

ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΛΟΠΟΙΗΘΗΚΕ  
ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΤ΄ΤΑΞΗ ΤΟΥ Δ.Σ  
ΑΓΙΟΥ ΠΕΤΡΟΥ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ  
ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΑΡΙΖΑΝΗΣ ΠΕ 11

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ  
ΓΚΕΡΣΑΝΗ ΕΥΘΑΛΙΑ ΔΑΣΚΑΛΑ ΣΤ΄ΤΑΞΗΣ  
ΤΣΑΜΠΑΖΗ ΧΡΙΣΤΙΝΑ Δ/ΝΤΡΙΑ Δ.Σ ΑΓ.ΠΕΤΡΟΥ  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ Δ.Σ ΑΓΙΟΥ ΠΕΤΡΟΥ  
ΑΓΓΕΛΟΣΤΟΓΙΑΝΝΗ ΜΑΡΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΡΙΑ













# ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

- ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΟΜΠΟΣΤΟΜΠΟΙΗΤΗ
- ΧΡΥΣΑΦΙ ΑΠΟ ΣΚΟΥΠΙΔΙΑ









ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΣΧΟΛΙΚΩΝ  
ΚΑΔΩΝ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΥΛΙΚΩΝ  
ΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΓΙΑ  
ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΤΩΡΑ ΤΙΠΟΤΕ ΔΕΝ ΠΑΕΙ  
ΧΑΜΕΝΟ





## Κατάλληλα και... ακατάλληλα υλικά

### Χρησιμοποιούμε

υδα και κοσκίνα από  
αλάτι ή καστορέο.

Μεμβράνα από σαλάτα αφού  
αγγιστούν από υγρά.

αίμαξ ή υπολείμματα από  
σούπα.

υπό υπολείμματα, όπως  
καρότο, Εσρά φύλλα, βλαστοί,  
αμύγδα γκαζόν

Καφέ, καστορέο, κρέμα,  
φούσκωμα

Σάπια

Τοξικά υγρά

Χαρτί της κουζίνας,  
καρτέτσες, κίρνες  
αποκλίση

Προϊόντα

Υπολείμματα βοσκών από  
ροφήματα και κοσκίνα κοφί  
ή και φέτες νιλικού κρεμ.



### Δεν χρησιμοποιούμε

Αλουμινόχαρτο, γυαλί, πλαστικό,  
καρτιά εφημερίδων, περιοδικών,  
κοφτό κομμάτια βιβλίου.

Κόκκαλα και περί δόση  
προσεκτικώς τρυκτικά.

Μαγειρεμένα φαγητά (απόδοξατα  
περιέχει λάδι ή αλάτι) που  
προκαλούν ανεπιθύμητα  
σημεία, ενώ το λάδι βοηθάει  
κακοίς μικρο-οργανισμούς και  
υποκοδώνεται πολύ δύσκολα.

Συμπακτά ή φέμα (φραντσέλες):  
Δημιουργούν συμπύκνωση  
αγκυράς, δεν διαλύονται  
επίσης, προκαλούν  
ανεπιθύμητα  
σημεία (πρωί  
μικροί) και  
προσεκτικώς  
τρυκτικά.



# Ο ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΤΗΣ ΣΗΜΕΡΑ





# ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΔΟΧΕΙΩΝ ΓΙΑ ΣΥΛΛΟΓΗ ΤΗΓΑΝΕΛΑΙΟΥ

ΌΧΙ ΆΛΛΟ ΤΗΓΑΝΕΛΑΙΟ ΣΤΟ  
ΝΕΡΟΧΥΤΗ







ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟΥ  
ΦΥΛΛΑΔΙΟΥ ΣΤΟΥΣ ΓΟΝΕΙΣ  
ΚΑΙ ΣΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΤΟΥ  
ΧΩΡΙΟΥ

