

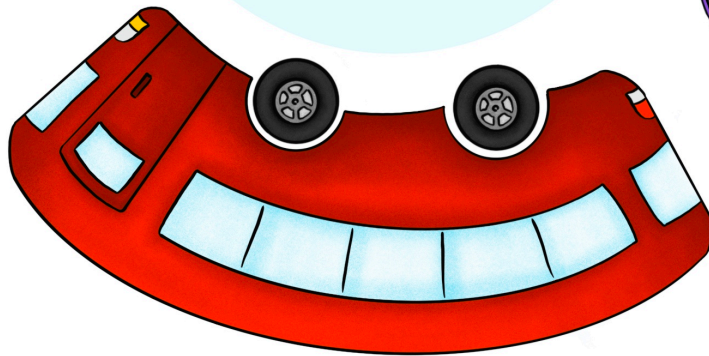
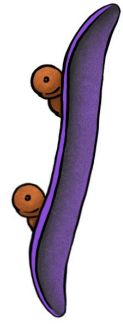
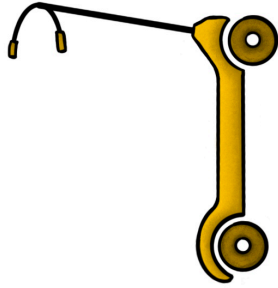
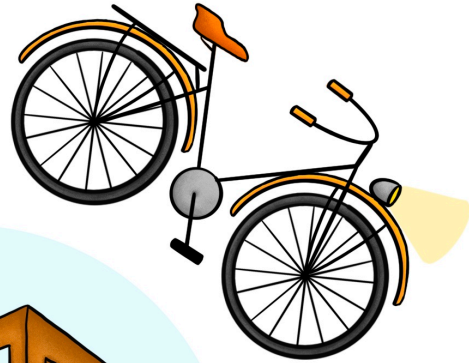


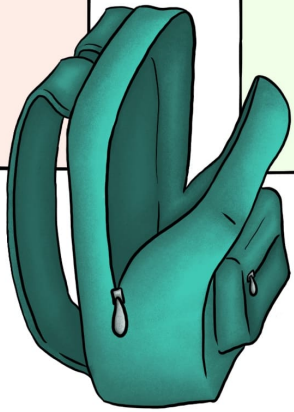
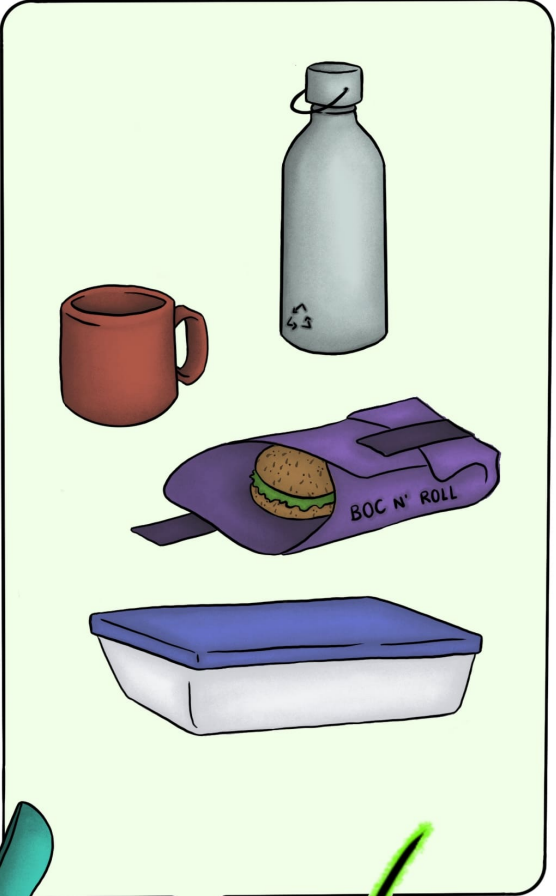
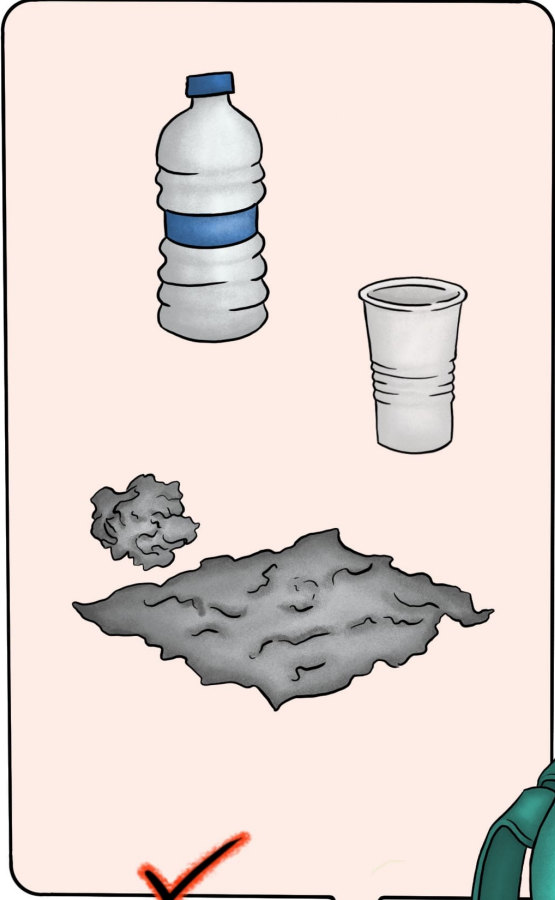
ALGUNS CONSELLS

