

## Jak segregować olej?

Teraz już wiesz, gdzie znaleźć olej i tłuszcz nadający się do segregacji (jeśli nie, przeczytaj artykuł Co segregować?). W tym artykule porozmawiamy o tym, jak prawidłowo zbierać olej i tłuszcz w domu. Po pierwsze, aby można go było łatwo przetwarzać, a po drugie, aby uniknąć niedogodności lub być może obrażeń podczas obsługi.

Doceniamy Twoją chęć segregacji oleju i chcemy, aby segregacja była dla Ciebie jak najłatwiejsza. Pokażemy Ci pułapki, na które warto uważać, abyś następnym razem nie zniechęcił się do sortowania. Czekamy również na Twoje spostrzeżenia i problemy, które napotkałeś podczas segregacji. Warto pamiętać, że podczas obchodzenia się z olejem mogą wystąpić urazy, zwłaszcza podczas dotykania gorącego oleju, więc zobaczmy, jak bezpiecznie go segregować.

Zawsze wyrzucaj olej do kosza w szczelnie zamkniętej butelce PET. Ale jak olej wlać do PET?

Zasadniczo istnieją 2 opcje. Wlać bezpośrednio do PET lub przez „naczynie zastępcze”.

Najpierw pierwsza opcja - bezpośrednio do butelki PET. Do segregacji nadaje się każda butelka PET - od klasycznej wody mineralnej, po słodzone napoje, soki, zużyty olej (powinna być łatwa do zamknięcia), po detergenty. Idealnie, jeśli butelka ma szeroką szyjkę (mrożona herbata, niektóre rodzaje soków itp.), olej można do niej łatwiej wlać. W przypadku pojemników na detergent istnieje ryzyko, że nie zmieszczą się one wtedy w otworze pojemnika. Pewnością są więc klasyczne butelki PET z napojów, w różnych objętościach. W przypadku gospodarstw domowych z mniejszą ilością oleju zalecamy nalewanie bezpośrednio do butelki. Zdecydowanie lepiej wlać olej do butelki przez lejek, zwłaszcza jeśli ma węższą szyjkę i musimy przelać większą ilość oleju. Jeśli olej zawiera wiele resztek jedzenia (np. z marynowanych warzyw lub smażenia i pieczenia), można je wyłapać przez sito. Jeśli utkną w lejku, możesz wepchnąć je do butelki, mogą jednak spowodować zatkanie lejka i rozlanie oleju. Zaleca się użycie lejka z możliwie najszerszym otworem przepływu. Olej powinien być wlewany do PET powoli i ostrożnie, tak aby nie wylewał się poza krawędź lejka. Rozlany olej może sprawić wiele kłopotów. **Nigdy nie wlewaj gorącego oleju do butelki PET, może się stopić i spalić !!**

Drugą opcją jest zebranie olejów i tłuszczów najpierw w „naczyniu zastępczym”, do którego olej prościej się wlewa, dodatkowo wytrzymuje on wyższe temperatury oleju. Odpowiednim pojemnikiem wydaje się być słoik o pojemności 0,7 l z zakrętką. W takim naczyniu możesz zbierać olej, aż do momentu jego napełnienia i dopiero wtedy wlać go do butelki PET. Nawet przy użyciu takiego naczynia należy zawsze pamiętać, aby gorący olej lub tłuszcz ostygł! Naczynie należy przechowywać w miejscu, w którym nie będzie przeszkadzać i gdzie nie ma ryzyka przewrócenia się lub rozbicia (np. szafka pod zlewem, spiżarnia). Zaletą tej metody zbierania oleju jest to, że olej wlewa się do słoika znacznie łatwiej niż do butelki PET. Jeśli będziesz wlewać olej z frytkownicy lub z innego większego naczynia, uważaj, aby nie przepętnić butelki. Uważaj również, aby nie rozlać oleju podczas końcowego przelewania. Powoli wlewaj olej, aby mógł przepłynąć przez lejek. Wyciekający olej to nic przyjemnego. Podłoga lub zabudowa kuchenna pozostaną wtedy tłuste od oleju, a olej może dostać się do najmniejszych spin, a nawet zniszczyć drewnianą podłogę.

**WSKAZÓWKA:** Większe ilości oleju (np. z patelni) lepiej wlewać powoli, ale równomiernym strumieniem. Energiczne przechylenie garnka spowoduje wypłynięcie oleju z zewnątrz i kapanie dookoła naczynia.

**WSKAZÓWKA:** Zawsze miej pod ręką ręcznik papierowy lub chusteczkę higieniczną, aby móc szybko zetrzeć kapiący olej. Dla większego bezpieczeństwa dobrze jest również umieścić butelkę PET w zlewie. Wszelkie wycieki nie spowodują większych szkód.

Temat wlewania oleju do butelki PET jest całkiem zrozumiały. Ale co z tłuszczami, takimi jak masło, smalec czy utwardzone tłuszcze. Jak takie tłuszcze wlewać do PET? Gdy użyjesz słoika jako naczynie zastępcze, zdejmij tłuszcz za pomocą drewnianej łyżki. Problem może wystąpić podczas nalewania do butelki PET, gdzie kawałki tłuszczu mogą zatkać lejek. Rozwiązaniem jest wstawienie szklanki do kuchenki mikrofalowej na kilkadziesiąt sekund i pozostawienie tłuszczu do rozpuszczenia.

Zestalony tłuszcz można również podgrzać na patelni, w naczyniu do pieczenia lub garnku i wlać go do PET, gdy tylko się rozpuści. Tłuszcze rozpuszczają się zwykle w okolicach 40 °C, więc nie musisz się martwić o pęknięcia czy zapadnięcie się butelki.

Niezależnie od wybranej metody i butelki, po napełnieniu dobrze ją zamknij i zanieś do najbliższego pojemnika na olej, który znajdziesz na naszej mapie. Butelkę PET wrzuć do pojemnika. **Nigdy nie wlewaj oleju bezpośrednio do pojemnika.**