



**Ratujmy
żywność przed
zmarnowaniem**

**Święta
ekologiczne,
tanie i skuteczne**

**Pomysły
na prezenty
w stylu DIY**

ŚWIĘTA BEZ ODPADÓW



Szanowni Mieszkańcy Subregionu Konińskiego

Życzę zdrowych, spokojnych świąt Bożego Narodzenia, pełnych pogodnego nastroju, samych dobrych dni pozbawionych wszelkich trosk. Niech w nadchodzącym Nowym Roku 2023 spełnią się Państwa odważne marzenia, a szczęście gości nieustannie w Waszych domach.

W imieniu pracowników MZGOK Sp. z o.o., Rady Nadzorczej oraz własnym

Henryk Drzewiecki
Henryk Drzewiecki
 Prezes Zarządu

UCZYMY CO DOBRE, A CO ZŁE DLA NASZEGO ŚRODOWISKA

Zbliża się koniec roku, czas wielkich posumowań. Dla zespołu redakcyjnego EKO-GMINY informatora ekologicznego to czas szczególny. Oddajemy bowiem do rąk naszych Czytelników ostatnie tegoroczne jego wydanie. Przypomnijmy, że to już czwarta edycja, która w 2023 roku zdobyła uznanie komisji konkursowej i otrzymała dofinansowanie ze środków Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska w Poznaniu.

Wszystkie artykuły, które publikowaliśmy na łamach informatora nieustannie poszerzały i utrwalały wiedzę z zakresu m.in. Gospodarki Obiegu Zamkniętego (GOZ), segregacji, unieszkodliwiania, ale także odzysku energii z odpadów, ochrony naturalnych zasobów.

W mijającym roku wydaliśmy łącznie 12 numerów. W tym roku ich przewodnimi tematami były: prawidłowa segregacja odpadów z łazienki, fakty i mity dotyczące segregacji, przykład modelowej firmy zajmującej się zagospodarowaniem odpadów, ograniczenie śladu węglowego, ekologiczne gry, zabawy i quizy, prezentacja nowoczesnych technologii odzysku energii z odpadów, recykling jako źródło surowców wtórnych, recykling drewna.

Opierając się na doświadczeniach samorządów, przedsiębiorstw, ale także naszych mieszkańców często prezentowaliśmy dobre praktyki, aby nasi Czytelnicy wiedzieli co dla naszego środowiska jest dobre, a co złe.

Rozwiązaliśmy również ekologiczne problemy, zajmując się interwencjami mieszkańców. EKO-GMINĘ upodobał sobie również uczniowie szkół, którzy przesyłali do nas listy opisujące ich aktywność w kierunku wytwarzania jak najmniejszej ilości odpadów, a także ich segregacji. W jednym z numerów te listy zostały opublikowane.

Uwagę Czytelników kierowaliśmy również na regulacje prawne w zakresie ochrony środowiska naturalnego. Wielokrotnie powoływaliśmy się na ustawę o odpadach z 14 grudnia 2012 roku i właściwe rozporządzenia.

EKO-GMINA – to także dobra zabawa dla najmłodszych! W każdym numerze do rozwiązywania rebusów, quizów i krzyżówek zapraszał SPALAREK – maskotka, która na trwałe wpisała się już w środowisko Miejskiego Zakładu Gospodarki Odpadami w Koninie.

Serdeczne podziękowania przekazujemy wszystkim pracownikom MZGOK Sp. z o.o. w Koninie za zaangażowanie, dobrą wolę i nieustanne wsparcie działań całego zespołu redakcyjnego w związku z wydawaniem informatora ekologicznego EKO-GMINA.

Uznanie nasze kierujemy do Elżbiety Streker-Dembińskiej, dyrektora technicznego, Magdaleny Kowalczyk, kierownika działu ochrony środowiska i obsługi klienta, Pawła Korytkowskiego, kierownika działu zaopatrzenia i administracji, Dariusza Cieplińskiego, kierownika sortowni, Karola Nowakowskiego, kierownika składowiska i kompostowni, Szymona Kocioruby, głównego technologa gospodarki odpadami, Marcina Gałana, kierownika waloryzacji i zestawiania, Piotra Nienartowicza, kierownika produkcji ZTUOK, Roberta Plewczyskiego, ogrodnika zakładu.

Szczególne podziękowania za wsparcie wspólnego projektu składamy Henrykowi Drzewieckiemu, prezesowi zarządu.

