

Poskusite, ni težko

Dodana vrednost recikliranja Italija je šele pred nekaj leti sprejela smernice za ločevanje odpadkov. Vsakdo izmed nas naj bi letno proizvedel 500 kilogramov smeti

TRST Recikliranje odpadnih snovi je bila navada že v antiki. Že v 4. stoletju pred našim štetjem so v antični Grčiji uveljavili predelovanje uporabnih snovi. Prvi pravi primer recikliranja se je pojavil leta 1031 n. š. na Japonskem. Stare dokumente so uničevali, papir pa so spet uporabili ali ga prodali v družinskih trgovinah. Pred industrijsko revolucijo so kot odpadke šteli: organske snovi, les, pepel, tekstil ter živalske odpadke. Kar ni bilo primerno za kompostiranje, so odvrgli na ulico ali odnesli na odlagališče.

Navada se je v srednjem veku spremenila, saj se je na cestah nabiralo vedno več smeti, razmnožile so se miši, zaradi česar se je razširila kuga. Treba je bilo najti rešitev. Kralj Edward III. je v Veliki Britaniji takoj ukrepal. Zaposlil je posameznike, ki so za plačilo odstranjevali smeti. Situacija se ni veliko spremenila vse do leta 1897, ko so v New Yorku odprli enega izmed prvih centrov za predelavo odpadnega materiala.

V šestdesetih letih dvajsetega stoletja se v Ameriki začnajo pojavljati prvi zbiralniki papirja, kovin in dvoriščnih odpadkov. V Italiji so komaj leta 1997 in 2006 sprejeli zakonodajo s smernicami za ločevanje odpadkov.

Ivana Zidarič, študentka 3. letnika smeri Tuji jeziki in književnosti na Univerzi v Trstu, pravi o recikliranju naslednje: »Mislim, da je recikliranje zelo pomembno. Z recikliranjem pripomoremo k temu, da je manj odpadkov na odlagališčih ter da se nekatere



Recikliranje ni naporno Tako trdijo (z leve) Ivana Zidarič, Eleonora Bianchini in Alessandra Sincovich

re lahko spet uporabi. Začela sem reciklirati na osnovni šoli. Ob tem imam navado, da kadar nisem doma, uporabljam za vodo čutaro. Kdor ne ve, kako naj reciklira, temu bi priporočala, naj se pozanima na internetu, kako poteka sortiranje odpadkov v njegovi občini. «

Alessandra Sincovich, pustolovka, ki se je pred kratkim vrnila s šestmesečnega potovanja po Novi Zelandiji ter Boliviji, kjer je delala in bila tudi prostovoljka, ima nekoliko drugačen pogled. »Učijo nas, da je recikliranje pomembno, saj tako rešujemo naš planet. Vemo, da smo le kapljice v oceanu, a ocean brez kapljice ne bi obstajal. Po drugi strani pa, če zmanjka kapljica, bo ocean še vedno ocean. Torej če steklenico spustim v zele-

ni koš namesto v črnega, sveta ne bom rešila. Prepričana pa sem, da ko vržemo steklenico v ustrezen smetnjak, se podzavestno spomnimo, zakaj to počnemo: za naravo.

Doma smo vedno reciklirali, zato nisem nikoli čutila potrebe, da bi prenehala. Posledično vzamem s sabo čutaro, če več ur nimam dostopa do vode. V primeru, da je ne najdem, uporabim prazno domačo plastenko. Nimam posebnih nasvetov za ljudi, ki niso nikoli reciklirali. V primeru, da bi jim morala kaj svetovati, bi jim rekla, naj se »vržejo v igro«. Recikliranje ni naporno. Pomembno pa je, da se vsakdo zaveda, da je z naravo treba ravnati odgovorno. «

Eleonora Bianchini, študentka 2. letnika smeri Ladijske-

ga strojništva na Univerzi v Trstu, pravi: »Recikliranje je odlična rešitev, saj omogoča ponovno uporabo določenega izdelka. Ob tem zreduciramo onesnaževanje okolja. Doma smo vedno reciklirali. Starši so me naučili reciklirati, v šoli pa so me tudi naučili o pozitivnih platih. Obe okolščini sta me naučili zreducirati potratno izdelkov in energije.

