

垃圾升呢 清潔劑

吃橙前剝掉的果皮、烹調前切走的菜頭菜尾，在不少都市人眼中都是垃圾。近年雖鼓吹回收廚餘再造，但尋常人家實行有難度，近年受環保人士推崇的環保酵素，可輕易將這些「垃圾」改頭換面，製成用途廣泛的清潔劑，取代化學產品，亦可減少污染環境。 記者張美琪報道

「其實要做係好簡單㗎咋！」辦過不少工作坊推廣環保酵素的食德好項目主任黃淑慧 (Zoey) 指出，廚餘可分為不能吃的食材 (如橙皮、橙核部分)、吃剩的「鏟頭鏟尾」及來不及吃已變壞的食品，後兩者要靠用家自行節約，前者則可以再造為「環保酵素」。只要準備糖、切碎的廚餘及水，按「一比三比十」的最佳比例混合，在陰涼、通爽的環境存放三個月，就可製作出環保酵素。雖然看似土法，不過其實大有學問。

定期扭開樽蓋放氣

「爛咗嘅部分就唔建議用啦，因為會搞到成樽嘢都發霉㗎！」Zoey 稱只要是未經烹煮、未爛掉的蔬果皮或生果也可以做環保酵素。根據她的經驗，避免酵素氣味刺激，可以加入果味清新的橙皮或檸檬皮。她邊說邊將橘皮、菜葉切得細碎，方便放入膠樽外，同時增加表面面積便利發酵；而加入糖則可加速發酵。

Zoey 解釋，在製作過程中，有分解能力的蛋白質會被發酵出來，而且具有清潔能力。不過，發酵過程同時會產生氣體，故需要定期扭開樽蓋放氣，尤其在起初的時候，否則氣體有機會谷爆膠樽，「到時就真係幫你洗晒個廚房啦！」她笑說。

按比例調配發酵三個月後，調製出來的酵素呈棕黃色，有橘子的氣味；酵素若呈黑色即發酵不成功。用家可將環保酵素過濾到瓶子，有需要時以水稀釋使用，可用作洗衣服、清潔家具及殺蟲劑等；渣滓則可留待下次發酵，或者乾脆沖走，全天然的成分不會對海洋生態構成威脅。



●將發酵好的環保酵素加水稀釋，便可用作清潔家居之用。(張琦攝)



老婆，切咩切得咁辛苦呀？又有好嘢食呀？

切緊橙皮同檸檬皮做環保酵素呀！

阿保一族

逢星期三與你窺探地球

- 陸老太 (大保媽媽)
- 陸大保 (一家之主)
- 陸太 (大保妻)
- BOSCO (長子)
- 小保貝 (幼女)

環保速遞

美孚辦有機農墟

購買本地有機食品可大大減輕碳排放，香港基督教青年會在美孚舉辦九龍區首個有機農墟，提供近二十個攤檔，由有機農場、社企或小商戶售賣有機產品。市民除了可以購買有機農產品外，還可以和農夫面對面交流有機資訊，更可參加工作坊或講座增進環保知識。



●位於美孚的有機農墟，提供近二十個攤檔。



●黃淑慧稱環保酵素易做，希望家家戶戶能在家自製，減用化學產品。

環保Q&A

化學清潔劑 危害環境致紅潮

Q: 現時常用的化學清潔劑對環境有甚麼影響？

A: 化學清潔劑大都是表面活性劑，其分子結構中的碳鏈可抓住污迹，再將污迹溶解，但化學清潔劑可能含有危害環境的成分，例如洗手液可能含有磷酸鹽，在水中可引發紅潮等現象；而洗衣液中如含有環境激素壬基酚 (NP)，更具有模擬天然雌激素的能力，可引致生態失衡。



●化學清潔劑泡沫豐富，卻暗藏污染環境的危機。



日期
即日起至2012年3月4日
逢星期日

時間
上午11時至下午5時

地點
葵涌道架空路下
(美孚段)

費用
全免