

VINKKEJÄ ENERGIATEHOKKAASEEN JOULUUN

Kuluttajaliiton sivuilta löytyy vinkkejä energiatehokkaaseen jouluun. Näitä vinkkejä kannattaakin seurata joulunaikana, että energiaa riittää meille kaikille. Keleistä riippuen sähkökatkot voivat tulla myös yllättäen, jos energia vain yksinkertaisesti loppuu, sähköt katkeavat. Ruuan valmistus, säilytys ja astianpesun osuus kotitalouksien sähkönkäytöstä on noin 10 – 30 %, riippuen laitteista, niiden käytöstä sekä kodin muista ratkaisuista. Joulunajan ruokaostosten suunnitelmallisuus vähentää ruokahävikkiä ja valmistamisen suunnittelu auttaa ajoittamaan sähkönkäyttöä huippukulutustuntien ulkopuolelle.

Jouluruokien suunnittelussa ota huomioon syöjien lukumäärä ja heidän mieltymyksensä. Jos jotain jouluruokaa ei kukaan syö, älä valmista sitä. Samaten huomioi ruuan määrä, montako päivää haluat syödä jouluruokaa. Suunnittele miten hyödynnät jouluruokien jämät. Älä heitä ruokaa roskeen. Syö ensimmäiseksi ruuat, jotka eivät säily kauaa jääkaapissa. Voisitko viettää ystävien tai perheen kanssa yhteisjouluun? Ruuanvalmistusvastuun jakamisella kaikkien ei tarvitse valmistaa kaikkia samoja ruokia ja joku uuni voi jäädä lämmittämättä. Itse valmistuksessa kannattaa suosia valmist tuotteita. Valmislaatikot itsetehtyjen sijaan tai edes valmissoseista tehdyt laatikot säästävät sähköä. Kaiken tämän hyörynän, kokkailun ja valmistelun keskellä kannattaa pienentää keittiön huonelämpötilaa ajoissa. Pitkäaikainen uunin ja liedin käyttö lämmittää huonetta.

Ohessa vielä ohjeita pakastimen varalle, jos sähkökatko tulee.

Kuinka toimia sähkökatkon aikana?

- Alle kahden tunnin sähkökatkos ei vielä tee hallaa elintarvikkeille. Älä kuitenkaan avaa pakastimen ovea, jotta pakkasen varaama kylmyys ei pääse pakenemaan!
- Jos pakastimessasi ei ole turvakaukaloa sulavedelle, laita pyyhkeitä pakastimen oven eteen. Yritä ujuttaa pyyhkeitä osittain myös pakastimen alle.
- Pyri viilentämään tila, jossa pakastin on. Vuoraa arkkupakastin sähkökatkoksen ajaksi matoilla ja peitoilla.
- Mikäli sähkökatkos kestää yli kaksi tuntia ja ajoittuu yli -18 C:n talvipakkasten aikaan, voit siirtää pakkasessa olevat tuotteet korissa parvekkeelle tai suljetussa säilytysastiassa pihalle turvaan. Älä jätä pakastimen ovia auki, ellet halua samalla kertaa myös sulattaa pakastinta!
- Sulaneita elintarvikkeita ei ole turvallista pakastaa uudelleen. Valmista jääkaappikylmistä pakasteista ruokaa mahdollisimman pian. Kypsennä liha ja kala tarkasti. Kaikkea ei tarvitse onneksi syödä kerralla; kypsennetyt ruoat voi pakastaa uudelleen.