


BABCIE I DZIADKOWIE TO PREKURSORZY ZERO WASTE.

Oszczędność i gospodarność w codziennym życiu były wynikiem dobrych nawyków, ale też naturalną reakcją na czasy, w których bardziej doskwierał brak niż nadmiar. My, żyjąc w epoce dobrobytu, próbujemy ograniczać się z wyboru - dla dobra środowiska i kolejnych pokoleń.



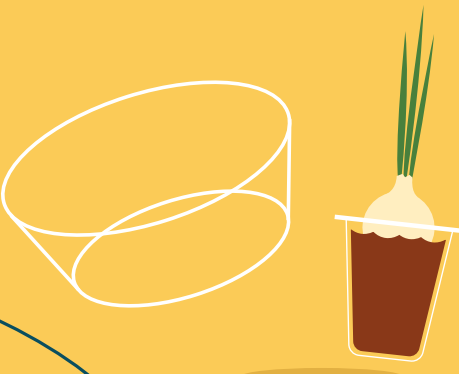
OTO WYBRANE RETRO-PORADY, KTÓRE Z ŁATWOŚCIĄ WPROWADZISZ W SWOJE ŻYCIE, A MOŻE JUŻ JE STOSUJESZ?

01 Dziel się żywnością, jeśli masz czegoś za dużo - z rodziną, sąsiadami, potrzebującymi.




02 Przetwarzaj - z wczorajszych ziemniaków z obiadu zrób kopytka, z rosółu - zupę pomidorową. Czerstwy chleb? Będzie z tego bułka tarta. Pomarszczona papryka i cukinia? Zrób leczko.

03 Wybieraj vintage - sprawdź szafę swojej Mamy i Babci, a na pewno znajdziesz w niej sporo ubraniowych hitów, które wróciły do łask.




04 Wykorzystuj plastik świadomie - zanim wyrzucisz plastikowe opakowanie, które zgubiło przykrywkę, zastanów się czy możesz je do czegoś jeszcze wykorzystać. Z plastikowych kubeczków po jogurtach zrobisz na przykład pojemniki na sadzonki, zioła etc.

05 Deszczówka? Postaw na balkonie pojemnik i... zapomnij o nim. Kiedy napełni się wodą deszczową, podlej nią rośliny.




06 Użyj resztek żywności jako nawozów do roślin lub ogródków np. fusów po kawie, skorupki jaj.

07 Korzystaj z naturalnych środków czyszczących: octu, cytryny, sody.



08 Pamiętaj wiklinowe koszyki? Są wygodne, pojemne i całkiem stylowe, a do tego 100% eko.

09 Podczas prania delikatnych ubrań używaj woreczków uszytych ze starych firanek. Takie woreczki sprawdzą się też jako torebki na warzywa i owoce.



10 Nie wyrzucaj resztek warzyw, które odrastają: cebulka, pietruszka, seler, rzymska sałata - wszystkie możesz hodować nawet na parapecie.

**Prawda, że proste?
Sprawdź więcej retro-wskazówek na
www.netto.pl/nie-zmarnuj-dnia-babci-i-dziadka**

