

ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

Κυριακή Αμπατζή

Γραφείο Αντιπρύτανη Οικονομικού Προγραμματισμού και Ανάπτυξης

Πανεπιστημίου 30, Αθήνα, 10679

τηλ. 2103689712 begin_of_the_skype_highlighting 2103689712
end_of_the_skype_highlighting, φαξ 2103689711, e-mail: kabadji@senate.uoa.gr

Ξέρεις που να ρίξεις το λάδι μετά από το μαγείρεμα στο σπίτι; Ίσως ναι, αλλά πάντα είναι καλό να διαδίδουμε τέτοιου είδους πληροφορίες. Ακόμα και αν δεν τηγανίζουμε πολύ, όταν το κάνουμε, ρίχνουμε συνήθως το χρησιμοποιημένο λάδι στο νεροχύτη της κουζίνας. Αυτό είναι ένα από τα μεγαλύτερα λάθη που μπορούμε να κάνουμε. Γιατί το κάνουμε? Γιατί πολύ απλά δεν υπάρχει κανείς για να μας πει το σωστό τρόπο. Γι αυτό λοιπόν, το καλύτερο που μπορούμε να κάνουμε είναι να τοποθετούμε το λάδι σε ένα πλαστικό μπουκάλι (νερού, αναψυκτικού), να το κλείνουμε καλά και να το πετάμε στα κανονικά σκουπίδια.. Και αυτό, γιατί ΕΝΑ ΛΙΤΡΟ ΛΑΔΙΟΥ ΜΟΛΥΝΕΙ ΣΧΕΔΟΝ ΕΝΑ ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΟ ΛΙΤΡΑ ΝΕΡΟΥ, ποσότητα η οποία είναι ικανή να καλύψει τις ανάγκες ενός ατόμου σε νερό για 14 χρόνια !!! Αν επιλέξεις να προωθήσεις αυτό το μήνυμα στους φίλους σου, το περιβάλλον θα σε ευγνωμονεί. Στο κάτω-κάτω είναι καλό για όλους μας !!!

Γιώργος Καρούντζος Χημικός. Μηχ., PhD Υπεύθυνος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης

ΠΡΟΩΘΗΣΤΕ ΤΟ ΣΕ ΟΣΟΥΣ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΟ ΟΛΩΝ ΜΑΣ....

Συμπληρώνουμε ότι είναι καλύτερα να ανακυκλώνουμε το τηγανέλαιο και όχι να το πετάμε στα σκουπίδια. Με μία επεξεργασία μετατρέπεται σε βιοκαύσιμο. Υπάρχουν σημεία συλλογής του τηγανέλαιου σε καταστήματα αλλά και αντίστοιχη δράση για την συλλογή του από την ομάδα εθελοντικής δράσης Πιερίας