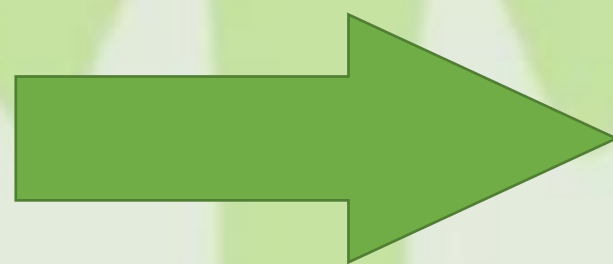


Os Suspeitos do Costume ... em Casa

Jaime Antunes, N^o16, 9^oE

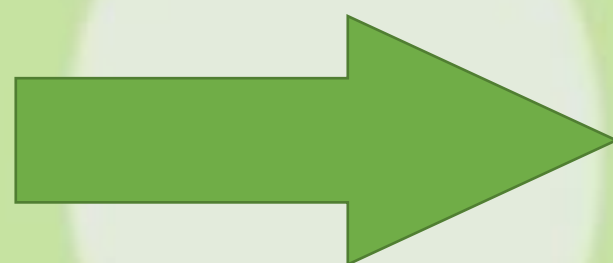
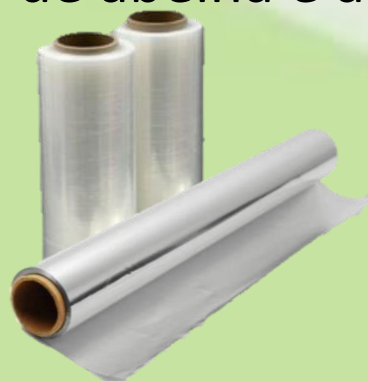
1^o) Caixas de comida takeaway em plástico são geralmente usadas apenas uma vez. Sugira ao seu restaurante habitual levar um recipiente reutilizável para o efeito.



2^o) Prefira sumos, leite, iogurtes, molhos e conservas em frascos de vidro. Pensando já na sua segunda vida como recipientes para a despensa doméstica.



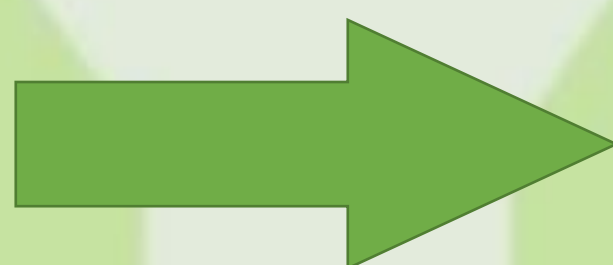
3^o) Evite a película aderente ou a folha de alumínio para acondicionar sobras de comida. Invólucro feito de cera de abelha é alternativa natural, lavável e reutilizável.



4^o) Deixe de acumular os sacos de plástico transparente que traz da frutaria. Bolsas de congelação com fecho são alternativa reutilizável para congelar alimentos.



5^o) Vinagre é um agente de limpeza eficaz, barato e ecológico. Usos alternativos do vinagre abrangem a limpeza da cozinha, casa-de-banho, vestuário e jardim.



Explicações

1º) Há cada vez mais restaurantes a vender comida para fora e geralmente recorrem a caixas como as exibidas acima (imagens da esquerda), feitas em polipropileno, um tipo de plástico identificado com o número 5 ou as letras PP. Este plástico é considerado seguro para levar ao micro-ondas e suportar temperaturas elevadas. Contudo, na maioria das vezes, não temos forma de saber qual a sua origem, onde foi fabricado, quais os processos de controlo e os testes que foram feitos para certificar a segurança do material. Por outro lado, uma elevada percentagem destas embalagens é usada apenas para transportar uma refeição e são imediatamente descartadas no lixo normal, por terem restos de comida, por terem gordura, embora sejam recicláveis. Ora, há uma forma muito simples de evitar tudo se se recorrer a recipientes de vidro para o efeito. Se tem um restaurante de confiança onde vai buscar comida regularmente sugira levar o seu recipiente de vidro para transportar a sua refeição.