Kadar nisem doma, uporabljam ekološko jekleno čutaro. Včasih jo pozabim, tako da sem prisiljena kupiti plastenko. Ljudem, ki še niso začeli reciklirati, svetujem, naj kar začnejo. V enem letu vsakdo izmed nas proizvede 500 kg smeti. Če veliko količino recikliramo, je potrata manjša. Potrebna je le pozornost pri odmetavanju smeti. «

»Take priložnosti so dragocene, saj se različne generacije združijo v skupnost«

Martinovanje na Proseku Na njem aktivno sodelujejo tudi mladi članov društev

PROSEK Martinovanje je zagotovo praznik, ki se ga mlajši in starejši s Krasa radi udeležimo vsako leto, ko potrka na vrata november. S posebnim veseljem ga praznujemo vsako leto na Proseku, in sicer 11. novembra, ker je sv. Martin proseški vaški zavetnik. Gre za čas, ko mošt postane vino. In to je drugi razlog, zaradi katerega vaščani praznujejo. Za martinovanje praznujemo ob degustiranju vina in tako imenovanih »fancljih z dušo«, ki jih ponavadi ponujajo lokalne osmice. Fanclji z dušo so vrsta ocvrtkov s kosom slane sardale ali inčuna v sredini.

Proseška godba ob tej priložnosti sodeluje z lokalnimi

osmicami, ki so ponavadi odprte za praznik sv. Martina. Že 30 let odpira vrata obiskovalcem in jih vabi na pokušnjo vaških dobrot, med katerimi slavijo ravno »fanclji z dušo«. Tudi mladi člani godbe marljivo sodelujejo pri martinovanju.

Na pogovor smo povabili Ivano Blason, 18-letno dijakinjo zavoda Jožefa Stefana, ki redno sodeluje na proseškem martinovanju. Sogovornica nam je zaupala naslednje: »Žal letos ne bom sodelovala z godbenim orkestrom. Vsako leto sem ob tej priložnosti pomagala pri izvedbi dogodka, večinoma v kuhinji. Kar se tiče dela, mislim, da me ne bodo preveč pogrešali, saj je mladih članov res veliko. «



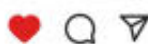
Ivana Blason

Ivana pravi, da se je prejšnja leta vedno z veseljem udeležila dogodka. »To pa v glavnem zaradi družbe, ki je zelo prijetna in mi je z dobro voljo in pozitivno energijo olajšala delo. Ob delu nas je spremljala tudi narodnozabavna glasba, zato smo med delom tudi peli in plesali. V kuhinji imamo navado, da vsako leto zabeležimo tudi količino porabljenega moke in jo primerjamo s preteklimi leti. «

Ni pa vse samo v zabavi. »Take priložnosti so dragocene, saj se različne generacije združijo v eno samo skupnost. Na martinovanju sodelujem tudi iz občutka dolžnosti, saj ne želim, da bi vaše tradicije šle v pozabo. «

Instagram

@direkt_pd
#bodidirekten



- srečkocosovel:** Pričakujem prihod novega sveta ...
- gretathunberg:** Seveda, po vesoljnem potopu!
- srečkocosovel:** Da ... prava tragedija na oceanu!!
- občina_sežana:** Tako bomo končno lahko imeli tudi mi svoj kilometer slovenske obale.
- občina_trst:** Če bo šlo tako naprej, bo od občine ostal le grič sv. Justa.
- občina_gorica:** In tako bo vodilna vloga v FJK končno v naših rokah ...!
- vincenzodeluca:** Tudi o tem bo govor v zadnjem snemanju podcasta Mu-
- ipoteriforti:** NE! Zmenjeni smo bili, da ne boš govoril o tem!!

Bodimo zmeraj direktni!



Trenutni sodelavci mladinske strani @Direkt:

Svetlana Brecelj, Julija Cante, Marco D'Errico, Nicolò Coretti, Nika Maria Costantin, Malina Dolhar, Lapo Farolfi, Robert Kovic, Gaja Pelà, Francesco Petaccia, Veronica Piredda, Simon Simcic, Damir Terčon in Ivan Visintin.

Pridruži se nam!

Kje so nastali fanclji z dušo?

TRST Fanclji z dušo (tudi: z dušo) so tradicionalna tržaška jed. To so polnjene kepice testa, ocvrte v olju. Testo je po tradiciji sestavljeno iz moke, jaje in vina. Fanclji z dušo vsebujejo slane inčune, zaradi katerih tudi pravimo, da imajo dušo. Vsi pa ne vedo, da korenine recepta segajo na Kontovel, čeprav so danes razširjeni po vsem Krasu (v teh dneh na primer na proseškem martinovanju). Ker so bili Kontovelci odlični ribiči, so njihove soproje prodajale ocvrte fanclje z inčuni, ki so jih ulovili njihovi možje. Rezijski bujarniki so različica fancljev z dušo, ki jih po tradiciji pripravljajo ob svetih; oviti so v zeljne liste in pečeni v krušni peči.