



Ételek frissen tartása áram nélkül

Ha korunk elektromos berendezései nélkül szeretnénk megoldani valamit a háztartásban – például mert takarékoskodni akarunk az árammal vagy mert nincs is áram a hétvégi telken – érdemes „megkérdeznünk” őseinket, akik nagyon jól boldogultak áramszolgáltatók nélkül. Összegyűjtöttünk egy pár régi, de ma is alkalmazható ötletet arra vonatkozóan, **hogyan lehet hűtőszekrény nélkül minél hosszabb ideig tárolni** meleg időben is az élelmiszereket.

Jégverem – Eleink elsősorban vermek, pincék kialakításával, azaz hideg környezetben tárolva tartották frissen ételüket. „A sátortetős, náddal fedett, jól szigetelt jégvermekben a télen kitermelt és elraktározott jég a nyári hónapokig kitartott.” (Forrás: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/5-1293.html>)

Nemcsak élelmiszereket, italokat, hanem lakóhelyiségeket is hűtöttek jéggel. A módszer a múlt század elejéig élt – a jeget elvermelték, vagyis föld alatti tárolókban, szalmával hőszigetelve raktározták el.

Ha valaki tóközébe lakik és kedvet kapott a jégveremhez, annak jó hír, hogy építési engedély és bejelentés nélkül is nekiállhat az építésnek! ☺

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

Jégláda – A jégláda egy fából készült doboz, amelynek belső fémmel burkolt falai teszik lehetővé, hogy a ládába helyezett jégdarab akár több napon keresztül is hidegen tartsa ételünket. **Hűtőszekrény, mint jégláda** – Nyáron nem, de a téli fagyok idején kiválóan alkalmazható ötlet: töltsünk meg egy pár PET-palackot vízzel, tegyük ki őket éjszakára a küszöbre, reggel pedig tegyük be az áramtalanított hűtőszekrénybe a hűtenivalók mellé, köré.

Kút – Elég kézenfekvő, és még ma sem ritka, hogy akinek kútja van, az nyáron a dinnyét és a hűsítőnek szánt italokat nem a hűtőbe tuszkolja, hanem a kútba ereszti húlni. Otthon is hűthetjük a dinnyét pl. a kádban, a felmelegedett vízzel pedig később meglocsolhatjuk a szobanövényeinket.

Párolgató hűtés

A párolgató hűtésre számtalan példát, jól bevált módszert találunk a világban Afrikától Ázsiáig és a saját, fűzfavesszővel körbefont üvegdemizsonunkig!

A különböző eszközök lényege ugyanaz: a párolgás során a víz hőt von el a környezetétől, vagyis hűti azt, így hideg és friss marad a víz és az élelem a tárolóedényekben. A máz nélküli cserépkorsókban a pórásokon elszivárgó folyadék állandóan párolog, így a víz a korszóban hűvös marad. Ugyanez a hőelvonó hatás érvényesül akkor is, ha az üvegdemizsont szalmával, fűzavesszővel fonják be, és a bevonatot időnként megnedvesítik.



Magyar demizson és indiai vizeskorsó

Saját készítésű párolgató hűtőszekrény – a Zeer edény

Az „**edény az edényben**” hűtési módszert egy nigériai tanár, Mohammed Bah Abba fejlesztette ki 1995-ben, de a módszer valószínűleg már az ősi Egyiptomban ismert volt. Lényege, hogy egy kisebb és egy nagyobb agyagedényt egymásba helyezünk, a két edény közötti teret pedig nedves homokkal töltjük fel. A belső edénybe helyezük a gyümölcsöt, zöldséget vagy az italt, majd nedves vászonnal fedjük le a belső edényt. A kisebb edényben tárolt étel a párolgási folyamatnak köszönhetően megőrzi frissességét.

A külső levegő és a belső edényben lévő hőmérséklet között akár 20 fok eltérés is lehet, és nem ritka, hogy az afrikai hőségben is 15 fokos marad a víz az edényben! A *Science in Africa* magazin szerint a Zeer-ben 20 napig is eláll a paradicsom és két hétig a hús, ami egyébként egy nap alatt megromlana.

Így készül a Zeer:

- ❑ Szükségünk lesz két mázatlan, egyező formájú agyagedényre. Ezek lehetnek pl. óriási öblös virágedények, de négyszögletes kisebb virágládák is – a lényeg, hogy minimum 2 cm távolság legyen a két edény között, amikor a nagyobbba tesszük a kicsit. Első lépésként szórjunk egy réteg homokot a nagy edény aljába úgy, hogy amikor a kicsit beletesszük, a karimájuk egy magasságban legyen.
- ❑ Ha ez megvan, töltsük fel homokkal az edények közti rést, majd kezdjük adagolni a vizet. Addig töltsük a vizet a homokra, amíg láthatóan már nem bír többet elnyelni.
- ❑ Tegyük a tárolni/hűteni kívánt dolgot a belső edénybe és egy nedves ruhával takarjuk le az edény tetejét. Fontos, hogy a homok ne legyen letakarva, mert akkor nem indul el a párolgás!
- ❑ Helyezzük a Zeer-t a napra. Hatékonyabban hűt, ha fém lábakra állítjuk, így minden oldalán éri a légmozgás. Naponta kétszer locsoljuk meg a homokot, azaz pótoljuk az elpárolgott vizet.

Forrás és további információ:

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

<http://www.happyselfsufficient.com/Green-Energy/make-your-own-fridge-zeer.html>

<http://tudatosvasarolo.hu/otlet/zoeld-praktikak-etel-hidegen-tartasara>



Hűl a termés...



...és a sör ☺

A tippek és ötletek forrása a Kislábnym Hírlevél 23. száma.

Olvasói beszámoló és további ötletek a Zeer edényről a Kislábnym Hírlevél 25. számában.

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)