ΓΝΩΡΙΖΩ - ΜΑΘΑΙΝΩ - ΣΥΜΜΕΤΕΧΩ

# << ΕΝΑ ΛΙΤΡΟ ΛΑΔΙ ΜΟΛΥΝΕΙ ΕΝΑ ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΟ ΛΙΤΡΑ ΝΕΡΟΥ, ΠΟΣΟΤΗΤΑ Η ΟΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΙΚΑΝΗ ΝΑ ΚΑΛΥΨΕΙ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΕΝΟΣ ΑΤΟΜΟΥ ΣΕ ΝΕΡΟ ΓΙΑ 14 ΧΡΟΝΙΑ . >>

Ξέρεις που να ρίξεις το λάδι μετά από το μαγείρεμα στο σπίτι;  
Ίσως ναι,  
αλλά πάντα είναι καλό να διαδίδουμε τέτοιου είδους πληροφορίες.  
Ακόμα και αν δεν τηγανίζουμε πολύ,  
όταν το κάνουμε, ρίχνουμε συνήθως το χρησιμοποιημένο λάδι  
στο νεροχύτη της κουζίνας.  
Αυτό είναι ένα από τα μεγαλύτερα λάθη που μπορούμε να κάνουμε.  
Γιατί το κάνουμε?  
Γιατί πολύ απλά δεν υπάρχει κανείς για να μας πει το σωστό τρόπο.  
Γι' αυτό λοιπόν,  
το καλύτερο που μπορούμε να κάνουμε είναι  
να τοποθετούμε το λάδι σε ένα πλαστικό μπουκάλι  
(νερού, αναψυκτικού), να το κλείνουμε καλά και να το πετάμε  
στα κανονικά σκουπίδια..  
Και αυτό γιατί,  
**ΕΝΑ ΛΙΤΡΟ ΛΑΔΙΟΥ  
ΜΟΛΥΝΕΙ ΣΧΕΔΟΝ ΕΝΑ ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΟ ΛΙΤΡΑ ΝΕΡΟΥ,  
ποσότητα η οποία είναι ικανή να καλύψει  
τις ανάγκες ενός ατόμου σε νερό για 14 χρόνια !!!.**

Αν επιλέξεις να προωθήσεις αυτό το μήνυμα στους φίλους σου,  
το περιβάλλον θα σε ευγνωμονεί.

Στο κάτω-κάτω είναι καλό για όλους μας !!!  
Γιώργος Καρούντζος  
Χημικός, Μηχ., PhD  
Υπεύθυνος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης ΣΕΥ

ΠΡΟΩΘΗΣΤΕ ΤΟ  
ΣΕ ΟΣΟΥΣ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ  
ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΟ ΟΛΩΝ ΜΑΣ...



ΣΥΛΛΟΓΗ ΤΩΝ ΤΗΓΑΝΕΛΑΙΩΝ  
ΣΕ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΒΑΣΗ

