

PIENSO PARA O GANDO DOMÉSTICO

Ingredientes:

- ✓ Sobras da comida
- ✓ Froitas ou verduras pasadas
- ✓ Berzas

Cada vez está máis caro o pienso! Con esta receita, podemos complementar a alimentación dos animais que viven connosco e que tanto bo nos dan.

A preparación é moi sinxela. Aproveita todo o que non poida comer a familia: o soro do queixo, as patatas feas, as froitas que non sirven para comer, os restos de pan...

Para os humanos non se pode usar, pero os animais van agradecerlo ben!



E O QUE NON SE POIDA APROVEITAR?

Pois aos contedores, pero ollo!

CONTEDOR AMARELO



Unicamente envases dos produtos que utilizamos de plástico, metal ou briks, como por exemplo as latas de conserva, os tetrabriks do leite, caixas de froita de plástico ou de madeira, as botellas de plástico, as latas de refresco, etc. Non botes aquí calquera tipo de plástico (tinas, lonas,)!

CONTEDOR VERDE



O resto de residuos que non sexan envases, incluíndo plásticos, sempre que non sexan un envase (por exemplo, o plástico dos silos, os táper usados, un bolígrafo que non funciona, loza rota, etc).

CONTEDOR MARRÓN



Exclusivamente materia orgánica (restos de comida, pela das froitas e hortalizas, etc.) e tamén servilletas de papel e papel de cociña usado.

IGLÚ VERDE DO VIDRO



Todo tipo de envases de vidro, como botellas ou botes de conserva (sen tapa!).

CONTEDOR AZUL



Papel e cartón exclusivamente, como caixas de madeira, envases de papel, periódicos, etc.



RECEITAS DE ECONOMÍA CIRCULAR

Guía para aproveitar
os nosos residuos



De sempre, nas casas galegas aproveitamos o que a terra nos dá. As sobras da comida, para alimentar as galiñas, as cinzas da lareira para abonar as plantas, o xurro dos animais para a horta, o aceite para elaborar xabón... Solucións prácticas e fáciles que ademais de aforrar cartos e tempo, axudan tamén ao noso medio ambiente. Modos de facer que practicamos desde hai xeracións e que agora algúns dan en chamar **Economía Circular**.

Este libro recolle un conxunto de receitas de **Economía Circular** que, ao igual que as de cociña, poden ser elaboradas nas vosas casas e aldeas. Receitas sás e saudables, para nós e para a natureza, que recollen o mellor da nosa cultura.

COMPOST PARA O XARDÍN OU A HORTA

Ingredientes:

- ✓ Desperdicios da comida
- ✓ Restos de plantas e pequenas podas
- ✓ Posos do café
- ✓ Papel de cociña e servilletas (sen tintas)
- ✓ Unha composteira
- ✓ Cinza da cheminea.

Unha receita fácil e moi nutritiva.

O primeiro, colocar a composteira, mellor nun lugar protexido e á sombra. Nesta pota, imos metendo os materiais que serán a base do guiso do compost. Facendo capas: uinha de follas secas e restos de poda; outra de desperdicios da comida, posos do café, etc.

Temos que estar atentos de non botar nada que non sexa orgánico e de pechar ben a composteira para favorecer o proceso.

Ao cabo duns meses (6 ou 7), contaremos cun abono altamente nutritivo, barato e reutilizable, para alimentar o noso xardín ou a nosa horta.



LEITOS PARA OS ANIMAIS

Ingredientes:

- ✓ Follas secas das árbores
- ✓ Herba cortada

Unha receita sinxela para os animais que viven connosco.

Basta con xuntar as follas secas logo de varrer o patio ou tamén a herba que recollemos logo de cortar o prado e xuntar para facer unha cama comfortable para os animais da casa.

Truco: no caso de que non teñas animais, esta receita vale tamén para encher os regos da horta e que manteñan a humidade.



CONSTRUCCIÓNS CON PALETS DE MADEIRA

Ingredientes:

- ✓ Palets de madeira usados
- ✓ Puntas ou parafusos

Esta receita está aberta á creatividade do chef!

Para que pode servir un palet usado? Pon en marcha a túa imaxinación para construír ese maceteiro que sempre quixeches, ou para pechar unha parte do xardín... ou quen sabe, mesmo para fabricar un banco para sentar no verán.

A madeira dos palets é resistente e decorativa. Aprovéitaa.

