****

**Tips voor het barbecueën**

**Heerlijk, het is weer zomer! Buiten eten op het terras en natuurlijk ook buiten barbecueën. Ook dan is het niet moeilijk om rekening houden met het milieu. Als je de barbecue slim gebruikt, komen er geen of minder schadelijke stoffen in de lucht. Dat is beter voor jouw gezondheid, voor die van de buren en voor een schonere lucht in en om ons heen.**

**Afbeelding met voedsel, bord, fruit, groente

Automatisch gegenereerde beschrijvingTip 1:**

Tijd voor een nieuwe barbecue? Kies voor een elektrische- of gasbarbecue. Bij een barbecue op houtskool of briketten komt rook vrij die schadelijk is voor je gezondheid. Elektrische barbecues en gasbarbecues hebben dit nadeel niet. Overigens komen bij het grillen van vlees op een barbecue altijd wat vet- en vleessappen op de hete delen terecht, wat ook ongezonde rook oplevert. Kies je een barbecue met een vet opvangplaatje dan heb je dit probleem minder.

**Tip 2:**

Check voor je begint de Stookwijzer via [www.stookwijzer.nu](http://www.stookwijzer.nu). Hierop kun je zien wat het advies is bij het stoken op houtskool als je nog een houtskoolbarbecue hebt. Op die manier weet je wat de windrichting is en waar je de barbecue het beste neer kunt zetten.

**Wist je dat**

* Er bij barbecueën op houtskool schadelijke stoffen vrij komen? De rook kan gezondheidsklachten veroorzaken, vooral bij mensen met een aandoening aan de luchtwegen (bijvoorbeeld astma). Niet alleen bij jou, maar ook bij je buren.
* Het as van de barbecue bij het restafval moet?
* Een gasbarbecue geen rook veroorzaakt? Deze branden op butaan- of propaangas en leveren nauwelijks luchtvervuilende stoffen op. Schakel de barbecue uit als iedereen aan het eten is, dat scheelt brandstof.
* De elektrische barbecue vooral bij de productie van elektriciteit zorgt voor de uitstoot van vervuilde lucht? Het barbecueën zelf geeft nauwelijks overlast. Bespaar elektriciteit door de barbecue uit te zetten als iedereen eet.