



TIPS PARA UN 18 SUSTENTABLE



#YoReciclOrganicos

www.reciclorganicos.com



Agradecimientos

La ejecución de este programa es gracias al apoyo del Ministerio de Medio Ambiente de Chile y el Ministerio de Medio Ambiente y Cambio Climático de Canadá, que impulsados por el Acuerdo de Cooperación Ambiental que sostienen, además de los compromisos adquiridos en el Acuerdo de Paris, decidieron dar vida a esta iniciativa que busca incorporar el reciclaje de la fracción orgánica a lo largo de Chile, a través de la implementación de plantas de compostaje o biodigestores anaeróbicos en diferentes comunas del país.

Programa impulsado por



Environment and
Climate Change Canada

Programa ejecutado por



ARCADIS

Design & Consultancy
for natural and
built assets



¡No botes los tomates maduros! ¡Haz chancho en piedra !



Tomate maduro



Mortero



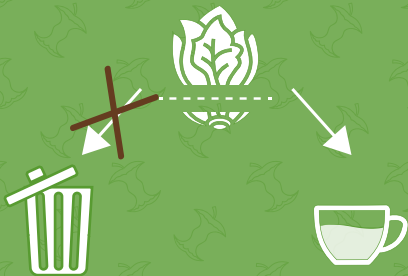
Ajo y Ají

Durante las Fiestas Patrias es común que en la mayoría de los hogares abunde el tomate y muchas veces esos que tienen mal aspecto terminan en la basura. ¡No cometas ese error!

Para preparar un clásico chancho en piedra un tomate no necesita verse impecable, ocupa los que usualmente despreciarías, machácalos y dales vida útil con esta tradicional receta:

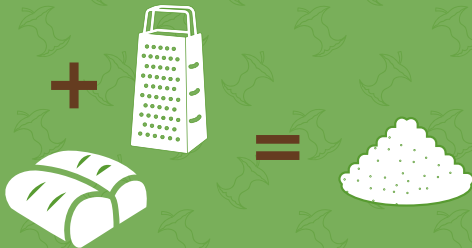
- Muele un ajo con la piedra del mortero
- Corta un ají verde en cuadritos, luego agrégalo en el mortero y machácalo
- Corta el tomate en cubitos y machácalo hasta que quede una pasta
- Agrega aceite de oliva y sal a gusto
- Disfrútalo con una marraqueta

¿Sabías que puedes cosechar lechuga en tu casa?



En lugar de cortar la base de la lechuga y tirarla a la basura, colócala en un tazón con un poco de agua. Déjala en un lugar soleado, después de 3 o 4 días te darás cuenta de que nuevos brotes de hojas empiezan a aparecer. Cuando estos tengan unos pocos centímetros de altura puedes trasplantarla en una maceta con tierra.

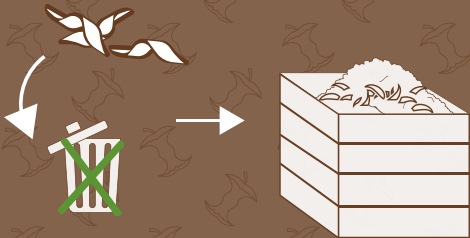
Aprovecha el pan duro ¡no lo botes!



Aprovecha el pan duro ¡no lo botes!
Fran Amenábar, creadora de @loquemaspuedo nos entrega
un excelente dato de cómo hacerlo.

La información completa en:
<http://loquemaspuedo.cl/aprovecha-el-pan-duro-no-lo-botes/>

Si no comes las cáscaras...
¡recíclalas!



¿Sabías que las cáscaras contienen la mayoría de las sustancias activas de las frutas? Por eso, es recomendable consumir (aquellas que sea posible) siempre con cáscara.

Si no te gusta su sabor ¡no las botes a la basura, recíclalas y llévalas a la compostera!

Aprovecha los restos de comida



En lugar de tirar a la basura los restos de comida, utilízalos para la cena del día siguiente o congélos para otra ocasión. Por ejemplo, la fruta madura sirve para hacer batidos o compotas, mientras que las verduras pueden aprovecharse para cremas o sopas.

Adónde sea que vayas, ¡lleva tu #KitBasuraCero!



**BOLSA
DE TELA**



**CUBIERTOS
REUTILIZABLES**



**BOTELLA
REUTILIZABLE**

Si estás interesado en llevar una vida lo más sustentable posible, preparar y llevar contigo un #KitBasuraCero (bolsas, cubiertos y botella reutilizables) será de gran ayuda para evitar desechables.

No es necesario invertir en compras, puedes reutilizar lo que tengas en la casa (taper, frascos, cubiertos reutilizables)

Aumenta la conservación de tus verduras ¡y evita los desperdicios!



ZANAHORIA

APIO

***recuerda compostar
las cáscaras**

¿Sabías que puedes conservar durante un buen tiempo en el refrigerador las zanahorias, rábanos y apio?

Para almacenarlos, debes ponerlos -frescos, pelados y picados- en un frasco con una pequeña cantidad de agua. *recuerda compostar las cáscaras

¡No botes el cuesco de la palta!



El cuesco contiene el 70% de los aminoácidos de la palta, para aprovecharlos debes rayar su semilla y agregarla a tus comidas. Te ayudará a prevenir enfermedades cardiovasculares y reducir los niveles de colesterol.

Prepara tu snack sustentable



Durante las Fiestas Patrias los paseos son habituales, por eso, es importante organizarse y preparar snacks libres de empaques y desechables.

Una simple idea es la que comparte @vayaconsumismo que consiste en usar frascos reutilizados para llevar fruta picada. Lo mejor es que en el mismo recipiente puedes guardar los residuos orgánicos para posteriormente compostarlos.

Donde quiera que vayas
¡recicla tus orgánicos!



Si celebras las Fiestas Patrias fuera de casa, en un camping por ejemplo, recuerda organizarte para gestionar sustentablemente tus orgánicos.

Puedes llevar un gran frasco de vidrio e ir dejando ahí los residuos. Una vez que regreses a tu hogar, incorpóralos en tu compostera.



RECICLO ORGÁNICOS

Chile y Canadá contra el Cambio Climático



#YoReciclOrganicos

www.reciclororganicos.com