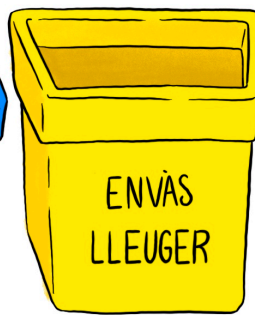
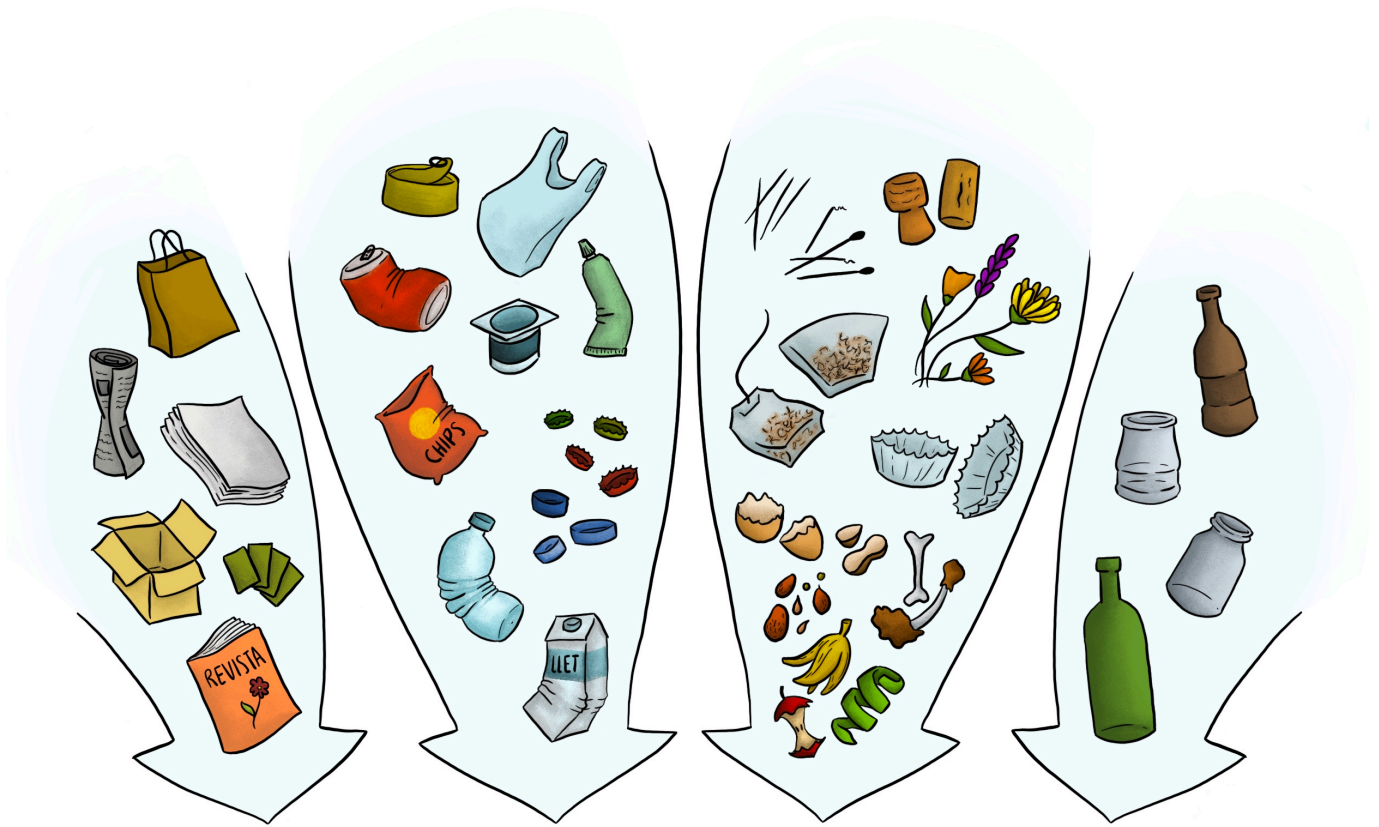