Zespół redakcyjny
EKO-GMINY

Informator Ekologiczny Eko-Gmina

Wydawca: MZGOK Spółka z o.o. w Koninie
 ul. Sulańska 13, 62-510 Konin
 kontakt z zespołem redakcyjnym bok@mzgok.konin.pl
 tel. (63) 246-81-79

Redaktor naczelna: Urszula Szatkowska

Redaguje zespół: Urszula Szatkowska, Monika Wódczak

Zdjęcia: pixabay.com, pexels.com, zespół redakcyjny.



Sprzątamy ekologicznie, tanio i skutecznie

Zbliżają się święta Bożego Narodzenia. Udziela nam się świąteczny nastrój. Przed samą Wigilią musimy znaleźć czas na trzy zadania, mianowicie sprzątanie, dekorowanie i gotowanie. Zaczynamy zatem od świątecznych porządków.

Aby jednak wszystko przebiegało w zgodzie z naturą, postawmy na środki czyszczące zrobione ze składników bezpiecznych dla środowiska. Przemawia za tym nie tylko sama ekologia (eliminacja nieprzyjaznych środowisku detergentów, wytwarzanie mniej odpadów), ale również ekonomia.

PODAJEMY PRZEPISY NA ŚRODKI CZYSZCZĄCE, KTÓRE SĄ BEZPIECZNE, EKOLOGICZNE I SKUTECZNE

Doskonale sprawdzi się **DO MYCIA ŁODÓWKI** woda z octem rozcieńczona w proporcji 1:1 lub woda z sodą oczyszczoną połączona w proporcji 200 ml wody i 3 łyżki sody. Jako naturalny odświeżacz sprawdzi się także woda z cytryną.

Te same preparaty możemy wykorzystać **DO SPRZĄTANIA ŁAZIENKI**. Pamiętajmy jednak, że z uwagi na wysoką wilgotność powietrza w łazienkach pojawiają się często grzyby. W takiej sytuacji woda z octem szczególnie jest wskazana. Tak przygotowane domowe środki czyszczące wykorzystać możemy do mycia łazienkowej armatury. Gdy fugi w sposób bardzo dotkliwy są zaatakowane grzybem wówczas należy je przetrzeć samym octem. Równie dobrym rozwiązaniem będzie wykorzystanie mieszanki z sody i wody utlenionej. Taką miksturę należy pozostawić na 15 min. Na koniec ją wytrzeć.

DO MYCIA GRANITOWEGO ZLEWOZMYWAKA też wykorzystujemy naturalne środki. Przy okazji zwracamy uwagę, że „zlewozmywak granitowy” to tylko nazwa handlowa. Wykonany jest w 70% z kruszywa, a w 30% z żywicy. Wracając do jego mycia, wystarczy go zasypać sodą (ok. 1-2 łyżki), a dalej zalać 1/3 szklanki octu spirytusowego. Pozostawić na kilka minut (3-4) i wymyć gąbką. Po spłukaniu wycieramy do sucha. A na koniec wlewamy 1 łyżkę oleju spożywczego i przecieramy zlew suchą ściereczką.

Równie domowymi środkami, przyjaznymi środowisku **MOŻEMY CZYSZCZIĆ MEBLE**. Sposób na jego przygotowanie jest bardzo prosty. Otóż do 1 szklanki wody należy dodać ¼ szklanki octu, 2 łyżeczki oliwy z oliwek, 15 kropli ulubionego olejku eterycznego. Konieczny jest tu pojemnik z rozpylaczem. Po wytarciu kurzu przetrzeć powierzchnię suchą ściereczką, najlepiej z mikrofibry.

SEGREGACJA BIOODPADÓW

BIOODPADY – to inaczej odpady organiczne, biodegradowalne, które powstają z resztek jedzenia lub roślin. Ulegają one rozkładowi. Są jedną z frakcji odpadów, które podlegają segregacji. Wrzucamy je do **BRAZOWEGO POJEMNIKA LUB WORKA**.

**ODPADY BIO
WRZUCAMY
DO POJEMNIKA
ZAPAKOWANE
W WOREK
KOMPOSTOWY
LUB PAPIEROWE
TOREBKI**

CO ZALICZAMY DO ODPADÓW BIO

- resztki warzywne i owocowe
- resztki jedzenia nie zawierające mięsa, kości, ości
- fusy z herbaty i kawy
- skorupki jaj
- kwiaty cięte i doniczkowe bez ziemi
- skoszoną trawę, liście
- trociny, drobne i cienkie gałęzie



Nie wyrzucamy do pojemnika na BIO: pierogów, kości, ości, odchodów zwierzęcych, drewna impregnowanego, oleju jadalnego, gotowanego lub surowego jajka, sałatki z kurczakiem lub tuńczykiem, sierści, ludzkich włosów.

