



## Jesteśmy EKO -segregujemy olej jadalny

# Segreguj z nami oleje jadalne!



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](http://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. Pamiętaj, 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 zatłokane 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](http://www.segregujolej.pl/mapa).**



segreguj<sup>o</sup>lej.pl



---

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

Data wydruku: 2024-07-27 11:10:42