

Re... cicla y reutiliza, para reducir

por el GABINETE DE DIDÁCTICA DEL JARDÍN BOTÁNICO DE LA UV

Vivimos en una época, cultura y civilización en la que el reciclaje es un valor educativo para nuestra sociedad, un valor añadido a los comportamientos cotidianos y que deben potenciar todos los sectores educativos como un referente de pauta vital para el futuro.

La palabra *reciclar* quiere decir dar una nueva vida, ya sea con una forma nueva o con un nuevo uso. Como está presente en todas nuestras actividades, esta vez os proponemos una forma de dar un nuevo uso a las botellas de plástico que hemos utilizado y aprovechar para hacer una especie de jardín culinario para nuestras comidas. Así, al mismo tiempo disfrutaremos de la jardinería y de la cocina.

A continuación os ofrecemos unos datos para conocer la importancia del reciclaje para la sostenibilidad de las ciudades: ¿Qué beneficios nos aporta el reciclaje? Hemos buscado los datos que presenta Ecoembes¹ y, en el caso del plástico y envases como latas y brics, los datos de 2014 son muy sugerentes y sorprendentes. Según este informe, en el ámbito estatal hay un total de 357.486 contenedores amarillos. Eso quiere decir que tenemos un contenedor por cada 130 habitantes. El material llega a 95 plantas de selección, que acabarán reciclando el 61,4% de los envases de plástico del Estado. Una cifra muy alta, si tenemos en cuenta que el objetivo de la directiva europea es del 22,5% del total de envases de plástico, latas y brics. El informe también dice que cada año se reciclan, por habitante, 12,3 kg de envases de plástico, envases metálicos y brics.

Un valor añadido a esta forma de hacer las cosas es la repercusión que tiene en la calidad y sostenibilidad de nuestras ciudades. En primer lugar existe una reducción de emisiones de CO₂, un total de 1,2 millones de toneladas que no se emitirán a la atmósfera en el proceso de fabricación de materiales. Es como si retiráramos de la circulación el 25% de los coches censados en Madrid. Siguiendo con comparaciones, este reciclaje representa un ahorro de energía de 3 millones de MWh, equivalente al funcionamiento del 31% de los *smartphones* que existen en el Estado español. Además, también se ahorran 24,5 millones de m³ de agua, cantidad que se correspondería con el consumo anual de una ciudad de 438.000 habitantes. Como veis, reciclar es un pequeño gesto con grandes repercusiones para el planeta.

¹ Datos disponibles en: https://www.ecoembes.com/sites/default/files/presentacion_datos_2014_ecoembes_reciclaje.pdf

ACTIVIDAD: JARDÍN DE AROMÁTICAS EN BOTELLAS RECICLADAS

Materiales

- Botellas de plástico de 1,5 l
- Cúter o cuchillo, tijeras y punzón
- Cinta aislante de colores
- Hilo de algodón grueso o lana
- Tierra
- Plantas aromáticas

Procedimiento

En una botella de plástico hacemos una pequeña incisión con el cúter a la altura donde se estrecha, en caso de que así sea. Si no, tenéis indicado en el dibujo de la página siguiente la altura aproximada de la incisión

Algunas de las plantas culinarias que podéis añadir a vuestro jardín de aromas, y que luego utilizaréis en la cocina, son la menta, la albahaca o el romero. La menta se emplea en sopas, ensaladas, carnes, salsas y bebidas. En cuanto a la albahaca, se utiliza en la elaboración del pesto, el *pistou* y el ragú, y en ensaladas, salsas, pizzas, sopas... También se puede usar romero en las sopas, así como con carnes y arroces.



Clasificación de plásticos para el reciclaje



HDPE

Botellas de leche y detergente líquido



PEBD

Bolsas para la compra y para la basura.



PS

Vasos de yogur, bandejas para carne, hueveras, cubiertos y embalajes de protección.



PET

Botellas de bebidas gaseosas, envases de comidas para el horno.



PVC

Envases de comida, plástico adherente, botellas de agua mineral y champú.



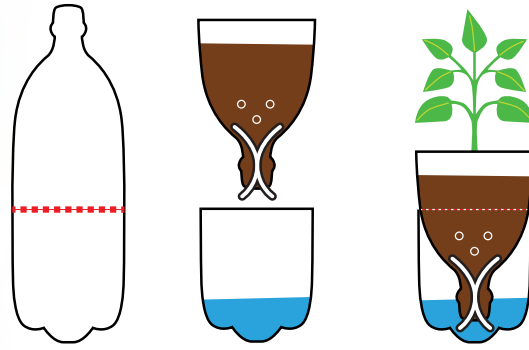
PP

Envases para margarinas y recipientes para hornos microondas.



OTROS

Los que no pertenecen a ninguna de las categorías anteriores, como la melamina.



para que encajen las dos partes, la una dentro de la otra. Calculad hacer el corte a unos 15 cm del tapón.

Después hacemos agujeros en forma de triángulo en la parte superior. Es fácil hacerlo calentando la punta de un punzón, con cuidado de no quemarse, o con unas tijeras. Estos agujeros evitarán que se encharque el agua cuando reguemos.

Con las tijeras alisamos los bordes recortados y, a continuación, los recubrimos con cinta aislante. Así damos color a las macetas, al mismo tiempo que protegemos el borde para no hacernos daño. Escogeremos tantos colores de cinta como plantas diferentes tengamos, así las podremos identificar.

Hacemos también un agujero en el tapón de la misma medida que el hilo de algodón. Este hilo servirá para regar las plantas, ya que subirá el agua desde el depósito –la parte inferior de la botella– hasta la tierra. Colocamos el hilo de forma que toque la parte baja de la botella y que después vaya por toda la zona donde hay tierra, hasta la parte superior, para asegurarnos de que el agua llega a la parte de arriba. Una vez colocado el hilo de algodón empezamos a llenar el suelo del recipiente con tierra y ponemos la planta.

Tenemos que utilizar un buen sustrato, poroso y con buena estructura, ya que eso evitará la mayoría de problemas que pueden sufrir las plantas. Os recomendamos que compréis uno de calidad o que lo fabriquéis vosotros mismos. Podemos hacerlo mezclando diversos componentes, teniendo en cuenta que las plantas en maceta necesitan más nutrientes y mejores sustratos que en el suelo. En todas las mezclas habrá un elemento que aportará las propiedades de porosidad y estructura y otro que dará los nutrientes necesarios. Una mezcla que os recomendamos es un 60 % de fibra de coco y un 40 % de humus de lombriz. Esta, sin embargo, es solo una de tantas opciones.

Finalmente ponemos las plantas aromáticas elegidas, las que más nos gusten y utilicemos en la cocina. Hay que aficionarse a usarlas, ya que son buenas para la salud y ayudan a reducir la cantidad de sal que añadimos a la comida. Es fácil conseguir, en cualquier época del año, una planta aromática que podamos utilizar para nuestro jardín de aromas. ☺

El Gabinete de Didáctica del Jardín Botánico de la Universitat de València lo componen M^a José Carrau, Pepa Rey y Olga Ibáñez.