BY ODPADÓW SPOŻYWCZY

140 tysięcy TIR-ów żywności marnuje się codziennie na świecie

Przybywa osób głodujących, a statystyki wskazujące na ilość marnowanej żywności biją na alarm. Alarmuje ONZ do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) i inne światowe organizacje. Z ich raportów dowiadujemy się, że ponad 1 miliard ton jedzenia marnujemy co roku na świecie, a to stanowi ok. 1/3 całej jej produkcji.

Statystyczny Polak co roku wyrzuca 74 kg żywności

Z badań m.in. Instytutu Ochrony Środowiska, Banku Żywności w Polsce wynika, że w kraju wyrzucamy prawie 5 mln ton żywności rocznie.

Negatywne skutki dla środowiska wywołane marnowaniem żywności

- to marnowanie zasobów: wody i energii
- to generowanie odpadów

Marnowanie żywności to więcej składowisk odpadów organicznych, a przy tym więcej gazów cieplarnianych, głównie metanu, które przyczyniają się do zmian klimatu.

Gdyby odpady spożywcze były krajem, to byłyby trzecim emitentem CO₂ po Chinach i USA.

MARNUJE SIĘ
1/3 WYPRODUKOWANEJ
ŻYWNOSCI

Źródło: ONZ ds. żywienia i rolnictwa (FAO)

Lista gości, potraw, zakupów

Abyśmy racjonalnie zrobili zakupy na święta przede wszystkim należy się do nich solidnie przygotować. Zanim opracujemy menu świąteczne, należy wyliczyć, ile osób będzie na wigilii i w pozostałe święta. Ale to jeszcze nie wszystko. Tradycyjna polska wigilia składa się z 12 postnych potraw. Przy tak obficie zastawionym stole zjadamy tylko niewielkie porcje. To skłania nas do tego, aby nie przesadzać z ilością każdej potrawy.

Podobnie przygotowujemy listę dań na święta, biorąc pod uwagę, ile osób będzie na obiedzie, kolacji lub co będziemy serwować do kawy lub herbaty. Pamiętajmy, że najważniejsze, abyśmy się cieszyli wzajemną obecnością, a nie skupiali się na zastawianiu stołów.

Starajmy się przygotować to co najbardziej smakuje naszym bliskim. Nie przygotowujemy karpia tylko dlatego, że tak nakazuje tradycja. To prosta droga do tego, aby wylądował on w koszu na odpady.

Uwaga! Trzymanie się listy zakupów, sprawi, że wydamy na święta ponad 30% mniej.

Święta bez odpadów spożywczych

Po raz pierwszy w tym roku Wigilia nie będzie handlowa. Stąd należy dobrze się do niej przygotować pod kątem zakupów, aby niczego nam nie zabrakło. Świąteczne zakupy zacznijmy od dokładnej sporządzonej listy. Należy ją przygotować, aby z jednej strony jak najmniej wydać pieniędzy, ale przede wszystkim, aby nic z żywności się nie zmarnowało, abyśmy nic nie musieli wyrzucić. Zero odpadów spożywczych!

Lista zakupów na dania wigilijne dla czterech osób

Abyśmy z rozwagą przygotowali listę zakupów, proponujemy liczbę składników niezbędnych do przygotowania podstawowych dań wigilijnych dla czterech osób. Jeśli przy stole zasiądzie więcej gości, należy je proporcjonalnie zwielokrotnić.

CZERWONY BARSZCZYK

Około 700 g buraków, 2 ząbki czosnku, 3 ziarenka ziela angielskiego, 1,5 litra wody, 1 liść laurowy, 1 łyżka majeranku, sok z 1 cytryny, 200 g włoszczyzny, cukier, pieprz, sól do smaku.

Obrane buraki pokroić w bardzo drobną kostkę, a włoszczyznę na większe kawałki. Wszystko zalać wodą. Gotować tak długo, aż buraki będą miękkie.

Doprawić, dodać sok z cytryny i gotować jeszcze przez 5 min. Odstawić na kilka godzin.