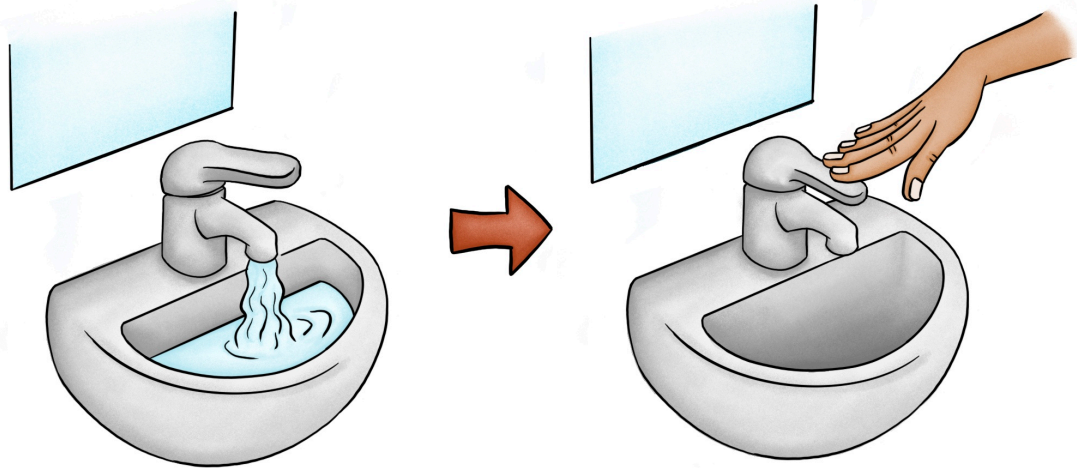
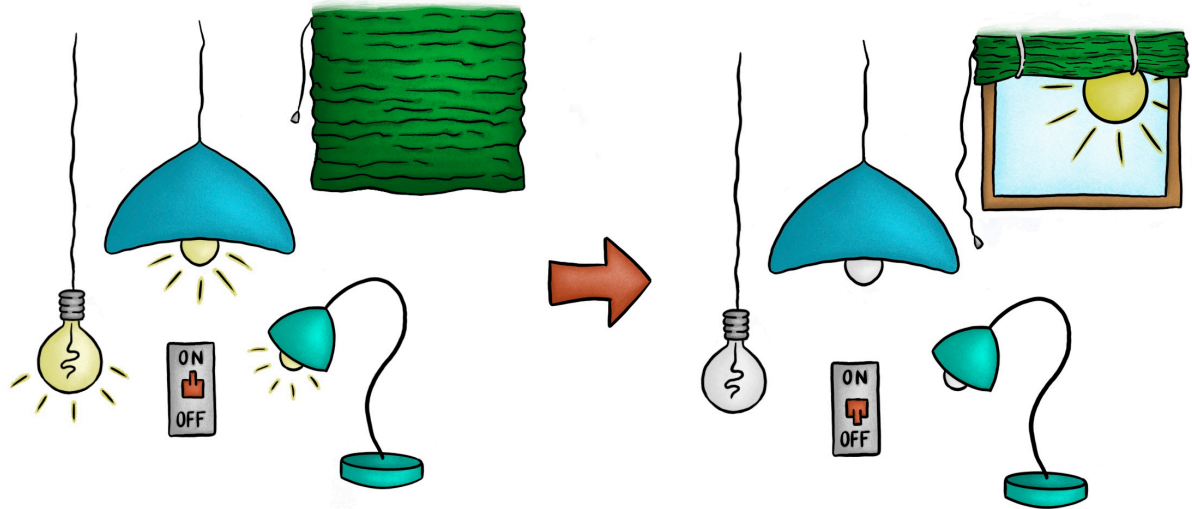
AULA AMBIENTAL
DEL DISTRICTE DE SANT ANDREU