# ΟΜΑΔΑ ΠΕΡΙΣΥΛΛΟΓΗΣ





# ΟΜΑΔΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ



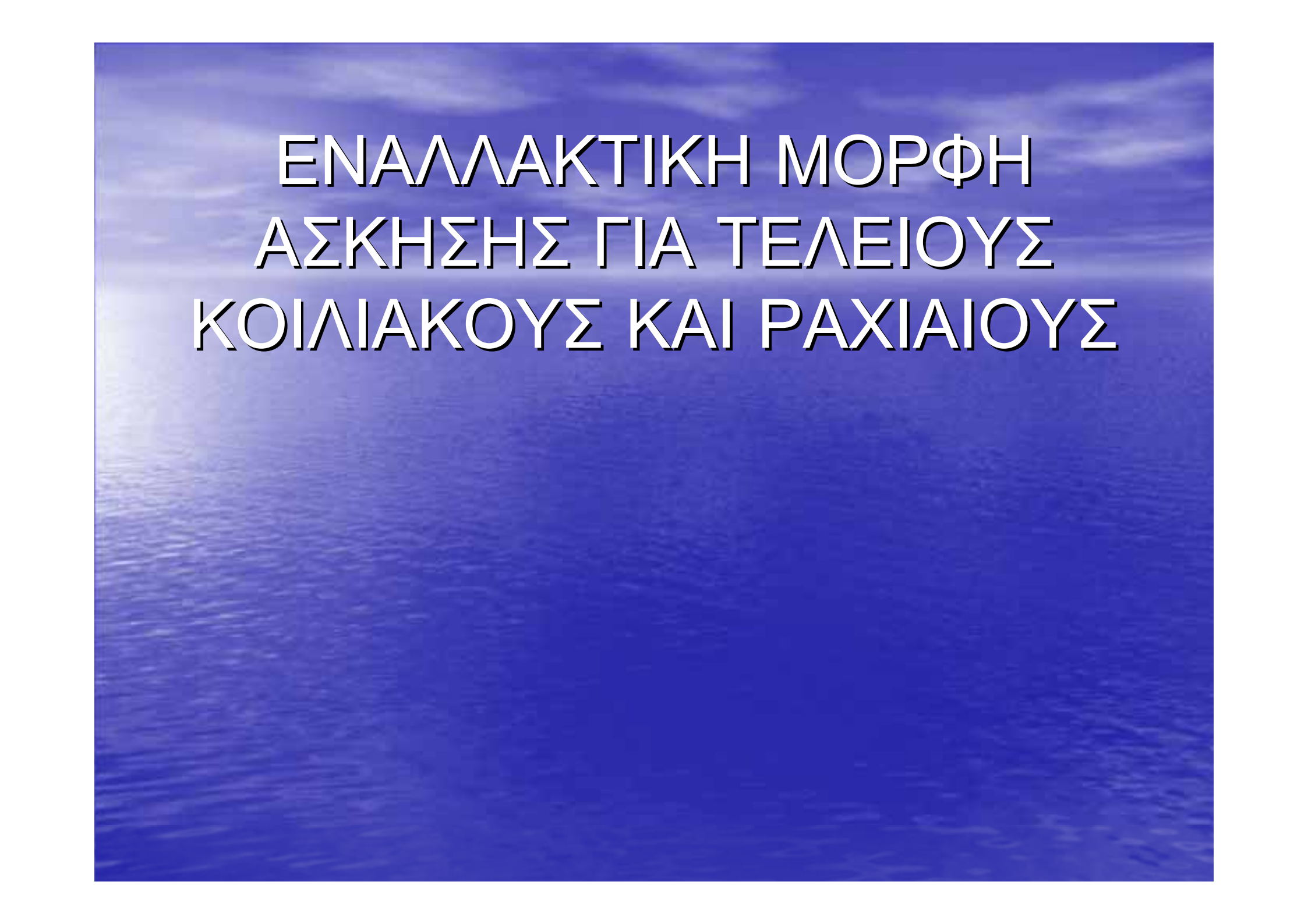
# ΣΧΟΛΙΚΟΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΛΑΧΑΝΟΚΗΠΟΣ

ΤΑ ΣΠΟΡΟΦΥΤΑΚΙΑ ΑΠΟ  
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥΣ ΣΠΟΡΟΥΣ  
ΞΕΚΙΝΗΣΑΝ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΓΙΑ  
ΤΗΝ ΔΙΑΔΟΣΗ - ΕΠΙΒΙΩΣΗ  
ΤΟΥΣ









ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΜΟΡΦΗ  
ΑΣΚΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΟΥΣ  
ΚΟΙΛΙΑΚΟΥΣ ΚΑΙ ΡΑΧΙΑΙΟΥΣ











ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ  
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ





















# ΠΑΡΑΓΩ – ΠΡΟΣΦΕΡΩ – ΝΟΙΑΖΟΜΑΙ

ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΠΟΥ ΜΑΖΕΨΑΜΕ ΤΑ  
ΔΩΡΙΣΑΜΕ ΣΕ ΠΟΛΥΤΕΚΝΕΣ  
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΕΣ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ ΜΑΣ



ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΓΙΑ  
ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΜΑΘΗΤΕΣ ΤΟΥ  
ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΜΑΣ



