Jaké kuchyňské oleje a tuky třídit?

Otázka *co patří do popelnic na třídění oleje* se zdá být jednoduchá. Přece olej ze smažení a fritování – a to my doma skoro neděláme, takže nás se třídění oleje vlastně netýká… Omyl! Většina použitého odpadního oleje v domácnosti totiž nepochází z fritování. Takže kde olej vhodný k vytřídění v kuchyni hledat?

Jasným adeptem na třídění je olej z **rybích konzerv**. Sardinky, sledě, makrely, tuňák a všechny další rybky v konzervě v oleji přímo plavou. Do těstovin, salátu nebo do pomazánky je ovšem mnohem lepší použít čerstvý, kvalitní olej, a ten z konzervy vyhodit. Samozřejmě do správné popelnice – do olejové.



Stejně nápadné je množství oleje použitého u **nakládaného hermelínu či jiných sýrů** s bylinkami, česnekem nebo chilli. Pokud nejste zvyklí použít tento bylinkový olej třeba pod maso – šup s ním do PET lahve a pak do olejové popelnice. Setřít jej stěrkou můžete nejen ze sklenice, ale také z talířů.

Nakládání do oleje je vůbec oblíbený způsob konzervace, ať už jde o **nakládaná sušená rajčata**, **houby, česnek, papriky, chilli, olivy** a jakoukoli **další zeleninu.** Ze všech naložených pochutin vám přitom zůstane spousta oleje vhodná ke slití do vaší sběrné PET lahve. A nevadí přitom ani drobné kousky zeleniny, které v oleji zůstanou. Každá kapka se počítá.



Také **salátové zálivky** jsou nejčastěji na olejové bázi, ať už používáte **olivový, slunečnicový, řepkový** nebo třeba **ořechový** či **avokádový olej**. Takže když vám v míse či talíři trocha zálivky zbyde, přilijte ji do PETky také. Pokud obsahuje šťávu ze zeleniny, nevadí. Lepší troška vody ve vytříděném oleji než kapka oleje v odpadní vodě.

Je na vás té zeleniny už příliš? Pojďme na maso! Třeba takový **výpek z kachny** nebo **žeber**, který vám zůstane na dně pekáče obsahuje až 50 % tuku. Když jej slijete a stěrkou setřete do PET lahve, budou vám vaše myčka i potrubí pod dřezem vděčné. K recyklaci se hodí také **tukový škraloup** ze silného masového **vývaru**. Vytřídit nezapomeňte ani zbylou **marinádu z grilování**, klidně i se zbytky koření.

Vidíte, kolik oleje už jsme doma našli? A to jsme ještě nezačali se smažením. I zbylý olej po **smažení a fritování řízků, ryb, sýrů, hranolek, langošů, křidýlek, špalíčků** nebo **koblih** sem samozřejmě patří, a je jedno, jestli smažíte radši na oleji, másle nebo sádle. Jen nezapomeňte nechat tuk vždy vychladnout, abyste se při manipulaci s ním nepopálili nebo neroztavili plastovou lahev.



Pokrmy a pochutiny, ve kterých najdete jedlý olej a tuk vhodný k recyklaci, má zkrátka doma každý z nás. Třídit se navíc dají i **pevné živočišné tuky**, jako je **máslo** nebo **sádlo**. Pokud byste měli problém je do PET lahve dostat s pomocí stěrky, stačí je nechat chvíli roztát v pánvi. Těšit vás při tom všem můžou nejen čisté filtry v myčce a nezanesené odpadní trubky, ale i pocit, že dáváte oleji šanci být ještě jednou užitečný a že tím vším berete ohled na naši společnou planetu.

*PS: Nezapomeňte, že do olejových popelnic se vhazuje **pouze kuchyňský olej a tuk**. Nejsou určeny pro motorové, hydraulické, technické ani žádné jiné průmyslové oleje a maziva.*