МЕДИА МОНИТОРИНГ

16 ФЕВРУАРИ 2024 г.

БЪЛГАРСКА АСОЦИАЦИЯ ПО РЕЦИКЛИРАНЕ

Член на:

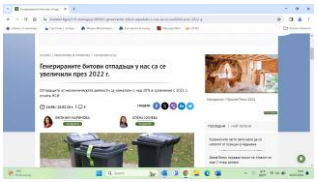
EuRIC EFR Bureau of International Recycling БЪЛГАРСКА СТОПАНСКА КАМАРА съюз на българския бизнес КРИБ

Източник: Investor.bg

Заглавие: Генерираните битови отпадъци у нас са се увеличили през 2022 г.

Отпадъците от икономическата дейности са намалели с над 20% в сравнение с 2021 г., отчита НСИ

Линк: https://www.investor.bg/a/519-ekologiya/389383-generiranite-bitovi-otpadatsi-u-nas-sa-se-uvelichili-prez-2022-g



Текст: Генерираните битови отпадъци през 2022 г. възлизат на 3,157 млн. тона, като в сравнение с 2021 г. нарастват с 3,24%. Това показват годишните данни на Националния статистически институт за 2022 г.

Генерираните битови отпадъци на човек от населението възлизат на 475 кг, което е с 30 кг повече на човек в сравнение с количеството за 2021 година. А делът на обслужвано население от системата за организирано сметосъбиране е 99,93%, като в сравнение с 2021 г. се увеличава с 0,06 процентни пункта.

Националната статистика отчита намаление на отпадъците от икономически дейности през 2022 г. По предварителни данни през годината са образувани общо 85,673 млн. тона отпадъци от икономическата дейност, които намаляват с 23% в сравнение с 2021 година. Неопасните отпадъци са 71,905 млн. тона и бележат спад с 27%, а опасните - 13,768 млн. тона, които са се увеличили с 1% спрямо предходната година. Предадените за оползотворяване отпадъци са намалели с 31%, а предадените за обезвреждане отпадъци - с 3%.

Общо образувани битови отпадъци

През 2022 г. на пазара са пуснати 523 хил. тона опаковки, като увеличението им спрямо 2021 г. е с 1,97%. Пластмасовите опаковки са 148 хил. тона и при тях се регистрира намаление с 1,92% спрямо 2021 г. При стъклените опаковки се наблюдава увеличение с 10,6% в сравнение с предходната година, като общото им количество през 2022 г. възлиза на 104 хил. тона.

Стойността на приходите на общинските администрации през 2022 г. е малко над 1,4 млн. лева. В сравнение с 2021 г. те нарастват с 6,9%. Част от тези приходи са данъците и таксите за битови отпадъци, чиято стойност през 2022 г. е 752 млн. лв. и тяхното ниво спрямо 2021 г. нараства със 7,6%.

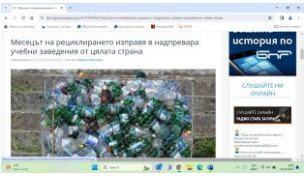
Стойността на разходите за битови отпадъци на общинските администрации през 2022 г. е 691 млн. лв. и спрямо предходната година тя нараства с 6,3%.

Образувани отпадъци от икономическа дейност

Източник: БНР

Заглавие: Месецът на рециклирането изправя в надпревара учебни заведения от цялата страна

Линк: https://bnr.bg/starazagora/post/101947967/mesecat-na-recikliraneto-izprava-v-nadprevara-uchebni-zavedenia-ot-calata-strana



Текст: В средата на месец февруари стартира надпревара между учебни заведения от цялата страна, организирана от сдружение БГ Бъди активен. Така наречения Месец на рециклирането ще започне на 18 февруари и ще ангажира детски градини и училища ,като помогне на преподавателите да въвлекат децата с важни теми и въпроси свързани с разделното събиране, рециклирането и опазването на природата. Финалът ще бъде на 18-ти март, когато се отбелязва и Световния ден на рециклирането.

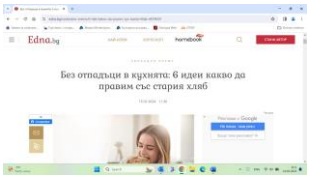
За да станат част от зелените учебни заведения, училищата и детските градини следва да попълнят специална форма за регистрация. В едномесечната тематична надпревара, те ще бъдат поканени да събират пластмасови опаковки /бутилки до 3л/. Всяко училище събрало определено количество чисти и смачкани пластмасови бутилки, върнало ги за рециклиране и отчело това с кантарна бележка, ще може да се бори за титлата "Герой на рециклирането!".