Niu d'ocells

Menjadora d'ocells

Enciams

Espinacs

Ruca

Alfàbrega

Menta

Calendula

Limoner

Tomaquers

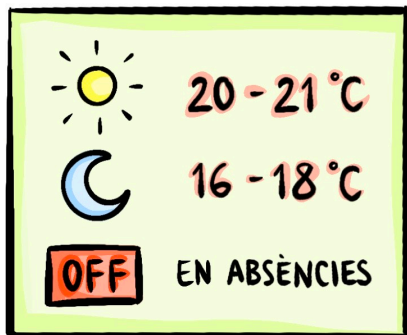
Albergínia



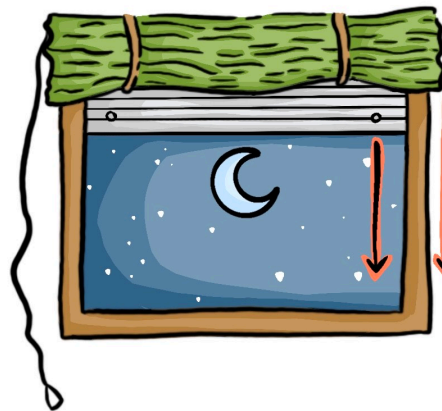
EFICIÈNCIA ENERGÈTICA



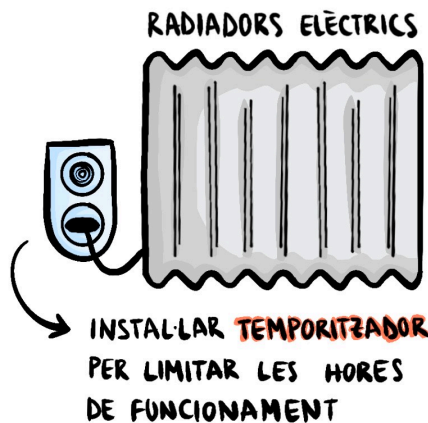
! calefacció !



INSTAL·LAR
TERMÒSTAT
PROGRAMABLE



BAIXAR CORTINES
I PERSIANES
DURANT LA NIT
PER CONSERVAR
LA CALOR
(PUJAR-LES DURANT
EL DIA)



VENTILAR MÀXIM
10 minuts

+

EVITAR FUITES D'AIRE

sota
portes

finestres
mal tancades

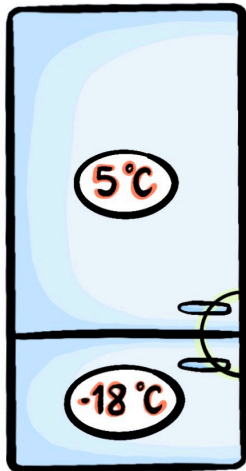
esquerdes



EFICIÈNCIA ENERGÈTICA



cuina



REVISAR QUE **TANQUI** **CORRECTAMENT!**

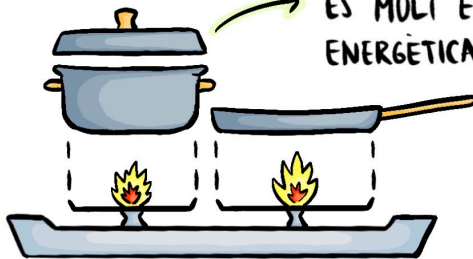
EN **15 SEGONS** ES PERD TOT L'AIRE FRED!



