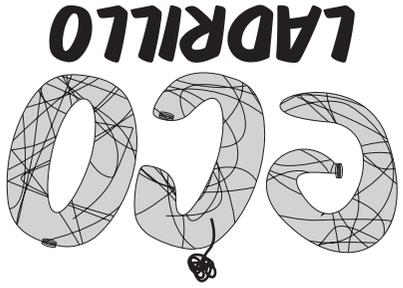


**MANUAL DE SEPARACIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL PLÁSTICO USADO.**



**SABIAS QUE...**

- Cada año se producen más de 4 Billones de botellas plasticas tan solo en U.S.A.
- Cada botella tarda en desaparecer más de mil años, constituyendo una de las mayores Fuentes de contaminación.
- Existe una "isla de basura" en el Océano Pacífico del tamaño de Colombia, Ecuador y Venezuela juntos.
- Cuando tengas suficientes puedes construir!!! Hoy en día existen casas, puentes y otras construcciones con botellas.

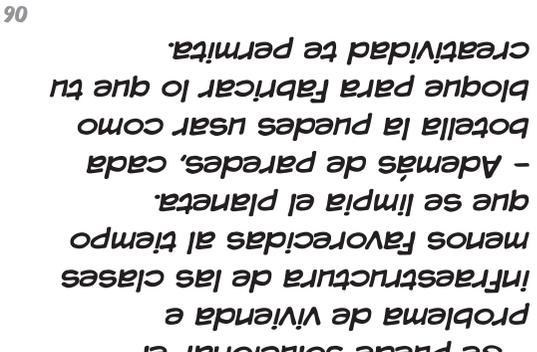
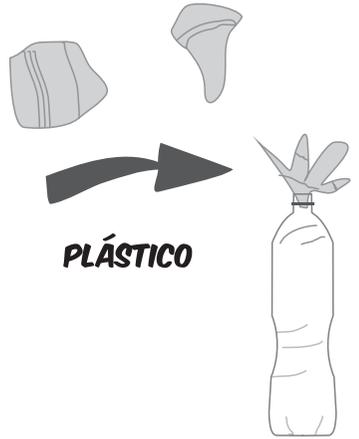


Encuentra más información en internet buscando por ecoladrillo, reciclaje, contaminación, ...



**PRIMER PASO:**

Selecciona una botella limpia e introduce todas las bolsas y empaques plásticos dentro de ella.



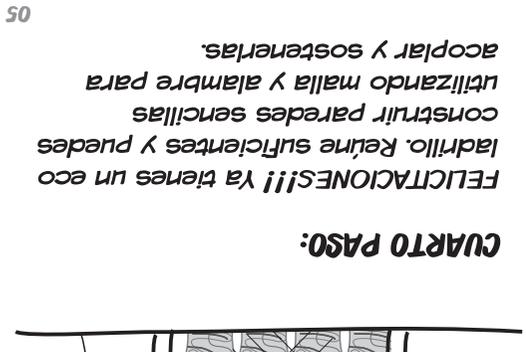
Encuentra más información en internet buscando por ecoladrillo, reciclaje, contaminación, ...

**VENTAJAS:**

- Protegemos los recursos naturales al reducir la basura en las calles, ríos, playas, mares y bosques.
- El tacho de basura no se llena tan rápido. Reduces el espacio hasta 100 veces.
- Se puede solucionar el problema de vivienda e infraestructura de las clases menos favorecidas al tiempo que se limpia el planeta.
- Además de paredes, cada botella la puedes usar como bloque para fabricar lo que tu creatividad te permita.

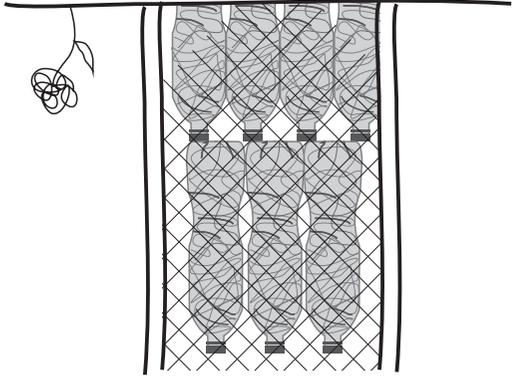
**SEGUNDO PASO:**

Comprime siempre con un palo toda la basura hasta que no quede ningún espacio libre.



Encuentra más información en internet buscando por ecoladrillo, reciclaje, contaminación, ...

