

EkoPiątek w Gminie Kolbuszowa - Ekologiczna Wielkanoc



Ekologiczna Wielkanoc

Święta to czas wzmożonej konsumpcji i zakupów - w efekcie w koszach ląduje więcej odpadów. Nadchodząca Wielkanoc to dobry moment, aby zadbać o środowisko np. poprzez ograniczenie zużycia plastiku. Wystarczy rozważnie zaplanować świąteczny czas i wprowadzić kilka drobnych zmian, aby Wielkanoc była bardziej ekologiczna. Plastikowe ozdoby, nadmiar jedzenia, cały ogrom śmieci - to największe problemy świątecznego czasu.

1. Wykonaj pisanki w zgodzie z naturą

Wykonując pisanki można zrezygnować z popularnych plastikowych koszulek na jajka, zastępując je naturalnymi barwnikami.

2. Przygotuj naturalne ozdoby

Jeśli planujemy nowe ozdoby, można wykonać je samodzielnie, z tego, co mamy w domu, zamiast kupować kolejne materiały z tworzyw sztucznych. Koszyczki można ozdobić naturalnymi materiałami. Mogą to być kwiaty, bazy, zielone listki, własnoręcznie wykonane pisanki, serwetki wielokrotnego użytku.

3. Nie daj się świątecznemu amokowi

Święta można zorganizować w duchu zero waste, bez nieprzemyślanych zakupów i koszyka pełnego niepraktycznych rzeczy. Warto zrobić zakupy zgodnie z przygotowaną wcześniej listą.

4. Zrezygnuj z plastikowych toreb jednorazowych

Na zakupy należy zabierać ze sobą tyle materiałowych toreb wielokrotnego użytku, aby wystarczyło ich na spakowanie wszystkich produktów. Unikaj foliowych toreb w sklepach - tym samym przyczyniasz się do ochrony środowiska.

5. Udaj się na zakupy z własnymi opakowaniami

Zamiast pakować kupowane owoce czy warzywa do jednorazowych torebek foliowych, można skorzystać z posiadanych opakowań. Wzięcie ze sobą opakowań wielorazowych na kupowane towary również przyczynia się do zmniejszenia zużycia plastiku i ogranicza tym samym ilość odpadów.

6. Wybieraj produkty w opakowaniach z recyklingu

Dokonując przedświątecznych zakupów, warto również zwrócić uwagę na opakowania produktów. Jeżeli to możliwe należy wybierać asortyment dostępny w opakowaniach biodegradowalnych lub pochodzących z recyklingu.

7. Kompostuj resztki jedzenia lub wykorzystuj je w całości.