

Hulladékmentes konyha /forrás: humusz.hu/

- 2015. október 25. /PKata/



Nemrég Magyarországon is megnyílt az első [csomagolásmentes bolt](#), mely egy lépéssel megint közelebb vihet minket a hulladékmentes életmódhoz. Budaörs természetesen nem mindenkinek esik útba és hulladék nélkül élni tudatosságot igényel, ezért az alábbi lista tippeket és ötleteket tartalmaz, mely segít abban, hogy a konyha többé ne szemétyártó kisüzem legyen.

Mit vegyünk? Hol vegyünk? Hogyan szállítsuk?

A legfontosabb, hogy mindig mindenből annyit vegyünk, amennyire valóban szükség van. Ez így kimondva triviális, de a tudatosság és egy bevásárlólista megvéd minket attól, hogy mindenféle vonzó, de felesleges termék a kosarunkba, majd a konyhánkba kerüljön. Az impulzusvásárlások minimálisra csökkentésével a keletkező hulladék mennyiségét is csökkentjük, nem is beszélve a pénztárcánkra gyakorolt nagyszerű mellékhatásról. Első lépésként tehát mindig legyen listánk és igyekezzünk a bevásárlást úgy intézni, hogy minél kevesebb alkalommal járjunk beszerző úton.



Manapság lakásunkba, konyhánkba és életünkbe legtöbbször vásárlás útján kerülnek be a fogyasztási cikkek és az őket körülölelő ilyen-olyan csomagolóanyagok, a gyorsan hulladékká váló papír-, műanyag- vagy fém tárolóalkalmatosságok. Az egyszeri felhasználásra szánt műanyag zacskók, a pékségek papírtasakjai legtöbbször azonnal a szemétben kötnek ki, s

mert általában élelmiszerrel szennyezettek (mosogatásuk macerás), ezért még a szelektív gyűjtőbe sem tehető. Következő lépés tehát, hogy olyan termékeket válasszunk, melyek csomagolatlanok, vagy csomagolásuk újrafelhasznált anyagból készült illetve használat után reciklálható. Sokat számít, ha tudunk nagy tételben, közvetlenül termelőktől vagy termelői piacon vásárolni. Ezekre a helyekre ráadásul magunkkal vihetjük saját, már meglévő dobozainkat, tojástartóinkat és bevásárlótáskánkat. Ha készülünk a vásárlásra, akkor legyen nálunk több textilszatyor (száraz áruk), befőttes üvegek (a maszatolósabb termékek: húsok, tejkészítmények, magok) és palackok (folyadékok) számára. Ásványvizet pedig egyszerűen ne vegyünk, helyette legyen egy jó minőségű, strapabíró kulacsunk.

Miután hazavittük - Élelmiszer tárolás

Élelmiszert műanyag edényben tárolni végső soron mindenképpen szemetet termel, de emellett egészségtelen is, a konyhai műanyag tárolók közül pedig még a legjobbak is igen hamar elhasználódnak, elszíneződnek, törnek - végső soron mind a hulladéklerakóba kerül. Az újra (és újra) felhasználható tárolóedényeknek számtalan fajtája létezik (fém, üveg vagy a régebben széleskörűen használt cserép- és hánccsedények). Bár a megvásárlásukra szánt kezdeti összeg magasabb lehet, ez a használat hosszabb ideje alatt megtérül, az üvegedények pedig különösen sokoldalúan (előkészítésre, főzésre és tárolásra egyaránt) felhasználhatóak.

Számtalan megoldás létezik az élelmiszer szállítására is az eldobható papírzacskó és műanyag uzsonnátasak helyett. Munkahelyre fém tárolóban, iskolába pedig egy akár egy [ilyen](#), többször felhasználható csomagolásban küldhetjük az enivalót. A megmaradt élelmiszert együk meg másnap, alakítsuk át (jó móka) vagy fagyasszuk le. A lehulló anyagot (héjj, zacc, szár) pedig komposztáljuk - ez ma már városokban is egyre több helyen lehetséges.



Egyéb konyhai felszerelés

Nincs haszontalanabb a konyhai papírtörőnél, de szerencsére könnyen kiváltható konyharuhák, (lebomló) mosogatószivacsok és egy tiszta kéztörő segítségével. A konyha és eszközeinek tisztántartása is megoldható szemét nélkül is. Tisztításra használjunk ecetet, citromot, szódabikarbónát, a módszerekkel tele a net. Mint minden területén az életnek, itt is igaz, hogy ne vegyünk olcsó terméket. Legyen kevesebb konyhai felszerelésünk és kutyánk, de azok legyenek jó minőségűek és tartósak.