



# Zvyšné oleje z grilovačky je najlepšie vytriediť

S letnými teplotami sa na záhradách, terasách a piknikových miestach znovu rozpalujú grily a vôňa mäsa a zeleniny sa prelína všetkými smermi. Je známe, že veľký podiel na chuti a vôni všetkých tých grilovaných dobrôt majú práve oleje a tuky, bez ktorých by to proste nešlo. Lenže čo s nimi, keď sa všetko doje a zostanú len masťné oká na dnách nádob? Vytriedte ich!



## Zlejte všetky zvyšné oleje do PET fľaše!

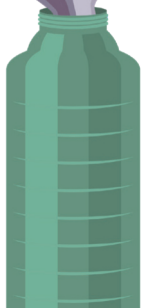


Je to jednoduché. Aj pri vonkajšom grilovaní jednoducho všetky zvyšné oleje a tuky nalejte alebo stierkou presuňte do obvyčajnej plastovej fľaše. Malé pevné zvyšky jedla v oleji nevadia.

## Ktoré oleje z grilovania triediť?



Nezáleží na tom, či je to olejová marináda, olej zo samotného potierania mäsa, zo šalátu alebo napríklad z olív. Na recykláciu sa hodia všetky jedlé oleje používané pri príprave jedál.



## Kam s PET fľašou plnou oleja?



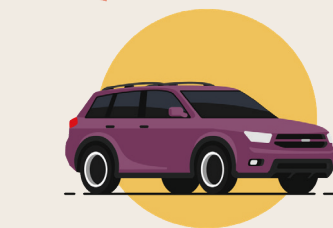
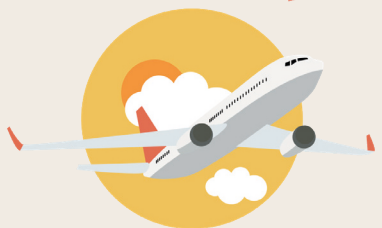
Po naplnení plastovú fľašu dobre uzavrite a odneste do najbližšej označenej zbernej nádoby na triedenie olejov. Ich aktuálny zoznam nájdete na [www.triedimolej.sk/mapa](http://www.triedimolej.sk/mapa).



## Prečo nevyliat olej do trávy, na kompost alebo do zmiešaného odpadu?



Pretože len triedením dáte olejom a tukom z grilovania šancu neškodiť pôde a vode, a navyše byť znovu užitočné inde - ako moderné biopalivo pre lietadlá a autá.



## Prečo nepoužívať marinádu opakovane?



Pretože akonáhle v nej raz bolo mäso, nezabráňte už množeniu baktérií a zarábáte si na črevné problémy. Pokiaľ teda nabudúce urobíte marinády viac, než potrebujete, oddel'te si časť hneď, ešte než do nej čokoľvek ponoríte.