát –
természetesen –
nem használunk.
Szeretjük a fákat.”

Hasznos információk, kapcsolat

Szerkeszti: Vadovics Edina
Közreműködött: Antal Orsolya, Boza-Kiss Benigna, Gáll Veronika,
és Vadovics Kristóf

Design: Iconica Bt.

Szerkesztőség: GreenDependent Egyesület
2100 Gödöllő, Éva u. 4.
Tel.: 06-28-412-855

E-mail: info@greendependent.org

Honlap: www.greendependent.org

A Kislábnym Hírlevél korábbi számai a www.kislabnyom.hu oldalon
megtalálhatók és onnan letölthetők.

A hírlevelet az info@kislabnyom.hu címen lehet lemondani.