За победителя ще бъде осигурен Шишеяд, който да постави в своя двор и по този начин да ангажира целогодишно деца и родители с темата за разделно събиране и рециклиране. Всички участващи ще получат сертификат "Герой на рециклирането! Това каза за радио Стара Загора Румяна Киризиева от сдружение БГ Бъди активен.

Източник: Edna.bg

Заглавие: Без отпадъци в кухнята: 6 идеи какво да правим със стария хляб

Линк: https://www.edna.bg/svobodno-vreme/6-idei-kakvo-da-pravim-sys-stariia-hliab-4674659



Текст: Не вярваме някой да харесва хранителните отпадъци. Чувството да изхвърляш храна понякога е като да мяташ монети и банкноти направо в кошчето, а освен това излишният отпадък не е нещо хубаво за планетата.

Това, разбира се, не означава, че трябва да рискувате здравето си, консумирайки храна с изтекъл срок. Понякога обаче има шанс да спасите хранителен продукт, чието качество е започнало да се разваля. Хлябът е именно един от тези продукти, на които можем да дадем втори шанс. Той просто остарява малко по-бързо, отколкото ни се иска. Ако случаят е такъв, не всичко е загубено!

Ето няколко начина, по които можете да вдъхнете нов живот на стария хляб и да ограничите излишния отпадък в кухнята:

"Съживете" го

Ако не е станал на тухла, поставете го под течаща вода и след това го оставете в микровълновата за 30 секунди. Той ще се запари приятно, и ще стане отново пухкав.

Направете го на хрупкави филийки

Оставете хляба под течаща вода и след това в микровълнова за около 30 секунди. Хлябът ще омекне временно. Това ще ви даде време да го нарежете на тънко, без да се счупи.

Разпределете филийките, така че да не се застъпват върху тава за печене. Намажете парчетата със зехтин и изпечете на 200 градуса за около 5 минути. Тези приятно хрупкави филийки могат да останат годни за ядене в шкафа ви за още няколко седмици. Те са идеални за дипове, мазане и деконструирани сандвичи.

Направете го на крутони

Този метод много прилича на предишния, но има друга цел. Поставете остарелия хляб под течаща вода и после го сложете в микровълнова фурна за 30 секунди.

Нарежете го на малки кубчета. Намажете парчетата със зехтин и изпечете на 200 градуса за около 5 минути. Можете да съхранявате крутоните в шкафа за още няколко седмици. Крутоните може да добавяте към свежи салати или супи.

Направете го на дресинг

Да, и това е възможно! Много е лесно да се пригоди и според количеството хляб, което имате. Вече знаете коя е първата стъпка. Поставете остарелия хляб под течаща вода и след това го сложете в микровълнова фурна за 30 секунди. Разкъсайте го на големи парчета. Поставете парчетата хляб в съд с подходящ размер. Добавете малко сотиран лук, градински чай, мащерка, щипка сол и черен пипер. Бавно налейте зеленчуков бульон. Хлябът трябва да абсорбира доста от течността. Оставете го да попие колкото може, така че парчетата да не плуват в бульон. Изпечете до златисто кафяво на 190 градуса, което трябва да отнеме около 45 минути.

Направете го на запеканка за закуска

Поставете остарелия хляб под течаща вода и след това го сложете в микровълнова фурна за 30 секунди. Накъсайте го на големи парчета и ги поставете на дъното на стъклен тиган с размери 8 x 8. Разбийте половин дузина яйца с 1/2 чаша мляко. Можете да добавите всякакви гарнитури, които харесвате - сирене, колбаси, лук или зеленчуци. Печете на 180 градуса за един час или докато стегне добре.

Направете го на пържени филийки

Това е една от любимите закуски и за големи, и за малки! Поставете остарелия хляб под течаща вода и след това го сложете в микровълнова фурна за 30 секунди. Накъсайте го на големи парчета и поставете паретата в буркан. Разбийте 2 яйца, 3/4 чаша мляко и 2 супени лъжици разтопено масло. Изсипете сместа в буркана и оставете да престои една нощ. Изсипете върху лист за печене и печете на 180 градуса за 20 минути. След това по избор може да поръсите с канелена или пудра захар.