Data publikacji: 05.07.2022

Jesteśmy EKO -segregujemy olej jadalny



Nasza gmina dołączyła do EKO projektu segregacji kolejnego odpadu, jakim jest olej jadalny. Dzięki temu w gminie pojawiły się oznakowane pojemniki, przeznaczone do segregacji zużytego oleju i tłuszczu jadalnego. Mapa z ich lokalizacjami znajduje się na stronie: www.segregujolej.pl/mapa.

Gdzie znajdę olej jadalny do segregowania?

Nie mam w domu frytkownicy, więc nie mam zużytego oleju. Czy tak jest naprawdę? Poniżej przedstawiamy przegląd produktów spożywczych lub potraw, w których znajdziesz olej lub tłuszcz nadający się do segregacji.

Sery: marynowane sery z chili, czosnkiem lub warzywami

Niezależnie od tego, czy kupujesz gotowe sery w zalewie z oleju, czy sam je marynujesz, pozostały olej możesz oddać do recyklingu.

Warzywa i owoce marynowane: suszone pomidory, **czosnek, papryka, papryczki chili, zielone lub czarne oliwki, mango, bakłażan**

Możesz użyć ich do makaronu, sałatek czy pizzy, a pozostały olej wykorzystaj jako sos sałatkowy lub przelej do butelki PET i przeznacz do segregacji.

Ryby i konserwy: sardynki, śledzie, makrele, tuńczyk i inne

Jeśli nie wykorzystasz oleju, nie wylewaj go do zlewu. Możesz segregować nawet niewielkie ilości oleju – a liczy się każda kropla.

Marynaty z mięs i warzyw - resztki przypraw czy czosnku, które zawiera marynata nie mają znaczenia w segregacji oleju.

Desery: pączki, faworki, oponki serowe, naleśniki, racuchy, churrosy, smażone lody czy banany w cieście

Te słodkości smażysz na głębokim oleju. Pamiętać, aby przed recyklingiem schłodzić olej do temperatury 40 st.

Typowe smażone dania: kotlety, mielone, steki, ryby, krokiety, skrzydełka, frytki, sery

Możesz smażyć je na oleju, maśle, smalcu lub innym tłuszczu. Wszystkie te oleje i tłuszcze nadają się do segregacji.

Inne: tłuszcz z rosołu, tłuszcz z pieczonego czy grillowanego mięsa, sosy sałatkowe także nadają się do recyklingu. Pamiętaj o tym zwłaszcza w sezonie letnim w czasie grillowania.

Jak widzisz, jest wiele potraw i przekąsek, w których znajdziesz jadalny olej i tłuszcz nadający się do recyklingu. Nie ma znaczenia, jaką kuchnię preferujesz: polską, wietnamską, tajską, włoską czy francuską. **Segregacja oleju jest dla każdego – od wielbicieli kuchni tradycyjnej po wegan.** Dzięki niej, oszczędzisz sobie zmartwień o zatkane rury w kuchni, łazience lub miejskiej kanalizacji.

Zużyty olej jadalny przelewaj do plastikowej butelki PET. Gdy napełnisz butelkę, wrzuć ją do pojemnika do segregacji zużytego oleju. Mapa z ich lokalizacjami znajduje się na stronie: www.segregujolej.pl/mapa.



segregujolej.pl



Źródło: https://www.brzesko.pl/aktualnosc/86038,jestesmy-eko-segregujemy-olej-jadalny

Data wydruku: 2026-11-24 18:19:28