

EKOLOGIJA

ZELENA TAČKA
vodi vas u Evropu

Alema PENDEK

Edukacija je najbitniji korak u svakom projektu. Da bi nešto funkcionisalo, građani se moraju podučiti o samom projektu, njegovom značaju i značenju. Stoga je Ekopak krajem prošle i početkom ove godine krenuo u kampanju promocije Zelene tačke. Naime, Ekopak je od prošle godine ekskluzivni davatelj prava na korištenje međunarodno zaštićenog znaka Zelena tačka (Green Dot) za tržište BiH.

Riječ je o međunarodno zaštićenom znaku koji koristi više od 170.000 kompanija u svijetu. Više od 460 milijardi jedinica ambalažnog otpada godišnje se označi ovim znakom, dok 300 miliona građana ima pristup razdvojenom odlaganju ambalažnog otpada koje se finansira od članica PRO EUROPE-a.

- Kada vidite ovaj znak na proizvodu, to znači da je za tu ambalažu plaćena naknada za njeno zbrinjavanje nakon upotrebe, odnosno da kompanija koja ga koristi finansira sistem odvojenog priku-

pljanja i reciklaže ambalažnog otpada preko ovlaštenog operatera sistema. Ekopak je počeo sa promocijom značenja i značaja Zelene tačke kako bismo ohrabрили kompanije da stavljaju znak, a potrošače da kupuju proizvode koji na sebi imaju ovaj znak, kazala nam je Amela Hrbat, direktorica Ekopaka, dodajući kako je znak Zelena tačka u svijetu veoma popularan jer potrošačima šalje poruku da kupovinom proizvoda koji su označeni ovim znakom, direktno učestvuju u reciklaži ambalažnog otpada i zaštiti okoliša.



pljanja i reciklaže ambalažnog otpada preko ovlaštenog operatera sistema. Ekopak je počeo sa promocijom značenja i značaja Zelene tačke kako bismo ohrabрили kompanije da stavljaju znak, a potrošače da kupuju proizvode koji na sebi imaju ovaj znak, kazala nam je Amela Hrbat, direktorica Ekopaka, dodajući kako je znak Zelena tačka u svijetu veoma popularan jer potrošačima šalje poruku da kupovinom proizvoda koji su označeni ovim znakom, direktno učestvuju u reciklaži ambalažnog otpada i zaštiti okoliša.

Inače, opredjeljenje osnivača Ekopaka je da se nakon dobijanja dozvole od lokalnog resornog ministarstva, Ekopak uključi u evropske integracije, te je ispunjavanjem visokih zahtjeva i standarda poslovanja Ekopak postao 32. članica krovne evropske organizacije operatera sistema PRO EUROPE čije je sjedište u Bruxellesu.

- PRO EUROPE je vlasnik licence Zelena tačka, koja daje ovlasti operaterima

sistema koji posluju po standardima koje propisuje. To praktično znači da je naša zemlja u segmentu ambalažnog otpada preko Ekopaka ušla u evropske integracije, kazala je Hrbat. Početak uspostave sistema su ambalažne kompanije, odnosno proizvođači, uvoznici, punioci, pakeri, distributeri i krajnji snabdjevači. Oni su prema Pravilniku o ambalažnom otpadu obveznici koji imaju obavezu da se uključe u sistem, da izvijeste koje količine ambalaže stavljaju na tržište i da u skladu sa količinama plate naknade iz kojih se finansira sistem. Naknade koje plaćaju Ekopaku sa jedne strane omogućavaju uspostavu sistema, a sa druge strane se ne odražavaju na cijenu proizvoda u ambalaži, odnosno nema prevelikog opterećenja i poskupljenja.

- Ambalažne kompanije koje su na Ekopak prenijele svoje obaveze i koje koriste znak Zelene tačke, samim tim šalju jasnu poruku svoje društvene odgovornosti o ispunjavanju zakonskih obaveza i da finansijski podržavaju uspostavu i ra-

zvoj transparentnog, održivog i efikasnog sistema odvojenog prikupljanja i reciklaže ambalažnog otpada u našoj zemlji, istakla je Hrbat.

Ekopak ima obavezu da zakonski uredi tržište BiH kada je u pitanju korištenje znaka Zelena tačka, tako da se one kompanije koje koriste znak, a nisu u sistemu mogu uključiti u Ekopak i svoje obaveze prenijeti na domaćeg operatera sistema koji posluje po najvišim evropskim standardima, a kompanije koje su već u sistemu Ekopaka mogu početi koristiti Zelenu tačku.

- Zelena tačka zakonski nije obavezna i kompanije koje ne žele jednostavno je ne moraju staviti na ambalažu, međutim, mi se trudimo da promoviramo značaj i značenje ovog znaka, kako prema potrošačima, tako i prema široj društvenoj zajednici, jer slogan prve kampanje Ekopaka glasi Zelena tačka nas vodi u Evropu. I zaista - ambalažni otpad iz BiH je preko Ekopaka uključen u evropske integracije, poručuju iz Ekopaka.