POSAR EL RENTAPLATS QUAN ESTIGUI **PLE!**

LA **TAPA** REDUEIX EL TEMPS DE COCCIÓ!

L'**OLLA A PRESSIÓ** ÉS MOLT EFICIENT ENERGÈTICAMENT!



AJUSTAR OLLES I PAELLES A LA FONT DE CALOR!

UTILITZAR AL **MÀXIM** LA **CAPACITAT** DEL FORN
(CUINAR TANTS ALIMENTS COM ES PUGUI A LA VEGADA)





EFICIÈNCIA ENERGÈTICA



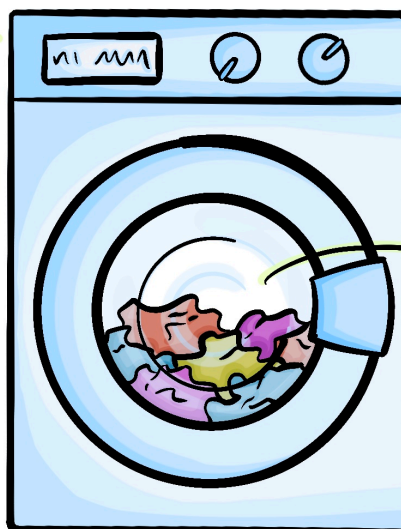
electrodomèstics



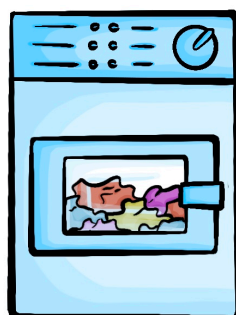
PROGRAMAR A
TEMPERATURES BAIXES



EL 85% DE L'ENERGIA
CONSUMIDA S'UTILITZA
PER ESCALFAR AIGUA!



RENTAR
SEMPRE AMB
CÀRREGA
COMPLETA!



EVITAR L'ASSECADORA ELÈCTRICA!

(ÉS UNA GRAN CONSUMIDORA D'ENERGIA)



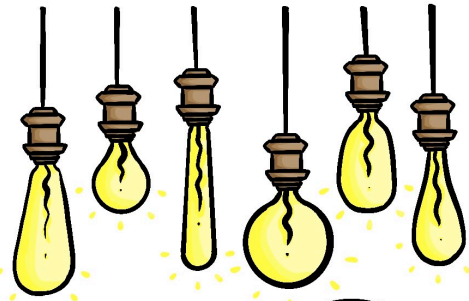
EFICIÈNCIA ENERGÈTICA



enllumenat



APROFITAR LA
IL·LUMINACIÓ NATURAL



BOMBETES **LED**

INSTALLAR-LES A
LES HABITACIONS
D'ALTA OCUPACIÓ

cuina

menjador

despatx



LES PARETS DE
COLORS CLARS
PROPORCIONEN
MÉS LLUMINOSITAT
INTERIOR



EVITAR TENIR ELS LLUMS
ENCESOS INÚTILMENT!


COM ORGANITZEM LA NEVERA?

