



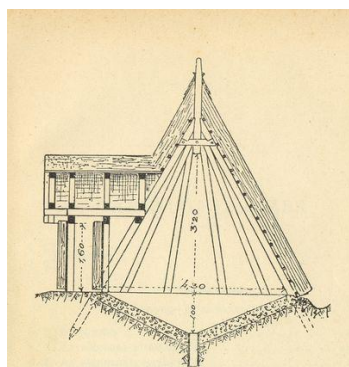
Hűtés és mélyhűtés télen

Ha a fagyok idején a fűtésszámlán nem mindig sikerül spórolni, legalább az árammal tudunk takarékoskodni. Ehhez összegyűjtöttünk néhány jó példát, melyeket tapasztalataink szerint érdemes kipróbálni:

- Ellenőrizzük hűtőnkben, mélyhűtőnkben a hűtési fokozat beállítását! Mivel hűvösebb van, valószínűleg nem kell annyira hűtenünk, mint nyáron! Ehhez mérjük meg, hogy hány fok van a gépekben! Az ajánlott hőmérséklet hűtőkben 5C°, mélyhűtőkben -18C°.
- A téle felkészülés részeként takarítsuk le a hűtő hátán lévő kondenzációs rácsot is, így a légcseré hatékonyabb lesz. Ha koszos a rács, a felhasznált energia akár 30%-a is elveszhet!
- Nem mindent szükséges a hűtőszekrényben tárolni: a zöldségeket, gyümölcsöket télen hidegen tarthatjuk az ablakpárkányon vagy a lakás egy hűvösebb pontján is.
- Ha megfelelőek a körülményeink és lehetőségeink, **télen akár ki is kapcsolhatjuk a hűtőt!** Például fűtetlen előtérben, erkélyen, teraszon, pincében, vagy akár a padláson is az ajtó közelében elhelyezhetjük a hűteni valókat zárható dobozban, ládában, régi hűtőszekrényben, stb.
- Ugyanezt megtehetjük, ha konyhánk mellett/közelében hűvös kamra van, vagy van esetleg a kertünkben „hűtő-ház” – ld. képünkön.
- Egy család áramfogyasztását egy mélyhűtő bekapcsolása nagyon megemelheti – főleg, ha nem A vagy A+ kategóriás gépről beszélünk.



„Hűtő-ház” Gömör-Szabolcsön



Jégverem

Jégverem - Hosszú időn át a természetes jeget vagy havat használták hűtési célra: nemcsak élelmiszereket, italokat, hanem lakóhelyiségeket is hűtöttek ezzel. A módszer a múlt század elejéig élt: a télen a tavakról, folyókról kitermelt, vagy a magas hegyiségekből szállított jeget elvermelték, vagyis földalatti tárolókban, szalmával hőszigetelve elraktározták.

Hogyan készítsünk jégvermet: <http://www.szabadjfold.hu/cikk?7084>

Jó hír, hogy a jégverem építési engedély és bejelentés nélkül építhető! ☺

Hűtőszekrény, mint jégverem - Az egyik képzésen hallottuk a téli fagyok idején kiválóan alkalmazható ötletet: töltsünk meg egy pár PET-palackot vízzel, tegyük ki őket éjszakára a küszöbre, reggel pedig tegyük be az áramtalanított hűtőszekrénybe.

Kút – Elég kézenfekvő, és még ma sem ritka, hogy a hűtést igénylő élelmiszereket zárt edénybe téve a kútba eresztik hidegen tartani.

Zöldséges verem - Sok zöldségféle raktározása nagyon egyszerű, nem is szükséges hozzá más, csak egy verem vagy pince és egy kis homok.

A jó verem (föld alá süllyesztett gödör) ismérvei:

- készülhet építőanyagokból (például téglából), vagy szabadföldbe, de a beton vagy a fólia befüllesztji;
- északi fekvésű, sima területet válasszunk (napos időben sem melegszik fel, így tavasszal tovább használható), ahol nem gyűlik fel az esővíz és a hó;
- gondoskodjunk a víz elvezetéséről: a verem mellett ássunk árkot;
- a zöldségek tetejére homok, szalma és ismét homok kerüljön;
- inkább több és kisebb vermet készítsünk, mert ha már megbontottuk, nem lehet visszatemetni.



Forrás: http://www.hazipatika.com/articles/week/A_veremtol_a_vilagito_jegkockaig?id=243

A tippek és ötletek forrása a Kislábnym Hírlevél 9. száma.

Hasznos információk, kapcsolat

Szerkeszti: Vadovics Edina
Közreműködött: Antal Orsolya, Gáll Veronika, és Vadovics Kristóf

Design: Iconica Bt.

Szerkesztőség:

GreenDependent Egyesület
2100 Gödöllő, Éva u. 4.
Telefon: 06-28/412-855
E-mail: info@greendependent.org
Honlap: www.kislabnyom.hu
www.greendependent.org

A GreenDependent Egyesület a következő szakmai szervezetek tagja:



klimabarát.hu

Klímabarát Települések Szövetsége

Resource Cap Coalition
(Európai Koalíció az Erőforrás Használat Csökkentéséért)

[resourcecapcoalition](http://resourcecapcoalition.org)