YCH BYŁO JAK NAJMNIEJ



KOMPOT Z SUSZU

50 g suszonych śliwek, 50 g suszonych jabłek, 50 g suszonych gruszek, garść suszonej żurawiny, 4 łyżki rodzynek, 7 goździków, 1 laska cynamonu, 1 cytryna, 2 łyżki miodu, plastry pomarańczy.

Dobrze umyte owoce zalać 2 l wody i moczyć ok. 12 godzin. Pod koniec moczenia dodać cynamon, goździki. Gotować około 0,5 godz. Dodać startą skórkę z cytryny i gotować jeszcze 10 min. Na koniec dołożyć plastry z pomarańczy. Kompot podawać zimny.



PIEROGI Z KAPUSTĄ

Ciasto: 300 g mąki, ¼ łyżeczki soli, 200 g wrzącej wody, 25 g masła klarownego. Farsz: 200 g kapusty, 20 g grzybów, 1 mała marchewka, 1 mała cebula, 1 łyżeczka oleju.

Farsz: Grzyby zalać wodą i odstawić na noc. Gotować z marchwią, aż będą miękkie, a później odcedzić. Kapustę odcisnąć i gotować do miękkości w 300 ml wody z odrobiną soli, a na koniec odcedzić.

Po wystudzeniu kapustę i grzyby drobno posiekać. Podsmażyć na patelni cebulę i dodać pokrojone składniki na farsz. Doprawić solą i pieprzem.

Ciasto: Mąkę wymieszać z gorącą wodą z rozpuszczonym w niej masłem i solą. Wyrabiać przez 10 min. na stolnicy, aż będzie miękkie i gładkie. Odstawić na 0,5 godziny.

Ciasto rozwałkować na grubość 5 mm. Szklanką wycinać kółka. Nakładać farsz i lepić pierogi. Gotować około 3 min.



KAPUSTA Z GROCHEM

0,5 kg kiszonej kapusty, 250 g grochu łuskanego, 1 mała cebula, 2 łyżki masła, szczypta cukru, ½ łyżeczki majeranku, sól i pieprz do smaku.

Zalać groch wodą i moczyć przez minimum 12 godzin. Wypłukać, odcedzić i zalać ponownie wodą. Gotować do miękkości. Pokroić kapustę. Jeśli jest kwaśna wypukać w wodzie. Połowę odcedzonego grochu rozgnieść i włożyć do kapusty. Dodać majeranek i zalać wodą. Gotować, aż kapusta będzie miękka. Groch ją zagęści.

Podsmażyć cebulę na maśle, dodać pozostałą część grochu i przez chwilę smażyć. Całość dodać do kapusty i wymieszać.



KARP SMAŻONY

Dzwonka ryby (ok. 850 g), 2 szklanki mleka, 1 średnia cebula, sok z 1 małej cytryny, mąka pszenna, bułka tarta, jajko, sól i pieprz do smaku, masło klarowane do smażenia.

Po usunięciu łusek i odcięciu płetw, rybę obłożyć cebulą i zalać na całą noc mlekiem. Przed smażeniem wyjąć karpia z mleka, osuszyć i skropić cytryną. Odstawić na 1 godzinę. Następnie obtoczyć kolejno w mące, jajku i tartej bułce, smażyć na maśle, na wolnym ogniu.



MAKIEŁKI

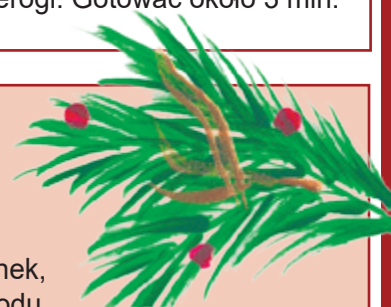
Z makaronem

Ugotować 400 g makaronu (np. wstążeczki, tagliatelle), 400 g masy makowej połączyć 40 ml śmietanki 30%, orzechami, rodzynkami, morelami (wszystkie składniki po 80 g), łyżeczką miodu. Połączyć makaron z masą makową. Odstawić na minimum 2 godz.

Z pszenną bułką

400 g masy makowej, 160 ml mleka, 2 nieduże bułki, orzechy włoskie 80 g, tyle samo rodzynek, moreli. Można dodać łyżeczkę miodu.

Masę makową połączyć z mlekiem i zagotować. Po zagotowaniu wymieszać z rodzynkami, orzechami i miodem. Bułkę pokroić na cienkie kromki. Miseczkę wyłożyć kromkami bułek. Przekładać je na zmianę z masą makową. Ostatnia powinna być masa makowa. Odstawić na noc do lodówki.





