

## **Energiatakarékossági praktikák - a konyhában**

- **Légy energiatudatos!** Hagyd a fedőt a lábason! Használj kevesebb vizet, amikor tojást és zöldséget főzöl. Használj kuktafazekat. Nem minden esetben szükséges előmelegíteni a sütőt. Ha elektromos főzőlapod van, korábban kapcsolod ki, és engedd, hogy az étel ingyen főjön készre.
- **Szabadulj meg az energifalóktól!** Ha lecseréled a régi, háztartási berendezéseidet, ellenőrizd az új gépek energiafogyasztását az energiacímkén, még megvétel előtt. Csak a leginkább energiatakarékos A+ vagy A++ kategóriás berendezéseket vedd meg!
- **Állítsd a hűtődöt hűvös helyre,** sose a tűzhely közelébe vagy a napra! A legideálisabb hely egy fűtetlen kamra. Ügyelj arra, hogy a hűtőajtó szigetelése ép legyen, és az ajtó szorosan zárjon. Hagyd szabadon a hátsó szellőzőréseket, és portalanítsd a hőleadó rácsokat.
- **Olvasz le rendszeresen!** A hűtőszekrények és mélyhűtők több energiát fogyasztanak, ha bejégeseznek, ezért időnként olvaszd le őket - például, amikor szabadságra mégy.
- **Víz forralni gáztűzhelyen a leghatékonyabb.** Ha ez nincs, főzőlap helyett elektromos vízforralót használj! Ne feledd: a vízmelegítés sok energiát fogyaszt, ezért sose melegíts több vizet, mint ami szükséges.
- Ha mindenképpen muszáj valami új szerkentyűt venned és ez nem csak a konyhára igaz -, akkor válaszd a hosszú életű, könnyen javítható, részelemeiben cserélhető, természetes és újrahasznosítható anyagból készült helyi termékeket. Ha valami tönkrement, akkor ne dobd egyből ki: hátha van egy szerelő, aki meg tudja javítani neked!