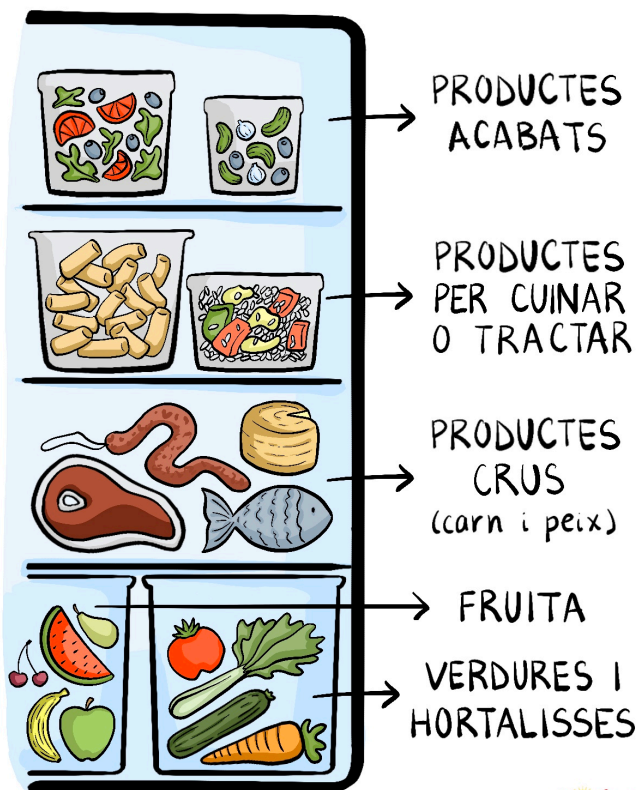


MALBARATAMENT ALIMENTARI



• TIPS •

- conservar els ous en la seva posició 
- eliminar i reciclar els embolcalls innecessaris (contaminen la nevera)
- retirar l'aigua de la carn i el peix (evita la multiplicació bacteriana)
- utilitzar envasos hermètics
 - └ NO contaminació creuada
 - └ NO contacte directe fred - aliment

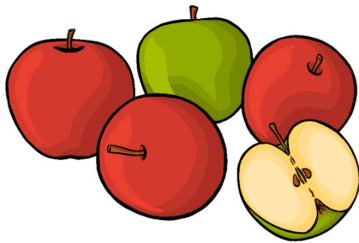


@mire.ilustra

RECEPTES DE REAPROFITAMENT



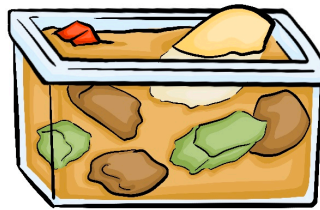
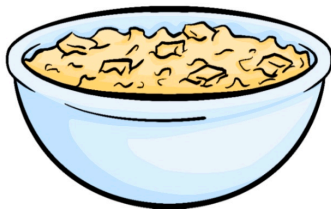
MALBARATAMENT ALIMENTARI



POMES FENT-SE MALBÉ



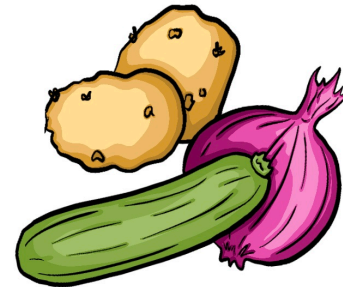
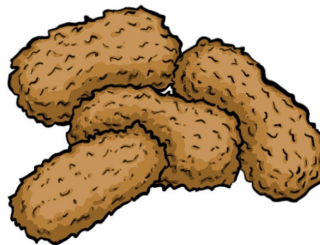
COMPOTA DE POMA



SOBRES DE SOPA



CROQUETES



VERDURES FENT-SE MALBÉ

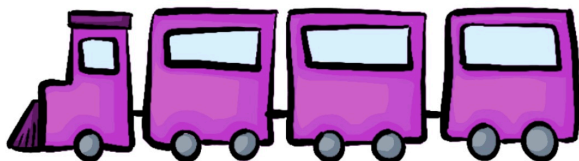
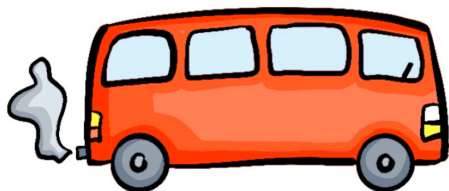


CREMES

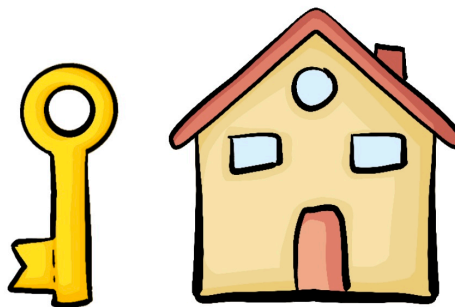


@mire.ilustra

☀️ VACANCES SOSTENIBLES ☀️



mou-te en
transport públic



escull petits
allotjaments de
gestió local



llença sempre els
residus a la **brossa**
(guarda'ls fins a
trobar-ne una)

@mire.ilustra