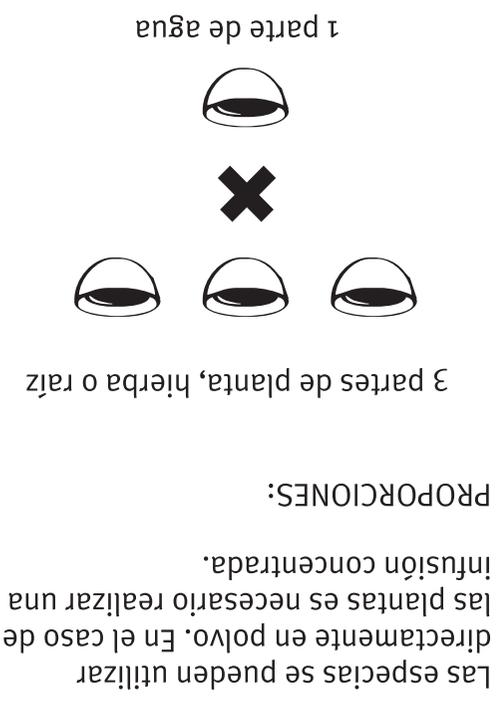
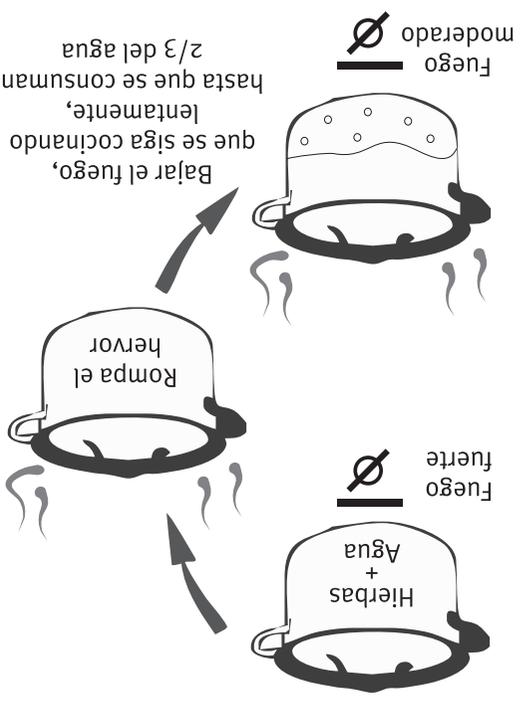
**CUARTO PASO:**



**TERCER PASO:**

Llena la botella hasta que no entren mas plásticos y quede bien dura. Cierra con la tapa.





**VERDE:** Menta (I), Té verde (I), Ortiga (I), Hoja de Romero (I), Hiedra (I), Clorofila (P) y sobre todo Algas (I) - valen de cualquier tipo siempre que sean verdes, por ejemplo el Fucus, el de lirio (P) AMARILLO: Azafrán (P), Cúrcuma (P), Curry (P), Polen (P), NARANJA: Pimentón (P), Cayena (P), ROSA: Remolacha (I), Pétalos de Rosas (I). MORADO: Flor de Violetas (I), Flor de lirio morado (I), Flor de lavanda (I). LILA: Cáscara de cebolla morada (I), Flor de Malva (I). MARRÓN: Henna (P), Canela (P), Cacao (P). BEIGE: Té (I), Cáscara de cebolla común (I).

REFERENCIAS:  
(I) = En infusión  
(P) = En polvo

**NEGRO:** Aceite de Cade – con cuidado porque su olor es realmente fuerte y difícil de disimular.

**BLANCO:** Talco (P) - aunque sin abusar, para no quitarle propiedades espumantes del jabón.

**AZUL:** Bayas de ciprés (I), Flor de lirio azul (I), Manzanilla Romana (I), hacer sushi.

fácil de encontrar porque se usa para alga Espirulina, o el alga Nori, muy

**COLORES:**  
**ROJO:** Raíz de Alcaneta (I), Flores de Bignonia roja (I).  
**AMARILLO PÁLIDO:** Jengibre (P), Raíz de lirio (P) AMARILLO: Azafrán (P), Caléndula (I), Manzanilla Común (I), Cúrcuma (P), Curry (P), Polen (P), NARANJA: Pimentón (P), Cayena (P), ROSA: Remolacha (I), Pétalos de Rosas (I). MORADO: Flor de Violetas (I), Flor de lirio morado (I), Flor de lavanda (I). LILA: Cáscara de cebolla morada (I), Flor de Malva (I). MARRÓN: Henna (P), Canela (P), Cacao (P). BEIGE: Té (I), Cáscara de cebolla común (I).