2º) Muitas embalagens podem ser reutilizadas depois de vazias. Na compra de produtos alimentares que sejam difíceis de encontrar a granel, é importante escolher embalagens já a pensar na sua segunda vida. Muitos artigos que geralmente são vendidos embalados em plástico ou em metal, também se encontram disponíveis, mesmo que em menor quantidade, em recipientes de vidro, como os sumos, os iogurtes, o leite e as conservas. Optar por frascos ou boiões de vidro, idealmente com tampas herméticas incorporadas, dá nos mais possibilidades de os virmos a reutilizar, por exemplo, para conservar cereais, leguminosas e condimentos, guardar compotas caseiras ou ainda como suportes para velas. O vidro tem a vantagem de ser um material muito resistente, que nos dá mais garantias de uma conservação eficaz dos alimentos. Por outro lado, se se partir ou danificar, pode ser reciclado inúmeras vezes.

3º) Quando temos sobras de comida, doces, queijo e outras iguarias no frigorífico, muitas vezes usamos película aderente ou folha de alumínio para embrulhar ou tapar esses restos. O mesmo acontece quando queremos levar connosco uma sandes ou uma peça de fruta. Ora, é inevitável que depois de uma única utilização, quer a película aderente quer a folha de alumínio não fiquem em condições de serem novamente utilizadas e, por isso vão para o lixo, além disso, também não são recicláveis. Qual a solução? Encontrarmos algo que possamos usar, lavar e usar novamente. E é o caso do invólucro (imagens da direita) feito de forma artesanal em matérias naturais, como a cera de abelha e algodão, que é lavável e que basta moldarmos com o calor das nossas mãos sobre uma tijela ou em torno de um alimento. Portanto, aqui está uma simples e excelente dica para começar desde já a eliminar o plástico descartável no dia-a-dia.

4º) Muitas pessoas acumulam em casa dezenas de sacos de plástico transparente, onde costuma trazer as frutas e os legumes do supermercado. Por vezes eles rompem-se e tornam-se num resíduo assim que chegamos a casa. Mas quando isso não acontece, uma das suas utilidades é, de facto, servirem para embalar alimentos sólidos que queremos colocar no congelador. No entanto, mais uma vez só estamos a adiar o mesmo despejo porque quando descongelarmos esse alimento e retirarmos o saco, este será inevitavelmente inútil e, portanto, um resíduo para colocar no ecoponto amarelo. Aqui em casa, quando percebemos na quantidade de sacos acumulada, surgiu a questão de encontrar um substituto para embalar os alimentos sólidos no congelador, já que passámos a utilizar sacos reutilizáveis para o pão e para a fruta. A resposta foi simples, e consistiu nas bolsas de congelação com fecho hermético. Apesar de serem também feitas de plástico, têm maior resistência, logo, podemos lavar, usar, secar e voltar a usar mais tarde, sem produzir um único resíduo.

5º) Atualmente, existem tantos produtos para limpeza doméstica que tendemos a esquecer as soluções mais simples usadas antigamente, e elas estão muitas vezes na nossa dispensa. Falamos do vinagre, que é um agente de limpeza extremamente eficaz barato e também ecológico. Misturado com água, pode ser muito útil na limpeza da cozinha, das loiças de casa de banho ou até dos envidraçados. E surpreendentemente, no vestuário, o vinagre pode ser usado para retirar manchas de vinho, como desodorizante, ou até para remover a pastilha elástica. Ainda no capítulo da limpeza, retirar a sujidade do micro-ondas ou da máquina de café pode tornar-se muito mais fácil com esta ajuda. E por fim, também no jardim, o vinagre pode ser nosso amigo para revitalizar plantas murchas, afastar formigas ou tirar a ferrugem a ferramentas. Simplifique as suas rotinas de limpeza, poupe o ambiente e também a carteira.