



STINAPA TA INFORMA

Nos ta duna nos sushi un bida di peregrino riba nos dushi isla.....? No... mi no por kere!

Boneiru ta un isla relativamente limpi pa lokual ta sushi ku ta zuèrf (Na hulandes nan ta yama esaki 'zwerfvuil' esta sushi ku ta resultá tur kaminda ku bientu ta hib'é). Antes tabata diferente. 15 aña pasá tabatin hopi mas sushi ku ta zuèrf riba Boneiru. Sushi ku ta zuèrf ta sushi ku a tirá na kaminda ku e no ta pertenesé, manera riba kaya, den naturalesa liber òf den laman. Un parti grandi di sushi di kaya ta konsistí di material di empake di ko'i kome manera, bòter, bleki, saku di plèstik, bòks di fom. Danki na diferente instansha i hende, sa piki sushi na hopi lugá i okashon. Pero ta importante pa kòrda pa no tira sushi unda ku ta. Unabes e sushi resultá un sierto kaminda ta dura hopi promé ku e dispersé, òf ta kosta hopi sèn pa rekohe. Ora nos laga sushi di kaya keda un sierto kaminda, ta tuma naturalesa hopi tempu pa redusí e material na nada (destrukshon). Ata e tempu pa destrukshon di algun material. Papel i karton: mitar aña. Kaska di bakoba 1 te 3 aña. Kabitu di sigaria 1 te 5 aña. Bòter di plèstik di limonada 5 te 10 aña. Un saku di plèstik duru: 10 te 20 aña. Un bleki di aluminio 80 te 1 mion aña. Un baki di fom pa kuminda 2000 aña. Bòter di glas 1 mion aña (!) Selibon ta rekohe másoménos 7800 m³ di sushi di kaya pa aña! Esaki ta nifiká 483.600 kilo di material, di kua ta kalkulá 60% ta material artifizial (plèstik), 20 % bòter di glas, 15% papel/karton i 5% bleki. E sitionan kaminda tin mas tantu sushi ku ta zuèrf ta rondó di snèknan, kamindanan prinsipal i e bario Antriol. Sushi di kaya tin un efekto negativo riba e manera ku nos ta eksperensia nos alrededor i e bunitesa di naturalesa. E ta hopi visibel i ta kousa iritashon. Lo nos por a gosa mas sin e porkeria ei. Banda di esei, sushi di kaya por ta peligroso pa animal ku ta kom'é pa kuminda i ta venená (por ehèmpel turtuga ta choka ku saku di plèstik). Mas serka di nos kas tin e situashon kaminda sushi di kaya por ta dañino pa nos muchanan ora nan ta hunga. Pa lokual ta salubridat públiko por pensa riba plamamentu di malesa (dengue) i sushi ku ta afektá nos suela i e awa bou di tera. Por último sushi di kaya por peligrá e fuente di entrada mas importante di Boneiru: e turismo. Aunke rekoherentu di sushi di kaya ta hopi importante, solushon di e problema ta kuminsá mas trepan. Dikon nos mester tira sushi asina fásil den mondi òf riba kaya? Ta djis un tiki molèster pa tir'é den bak'i sushi tòg? Bo ta yuda tambe? Tene Boneiru Limpi!

Skirbí pa Ellie Noij, tradusí pa Marcel Nahr.

Pa mas informashon i reakshon: STINAPA, telefon 717 - 8444, info@stinapa.org

NOS TA BIBA DI NATURALESA



Traha huntu na un desaroyo duradero pa Boneiru