**CONSERVAR CON:**

- Alcohol
- Vitamina E
- Aceite de girasol

GUARDAR EN ENVASE DE VIDRIO

Es recomendable realizar pequeñas cantidades, no mas de 50 ó 100 ml por vez, así se puede conservar sin problemas.

**Podes usarlos para:**

**JABONES**

**VELAS**

**ROPA O TELAS DE ALGODÓN**

Hace tus colorantes naturales

AZUL

VERDE

ROJO

NARANJA

AMARILLO

**NECESITAS:**

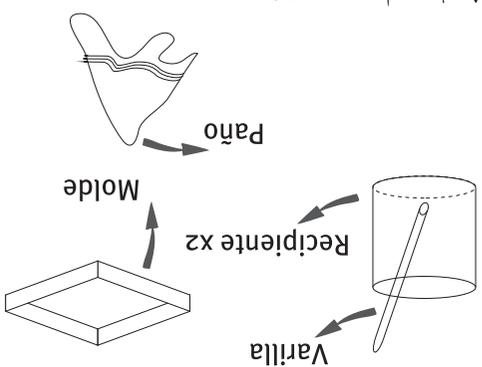
- \* RECOLECTAR ACEITE USADO - 2,5 Lt.
- (si esta quemado no importa, sirve igual)
- \* SODA CAUSTICA - 500 Gr. para lavado de ropa, 300 Gr. para uso humano.
- \* AGUA - 2,5 Lt.

**NO USAR METAL**  
**SI GUANTES**  
**SI GAFAS Y BARBILLO**

en lo posible!!!



**TAMBIÉN VAS A USAR:**

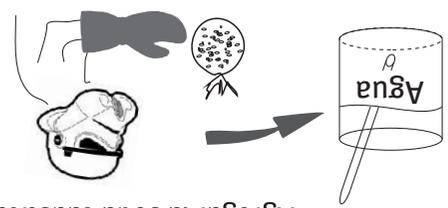


Antes de empezar, hay que estar tranquilos y presentes



**PASO 1:**

Agregar la soda caustica



**! ESTA REACCIÓN LEVANTA TEMPERATURA !**  
 (DEJAR ENFRÍAR)

La mezcla obtenida se llama **Legía**

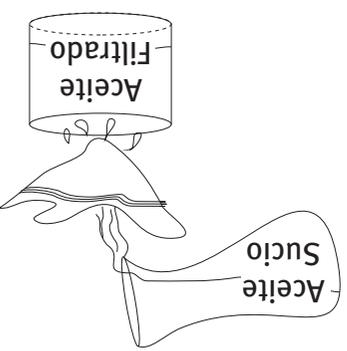


Mientras esperamos que enfrie, realizamos el segundo paso.



**PASO 2:**

Filtrar el aceite con el paño



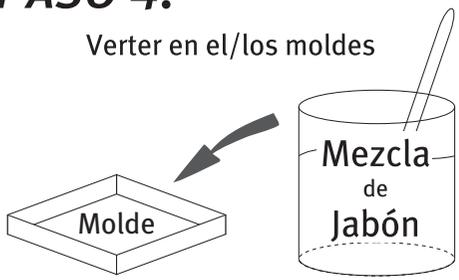
**¿PORQUÉ HACERLO?**

- 1 Lt. de aceite contamina 1.000 Lt. de agua; al tirarlo en el lavaplatos llega a los ríos y forma una película superficial que afecta al intercambio de oxígeno y perjudica a los seres vivos del ecosistema.
- Los jabones en polvo y detergentes derivan del petróleo.
- No usas envases/envoltorios plásticos.
- Ayudan a tu economía.
- Te divertís creando!



**PASO 4:**

Verter en el/los moldes



**DEJAR REPOSAR 1 MES**

Luego cortar y/o desmoldar

Podes tallarlos y darles las formas que más te gusten

**PASO 3:**

Agregamos el aceite a la legía

Revolver siempre en el mismo sentido



**OPCIONAL:**

- \*Aromatizantes
- \*Esencias
- \*Colorantes

Naturales (en lo posible), también hechas por vos!