Pomysły na prezenty w stylu DIY

„Do It Yourself” (DIY) to po polsku „zrób to sam” – filozofia, która pochłonęła miliony ludzi na całym świecie. Skłania do wykonania różnych rzeczy własnoręcznie. Szczególnego znaczenia nabiera ona podczas świąt Bożego Narodzenia. Proponujemy takie prezenty, które przyniosą wiele radości naszym bliskim. Jednocześnie uwolnią nas od wędrówek po galeriach handlowych i przyczynią się do obniżenia śladu węglowego.



KULE DO KĄPIELI

1 szklankę sody oczyszczonej, ½ szklanki kwasu cytrynowego, 2/4 szklanki soli morskiej – wszystkie składniki wymieszać. Dodać bardzo niewielką ilość przegotowanej wody, ugniatać tak, by uzyskać konsystencję mokrego piasku. Do tej mieszanki, można dodać dodatkowe składniki takie jak: zasuszone kwiaty lawendy czy ich płatki, a także kilka kropel olejku eterycznego. Masę przełożyć do foremki w kształcie kuli lub foremek na ciasteczka. Uformowane ułożyć na tacy, przykryć ściereczką lnianą i pozostawić do wyschnięcia na 24 godziny. Twarde, wysuszone kule można zapakować fantazyjnie w szary papier lub lniany woreczek.



MYDEŁKO

300 g bazy glicerynowej, która najczęściej jest sprzedawana w kilogramowych klockach pokroić na kawałki i na wolnym ogniu rozpuścić uważając, aby gliceryna się nie zagotowała. Do płynnej gliceryny dodać kilka kropel ulubionego zapachu (olejku eterycznego). Można również dodać odrobinę

barwnika. Wszystko wymieszać np. drewnianym patyczkiem. Płynną substancję wylać do silikonowych foremek wyłożonych wysuszonymi płatkami kwiatów. Mydełka są całkowicie bezpieczne dla skóry i zdecydowanie zdrowsze jak te tradycyjne.



KONFITURA Z POMARAŃCZY

Umyć dokładnie 10 szt. owoców. Obrać pomarańcze ze skórki, którą należy gotować w wodzie przez 10 min. Następnie wyjąć i pokroić bardzo drobno. Oddzielić miąższ owoców (kolejne części) od białych błonek, wycisnąć resztki soku. Miąższ, sok, 0,5 kg cukru i pokrojoną skórkę gotować około 2 godzin. Odstawić i wystudzić. Następnego dnia gotować jeszcze 1,5 godz. Gorącą konfiturę przełożyć do wyparzonych słoiczków, zakręcić i odstawić do góry dnem do wystudzenia.



CIASTEczKA MAŚLANE

250 g mąki pszennej, 90 g cukru pudru, 1 żółtko i 190 g masła. Z podanych składników zagnieść ciasto na jednolitą masę i odłożyć do lodówki na

1 godzinę. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 5 mm. Foremkami wykrawać ulubione kształty. Foremki przed wycinaniem należy zanurzyć w mące. Piec 10 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.



ŚWIECE Z WOSKU PSZCZELEGO LUB ZAPACHOWE

Wosk pszczeli (można kupić w zaufanych pasiekach, sklepach internetowych lub stacjonarnych sklepach zielarskich) roztopić w kąpielii wodnej tak, aby się nie zagotował. Do silikonowych foremek na świece lub ozdobnych słoiczków wkładamy bawełniany knot i wlewamy wosk. Pamiętajmy, aby czynność tę wykonywać w ciepłym pomieszczeniu, a świece zastygały jak najdłużej w temperaturze pokojowej.

Aby wykonać zapachową, ozdobną świeczkę należy końcówki starych świeczek roztopić w kąpielii wodnej. W szklanych pojemnikach (słoiczki, kieliszki, miseczki) układać kwiaty lawendy lub płatki innych kwiatów. Włożyć knot z bawełnianego sznurka do środka i zalać woskiem. Do wosku można również dodać kilka kropel olejku eterycznego z ulubionym zapachem.



Ratujmy żywność przed zmarnowaniem

Wiele kosztuje nas wysiłek, aby przygotować racjonalnie świąteczne menu w taki sposób, aby nic na koniec się nie zmarnowało. Niestety, okazuje się, że coś jednak pozostaje. Co zatem zrobić z daniami świątecznymi?

