

## Ako správne triediť oleje



Do triedeného odpadu patria všetky jedlé oleje a tuky, ktoré doma používate pri príprave jedla.

Triediť môžete všetky druhy potravinárskych olejov (slnečnicový, olivový, repkový, sójový, palmový, kokosový a ďalšie), tuky (maslo, margarín alebo masť) a tiež všetky oleje a tuky z konzerv, šalátov, smaženia, fritovania, fondu, zo zeleniny, mäsa, rýb, syrov či húb nakladaných v oleji alebo marinád na grilovanie.

Použitý olej a tuky stačí doma zliať do PET fľaše. Olej nechajte pred preliatím vždy úplne vychladnúť, aby nedošlo k popáleniu. Ideálne je fľašu naplniť celú. Olej do nej môžete zlievať postupne, nezabudnite ju však zakaždým starostlivo uzavrieť.

Vytriedený olej do kontajnera v žiadnom prípade neprelievajte, naplnené PET fľaše vhadzujte vždy starostlivo uzavreté. Sklenené fľaše do tejto zbernej nádoby nepatria.

### Prečo triediť oleje?

Triediť olej má zmysel. Zabráňte zanášaniu alebo dokonca upchatiu odpadového potrubia u vás doma, a šetríte tak finančné prostriedky na prípadné opravy a čistenie. Predchádzate znečisteniu a haváriám obecnej kanalizácie, ktorú je nutné nákladne a zložito riešiť.

Znižujete znečistenie odpadových vôd, a zabraňujete tak prenikaniu odpadového oleja do pôdy, vody a celého ekosystému.

Vďaka recyklácii použitých olejov redukuje množstvo CO<sub>2</sub> produkovaného do ovzdušia.

Šetríte prírodné zdroje a znižujete potrebu pestovania ďalších olejnin na priemyselné účely.

Dávate odpadu šancu byť znovu užitočným – vyčistený a spracovaný odpadový olej sa stáva hodnotnou surovinou na výrobu moderných biopalív do lietadiel a áut.