RECEPTI

MALA VEGANSKA TORTA
OD ČOKOLADE

Sastojci: 350 ml neslađenog bademovog mlijeka, 2 kašičice bijelog ili jabukovog sirćeta, 150 ml neslađenog jabukovog soka, 80 ml jače kafe (ili dodajte još toliko bademovog mlijeka), 80 g topljenog kokosovog ulja (sjemenki grožđa ili ulja od repice), 2 kašičice čistog ekstrakta vanilije, 250 g pšeničnog brašna, 250 g šećera šećerne trske, 125 g neslađenog kakaopraha, 2 kašičice sode bikarbone, kašičica praška za pecivo, četvrtina kašičice soli. Za fil: 200 g veganskog mekog putera (orahov, susamov...), 250 g šećera u prahu, 80 g neslađenog kakaopraha, 50 g poluslatke čokolade bez mlijeka, istopljene i mlake, 2 kašičice čistog ekstrakta vanilije, 50 ml bademovog mlijeka

Priprema: Zagrijte rernu na 170 stepeni, namažite i navlažite pravougaoni pleh i pleh za kolače kako se ništa ne bi zalijepilo. Pospite površinu pleha kakaoprahom, istresite višak, i sklonite to u stranu. U velikoj posudi pomiješajte bademovo mlijeko i sirće i ostavite smjesu da se "aktivira" nekoliko minuta. Zatim, dodajte ulje, kafu, vanilin ekstrakt, i sok od jabuke i miješajte dok se ne

zapjeni. Dodajte brašno, šećer, kakaoprah, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i so u sito i posipajte preko vlažnih sastojaka miješajući ručno ili mikserom. Ako nemate sito, stavite suhe sastojke u drugu posudu pa iz nje posipajte i miješajte ih sa mokrim. Miješajte dok se ne izgube sve neravnine, smjesa vam mora izgledati kremasto i lako za presipanje. Probajte malo kako bi "podesili" slatkoću na količinu koja vama odgovara dodajući šećer ukoliko za tim uopšte bude potrebe, jer torta je sasvim dovoljno slatka i bez dodavanja šećera. Podijelite smjesu na dva jednaka dijela u plehove, pecite između 25 minuta i pola sata.

Ostavite pripremljeno da se dobro ohladi prije nego što dodate fil. Kako bi napravili ovu lijepu dvoslojnu tortu dodajte istu količinu fila između slojeva kao i preko torte. Kada sav fil iskoristite, pospite slatkiš kakaoprahom. Servirajte uz također raskošnu kuglu sladoleda bez mlijeka, čokoladnog ili karamel-preliva, šlaga od kokosa i čašu bademovog mlijeka.

KOLAČIĆI OD
KOKOSA I LIMUNA

Sastojci za nadjev: 1/3 šolje šećera (šolja = 2dl), 2 kašike kukuruznog brašna, 1/3 šolje tople vode, 1/2 šolje soka od narandže, 3 kašike soka od limuna, 1 kašičica izrendane kore limuna, žumance. Sastojci za tijesto: 1,5 šolja brašna, 1 šolja šećera, 1/2 kašičice praška za pecivo, 1/2 kašičice soli, 1/2 kašičice sode bikarbone, 1/2 šolje kokosovog mlijeka, 2 jajeta, 2 kašike kanolina ulja, 1/2 kašičice ekstrakta vanile, 1/2 šolje kokosovog brašna. Sastojci za kremu: 2 kašike maslaca, 1/2 šolje svježeg sira, 1/2 kašičice izrendanog limuna, 2 kašike kokosovog mlijeka.

Priprema: Za pripremu nadjeva, u plitkoj posudi pomiješajte šećer i kukuruzno brašno. Dodajte vodu, sok od narandže i limuna, izrendanu limunovu koru i žumance. Smjesu kuhajte dok ne zavri, pa smanjite temperaturu i krčkajte još tri minuta. Premjestite smjesu i ostavite da se ohladi. Zagrijte rernu

na 180 stepeni da biste ispekli kolače. Također, pobrašnite kalupe u koje ćete sipati tijesto. Pomiješajte brašno, šećer, prašak za pecivo, so i sodu bikarbonu u činiju srednje veličine. Dodajte kokosovo mlijeko, jaja, ulje i ekstrakt vanilije. Sve sastojke umutite mikserom. Smjesa treba da bude glatka. U svaki kalupčić stavite dvije kašičice tijesta i kašičicu nadjeva u sredinu, pa prekrijte nadjev sa polovinom kašičice tijesta. Pecite kolačiće na visokoj temperaturi 15 minuta. Nakon toga, ostavite ih da se ohlade u kalupima pet minuta, zatim ih izvadite i ostavite da se potpuno ohlade. Za pripremu kreme, izmiješajte mikserom maslac i sir. Smjesa treba da bude glatka. Dodajte šećer, kokosovo mlijeko i limunovu koru. Sastojke umutite da smjesa postane glatka. Kremu stavite na kolačiće pa ih zamrznete. Prije služenja pospite kolačiće kokosovim brašnom.