

7. ELDNING OCH GRILLNING

Föreningen har regler för eldning och förbud mot enskild eldning på lotterna.

Brandrök är hälsovådligt för människor och släpper ut koldioxid i atmosfären, i synnerhet rök från målat trä. Med lokala miljöförvaltningens tillåtelse kan dock miljödiplomerade föreningar bränna TORRT trädgårdsavfall, som inte kan komposteras eller flisas, en gång per år. Förutsättningen är att bränningen görs gemensamt och att det inte stör grannarna – enskild eldning på lotterna är förbjuden. Våren är bästa tidpunkten, eftersom det som ska brännas är torrast då.

Vid grillning får endast miljömärkt rapsolja-baserad tändvätska, tändpapper, tändklossar, tändblock, el-tändare eller tändrör användas. Därefter kan kolresterna grävas ned och berika jorden.

Eftersom det inte finns någon lämplig plats att anlägga en större brasa på i vår förening, så har jag utverkat ett specialtillstånd. Vi får elda på två ställen eftersom vår förening är så utspridd men det måste då göras i en tunna. Den ena platsen blir vid förrådet uppe i kvarter 2 vid fotbollsplan. Den andra ska placeras i Ligna, för annars skulle säkert kolonisterna där krokna av att behöva bära upp allt sitt brännbara till fotbollsplan. Det måste också finnas eldvakter som håller koll på eldarna och vilket material som bränns.

För att göra det hela lite trevligare kanske man kan grilla lite korv och fika.

Det vi får elda enligt Stockholms koloniträdgårdar är torra grenar och kvistar.

Det som då lämpligast bränns är kvistar av hallon och vinbär, rosor och slingerväxter. Resten får man spara till flisningen på hösten eller klippa ner i komposten. Tjocka grenar som är större än 10 centimeter i diameter kan man såga upp till ved och lägga vid föreningshuset eller kanske läggas i en faunadepå.

- Varför ska man då inte elda?

Eldning är ett problem både för miljön och för hälsan.

Vid eldning frigörs en hel del koldioxid/metan som påverkar klimatet. Men även många näringsämnen som är bundna i veden. Många av dem återgår och binds i jorden, om man istället lägger det man kan i komposten.

- Men lite rök kan väl inte skada?

Man har sen långt tillbaka vetat att rök är hälsofarligt, men först de senaste decennierna förstått varför och hur skadlig den egentligen är.

Hämtat från Naturvårdsverket:

”Rökgaserna som frigörs vid eldning

Den småskaliga förbränningen av ved är idag en relativt stor källa till utsläpp av vissa miljö- och hälsoskadliga luftföroreningar, t.ex. bensen, polycykliska aromatiska kolväten (PAH) och små partiklar. Dessa utsläpp kan leda till problem med andningsvägarna, hjärt- och kärlsystemet och ge upphov till cancer (...) Särskilt känsliga är barn och äldre, samt astmatiker och människor som lider av andra typer av luftrörs- och andningsbesvär”.

Koldioxid, kväveoxider, kolmonoxider, flyktiga-, aromatiska- och organiska-kolväten, sot/askpartiklar och tjära är en del av de hälsofarliga ämnena som frigörs vid eldning.

Att dessa sprider sig på våra grönsaksodlingar, i våra kolonistugor, våra kläder och ner i våra lungor är det kanske ingen som tänker på.

Man misstänker också att vid eldning av trädgårdsavfall så kan det bildas giftiga dioxiner som är mycket svårnedbrytbara och som lägger sig i DNA-kedjan hos alla levande organismer.

Dioxiner är väldigt giftiga för människan och foster och spädbarn är mest utsatta. För den som vill veta mer om dioxiner: naturvardsverket.se sök på ”oavsiktlig bildade ämnen”. På deras sida finns även en hel del om andra miljögifter om man vill botanisera i ämnet.

Föreningarna på söder ligger också i ett tätbebyggt område (Södermalm 130000 invånare) med en massa boende, fritidsaktiviteter, hundrastgårdar, förskolor, vandrarhem och idrottsplatser.

Det är extremt olämpligt att utsätta många av dessa människor för den mängd giftiga rök som vi kolonister sprider under två veckor varje år. Även om Stockholms stad fortfarande tillåter det nu, så kommer det nog troligen att ändras inom en snar framtid.

Röken från koloniträdgårdarna känns över hela Södermalm. Den sätter sig i folks kläder och i lägenheter runt området. Det har redan varit en del klagomål från omgivningarna bl.a. från vandrarhemmet och fotbollsspelare, vilket inte direkt förstärker vår ställning i området.

Jag kan ju förstå att en lägereld på en utflykt med korvgrillning, eller en traditionsbunden valborgseld har sin charm. Men att elda för att städa sin lott ligger inte riktigt på samma nivå.

Dessutom känns det ju rätt onödigt och gammalmodigt att elda upp resurser och sprida gifter, nu när hela världen försöker ändra på sin miljöpåverkan.

Vi har ju både flisning, Big Bag, komposter och kaminen i föreningshuset som kan ta hand om det mesta av vårt trämaterial. Sedan kan man ju också diskutera askans lämplighet som gödsel (se ”3 jordförbättring och gödsel”).

Nu kommer ju inte all rök från oss, men de andra föreningarna runt oss håller på att släcka ned. Kan vi reducera eldningen till en dag om året så är det till välgång för alla. Då vet vi också vilken dag det är och man slipper få en otrevlig överraskning. Med tiden kanske alla föreningar på berget kan göra det på samma dag.

Fast ett bättre mål vore att inte elda alls. Det finns många föreningar som inte eldar någonting och en del har aldrig har eldat.

Om man brukar elda och inte vet vad man ska göra med det man brukar elda upp, så kan man alltid fråga hur grannarna gör.

Själv så klipper jag ner det mesta, som inte är för stort, i komposten. Hallonkvistar klipper jag ner i småbitar på våren och lägger dem sedan i hallonrabatten som marktäckning. Vill man slippa taggarna kan man lägga dem i en hink med vatten ett par veckor, så ramlar taggarna av. Det förutsätter naturligtvis att hallonen är fria från smitta, är de sjuka så bränner man dem och byter ut buskarna.

Vad det gäller **grillning** så finns det idag en massa miljövänliga alternativ ex. Änglamarks grillkol FSC och Bonums tändvätska etanolbaserad, för att nämna ett par sorter. Köp inte den gamla vanliga bensinen utan ut och botanisera på eko-marknaden när grillsäsongen börjar! De fotogenbaserade tändvätskorna som används idag luktar hemskt och innehåller mycket gifter både för oss och för miljön eftersom de är petroleumbaserade (fossila ändliga resurser). De som sitter i oset är också de som får i sig mest, så tänk på vad ni andas in och vad ni sotar maten med. Kolgrillat kött är godare när det inte är fotogenmarinerat.

Hämtat från Naturvårdsverket:

”Röken visar om du eldar rätt

Ett enkelt sätt att kontrollera om du har en god förbränning är att gå ut och titta på röken.

Vid ofullständig sotande förbränning får du svart eller mörkgrå rök med kraftig lukt.

Är röken gulaktig betyder det att den innehåller mycket tjära. Eftersom du alltid har en viss mängd vatten i veden kommer röken ofta att vara vit av kondenserad vattenånga, vilket är extra tydligt kalla

vinterdagar. Varmare dagar är röken vid god förbränning i det närmaste osynlig och ses bara som ett värmedaller.”

M.a.o.

Svart/mörkgrå = giftig. Gul = giftig. Vit = fuktig. Osynlig = torr.