Se agregan a una temperatura aproximada de 40°C

# ! GERMINADOS !



**GERMINAR ES CREAR LAS CONDICIONES ADECUADAS PARA QUE LA VIDA QUE HABITA EN CADA SEMILLA DESPIERTE.**

## ? QUÉ GERMINAR ?

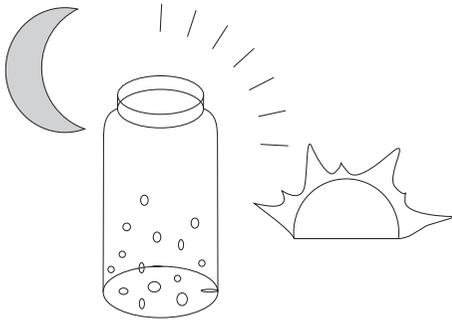
Casi cualquier semilla, grano o legumbre.

**SEMILLAS:** alfalfa, trébol, avena, rábano, girasol, apio, fenogreco, amaranto, sésamo ( 5Hs. remojo - enjuague c/12Hs. - drene)

**GRANOS:** centeno, trigo, trigo sarraceno, cebada, mijo, arroz.

**LEGUMBRES:** lentejas, porotos mung y de soja, garbanzo (remojar 15Hs. darle 3 días para adecuada germinación, enjuagar 2 veces al día).

- 1º - Lavarlos
- 2º - Hidratarlos 3 veces su volumen. Toda la noche (8Hs.)



Cuando duplican su volumen, revientan la cascara protectora. Las enzimas se activan y empiezan las transformación.

FILTRAR Y ENJUAGAR

## BENEFICIOS

\* Están llenos de energía! Son alimento vivo! Incorporamos la energía vital de la semilla que acaba de despertar.

\* Nutritivo y vital al mínimo precio.

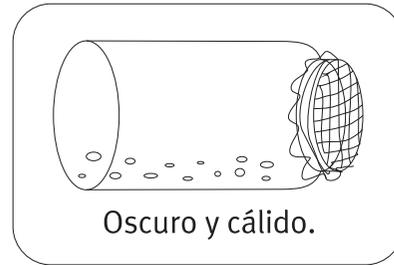
\* Alimento predigerido, economía energética para tu cuerpo y cocina.

\* El contenido proteico queda presente en el germinado de forma más fácil de asimilar.

\* Las grasas se transforman en ácidos grasos y el almidón en maltosa y dextrina, azúcares más simples que exigen menos esfuerzos, así se reduce la naturaleza feculosa de la semilla.

\* Con 3 cucharadas de semillas se obtiene hasta 1lt. de brotes y germinados.

- Guardarlos en un recipiente tapado con una redcilla, para que puedan respirar y no las molesten los bichitos!

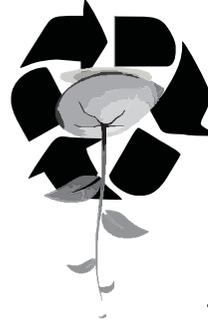


Oscuro y cálido.

BIEN AIREADO PARA QUE **NO CREZCAN HONGOS**

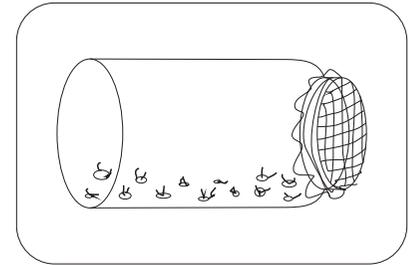
- Ya los puedes comer! Guardalos en la heladera tapados, duran varios días, los pueden almacenar y transportar sin que se estropeen.

Has cultivado tu propio alimento, libre de pesticidas e insecticidas con un mínimo esfuerzo en la comodidad de tu hogar.



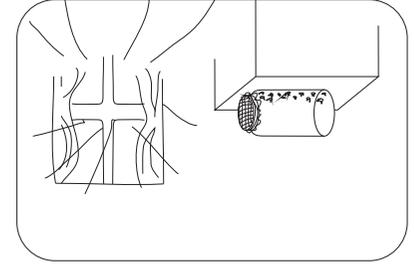
La germinación permite participar en el cuidado del planeta y sus recursos

- Visitar veces al día y remojarlas. Si hace calor, remojar las veces necesarias. Que tenga humedad siempre!



RETIRAR LAS PARTIDAS **ESCURRIR BIEN PARA QUE NO SE DESCOMPONGAN**

- Cuando los brotes estén como te gustan (o de 2/3 cm. de alto) dejarlos en la claridad del día durante 2Hs. para que crezcan las hojitas verdes y se forme la clorofila.



**NO AL SOL DIRECTO**

Favorece al aumento de la Vit. C y toman sabor mas agradable.