Dzielmy się z innymi

Nadmiarem jedzenia najlepiej się podzielić i to z osobami potrzebującymi. Zaraz po świętach warto udać się do miejsc, w których czekają na prezenty żywnościowe. W subregionie konińskim można przekazać jedzenie np. do noclegowni, które mieszczą się w Kole i Koninie.

Koło. Ośrodek Pomocy Bezdomnym. Noclegownia

ul. Sosnowa 1, tel. 63 272 10 22

Konin. Schronisko i Noclegownia dla Bezdomnych

ul. Ametystowa 1, tel. 63 244 52 95

W Turku z kolei, przy Miejskim Domu Kultury (od ul. Mickiewicza) jest ustawiona wielka publiczna lodówka. Każdy może przynieść i zostawić bezpłatnie produkty spożywcze, a każdy potrzebujący może je stamtąd bezpłatnie zabrać.

Turek. Jadłodzielnia

ul. A. Mickiewicza, przy Miejskim Domu Kultury, tel. 794 262 111

Jak widać, noclegownie i jadłodzielnie to miejsca, w których każdy, kto ma chęć dzielenia się z innymi może przekazać jedzenie.

Dzieląc się z innymi żywnością pamiętajmy, abyśmy kierowali się przede wszystkim odpowiedzialnością za zdrowie innych. Zwracamy więc uwagę na to, aby przekazywać jedzenie w takiej postaci, w jakiej sami chcielibyśmy otrzymać. Najlepiej przekazujemy produkty oryginalnie zapakowane (jogurty, masło, dżemy). Natomiast potrawy przez nas przygotowane muszą być stosunkowo świeże, zamknięte i najlepiej zapasteryzowane w słoikach.

Mrożenie jedzenia

Nadmiar jedzenia, które pozostało po świętach możemy również zamrozić. Jeden warunek. Nie wolno jedzenia zamrażać ponownie. Oznacza to, że mrozimy dania, które były przygotowane ze świeżych produktów.

Co można zamrozić po świętach?

– **ZUPY ŚWIĄTECZNE** (czerwony barszcz, grzybowa). Należy wiedzieć, że przed włożeniem do lodówki zupy muszą być zimne.

Mrozimy je w specjalnych pojemnikach plastikowych lub woreczkach strunowych. Nie wolno nam zamrażać zup z dodatkiem śmietany. Tłuszcz zawarty w śmietanie nie ulegnie całkowitemu zamrożeniu. Zupy możemy mrozić przez 4-5 tygodni.

– **PIEROGI I USZKA.** Wcześniej ugotowane pierogi zamrażamy, ale należy je wcześniej osuszyć. Najpierw układamy je płasko na szarym papierze i mrozimy, tak aby każdy był zmrożony oddzielnie. Następnie przekładamy do woreczków. Mrożone pierogi gotowane przechowujemy w zamrażalniku przez 4 tygodnie.

– **BIGOS I KAPUSTĘ Z GROCHEM.** Również można ją zamrozić w pojemnikach lub specjalnych woreczkach przeznaczonych do mrożenia. Nawet pół roku można je przechowywać w lodówce i nie stracić na swojej jakości.

– **KARPIA, RYBĘ PO GRECKU.** Również ryby mogą być mrożone i to do pół roku.

– **CIASTA.** Mrozimy serniki, szarlotki, makowce, keksy, kruche ciasta, pierniki, ciasta na biszkipcie, najlepiej bez kremu. Zachowują swoje właściwości i smak także po rozmrożeniu. Maksymalny czas mrożenia to 3 miesiące. Należy jednak przestrzegać zasady, aby rozmrażały się najlepiej w temperaturze pokojowej, ale nie w pobliżu kaloryfera.

W guziki bałwana wpisane jest rozwiązanie krzyżówki. Ich litery pomogą Ci wpisać właściwą odpowiedź we właściwym miejscu. Podpowiedzi do krzyżówki zapisane są w przypadkowej kolejności.



**SPALAREK
BAWI**

- Jest nią papier, książka, gazeta
- Są metalowe i wrzucamy je do żółtego pojemnika
- Może być szklana lub plastikowa
- Odzysk, który polega na powtórным przetwarzaniu
- Jakiego koloru jest pojemnik, do którego wrzucamy butelkę po soku lub słoik po majonezie

- Wrzucanie odpadów do odpowiednich pojemników
- Co przywozi się do MZGOK?
- Wiatrowa, wodna lub słoneczna
- Jest z niego zrobiona np. zabawka dziecięca, nakrętka, opakowanie do szamponu

