

ETXEKO EKOBERRIKUNTZA: PHILIPS-EK PROPOSATUTAKO SUKALDEA

Posted on 02/01/2012 by Naider



[Design Probes](#), Phillips-ek sukaldaritzaren eta gure dietaren etorkizuna irudikatzen du. [Ekoberrikuntza kontzeptua zabaltzea](#), bizi-zikloaren analisiaz, domotikaz edo [ingurumen teknologiak](#), **nola ikertzen du. etxe sinbiotikoan** sortu liteke hondakinak energia eta ongarri gisa berrerabiltzen diren edo elikagaien autokontsumoa faboratzen duen etxeko ingurunea sortzeko modua. Beste gai batzuen artean, [ekosistema industrialak](#), eskala handian, eta transferitu ideia. **etxeko ekosistema**. Zalantzarik gabe, oso erakargarriak diren

kontzeptu eta ekimenak, ez oso urrunean gure egunerokotasunean txerta daitezkeenak. Phillipsek proiektuan garatutako ideia batzuk [Microbial Home](#) hauek dira:

Sukalde autosufizientea. *Biodigestoreen irla* edo hondakinak energia iturri gisa nola erabili. Phillipsek diseinatutako etxeko elementu nagusia da. Bainugelako hondakinetatik eta sukaldean erabiltzen diren barazkietatik lortzen den biogasaren (metanoa) erretzearen bidez energia sortzen duen sukaldea da. Materia organikoaren digestorean geratzen diren hondakinak konpost gisa erabil daitezke. Diseinu honekin [sukaldaritza da zalantzarik gabe, egin dezakegun jarduera jasangarrienetako bat bihurtzen da...](#)



Despentsa aktiboa. Jakitegi tradizionalaren kontzeptua berreskuratuz, mikroespazio desberdinak konfiguratzeko dira elikagai freskoak ahalik eta hobekien kontserbatzeko, kontuan izanda ere elikagai honen zati handi bat bertako ingurunetik etorriko dela. Horregatik, Phillipsen arabera, elementu honen diseinua alda daiteke kokapen geografikoaren arabera.



Hiri erlauntza. Hau da, erlauntza bat etxean. Eztia lortzen dugu erleen kontserbazioan lagunduz, ezinbestekoa landare-espezie ugari polinizatzeko, horietako asko ohiko kontsumorako.

Etxeko mikroustiatzea . Helburuaren [hiri baserriak](#), ideia honek ekosistema desberdinak kontenplatu ditu, bata besteari menpekoak, zeinak gure etxean arrainak, itsaskiak, algak eta beste barazkiak hornitzen dizkigute familiarentzako. autokontsumoa. Kontzeptu hau Phillips-en beste proiektu batetik dator, [FOOD](#), eta bertatik elikagaien inprimagailua edo multisentsorial gastronomia bezain interesgarriak diren ideiak garatzen ari dira.



Lotutako artikuluak:

[Berrikuntzaren ikuspegia zabaltzea](#)

[Jasangarritasuna eta berrikuntza: kontzeptuan pentsatzen jarraitzen dugu](#)

[Nekazaritza bertikala: landatu tomateak etxe orratz batean](#)

[Egosi, egosi!](#)

[Produktu eta zerbitzu ekologikoak: nahitaez garestiagoak](#)

There are no comments yet.