Udržitelná, ekologická nebo zero waste domácnost vám jsou stále cizí. Změňte svůj životní styl a staňte se šetrnější k planetě i vaší peněžence.

**Jak na ekologickou domácnost**

Nakupujeme nadbytek potravin, které nejsme schopni sníst. Denně do odpadu splachujeme chemické přípravky. Všechny druhy odpadu házíme do jedné popelnice. To se v dnešní době stále děje. Co dělat nejen doma, aby jsme životní prostředí zbytečně nezatěžovali?

**Vyrobte si vlastní čistící prostředky**

Nemusíte se ničeho bát. Při výrobě domácích čistících prostředků rozhodně nemusíte znát základy alchymie. Většinu z přísad již stejně máte doma a ani o tom nevíte. Jsou levnější i šetrnější k vašemu zdraví.

* ocet - perfektně odstraňuje usazeniny a vodní kámen, skvělý pomocník při čištění toalety
* jedlá soda - při mytí mastného nádobí působí jako jemný saponát
* citronová šťáva - brání růstu plísní, odstraňuje skvrny a zápach, báječné přírodní bělidlo
* čisté mýdlové vločky - stoprocentně biologicky odbouratelné

**Žít bez odpadu, sci-fi to není**

Igelitové tašky na nákup vyměňte za látkové. Nejlepší je mít vždy nějakou po ruce v autě nebo třeba v kabelce. Tím se vyhnete zbytečnému kupování igelitové tašky při výjimečném nákupu. Na ovoce a zeleninu je dobré využít menší látkové pytlíčky nebo síťovky. Najdete spousty obchodů, které mají takové pytlíčky hned vedle ovoce či zeleniny.

Vedle obyčejných supermarketů se rozvíjí trend bezobalových prodejen. Můžete v nich nalézt potraviny i ekologickou drogerii. Vše si nakoupíte do svých vlastních krabiček či sklenic, které si přinesete z domova. Nevzniká žádný přebytečný odpad navíc.

**Třiďte, třiďte a zase třiďte**

Pokud i přes to nějaký odpad vznikne, vše třiďte do správných kontejnerů. Velkým pomocníkem v boji s biologickým odpadem je kompost. Je to jednoduché řešení, jak zužitkovat biologický odpad. Vzniklý humus dokonale zúrodní vaší zahrádku.

**Sezónní potraviny**

Také vás zaráží, jak velké množství ovoce či zeleniny je k nám dováženo z jiných zemí? Uhlíková stopa za takovými potravinami je obrovská. Nabízím vám jednoduché řešení? Jezte sezónní potraviny. Využijte možnosti zavařování nebo fermentace. Vzpomeňte si na naše babičky, které tyto metody velmi často využívaly.Trend fermentace a zavařování se dnes dostává znovu do popředí.

Svou domácnost můžeme začít vylepšovat hned teď. Pojďte do toho!