



# Zbylé oleje z grilovačky je nejlepší vytrítit

S letními teplotami se na zahradách, terasách i piknikových místech znovu rozpalují grily a vůně masa a zeleniny se line všemi směry. Je známo, že velký podíl na chuti a vůni všech těch grilovaných dobrot mají právě oleje a tuky, bez kterých by to prostě nešlo. Jenže co s nimi, když se všechno dojí a zbydou jen mastná oka na dnech nádob? Vytrďte je!



## Slijte všechny zbylé oleje do PET lahve!

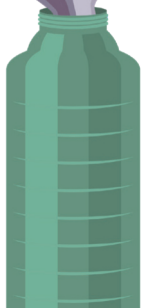


Je to jednoduché. I při venkovním grilování prostě všechny zbylé oleje a tuky nalijte nebo stěrkou přesuňte do obyčejné plastové lahve. Malé pevné zbytky jídla v oleji nevadí.

## Které oleje z grilování třítit?



Nezáleží na tom, jestli je to olejová marináda, olej ze samotného potírání masa, ze salátu nebo třeba z oliv. Na recyklaci se hodí všechny jedlé oleje používané při přípravě jídel.



## Kam s PET lahví plnou oleje?



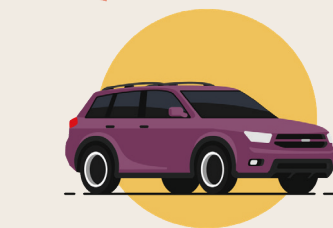
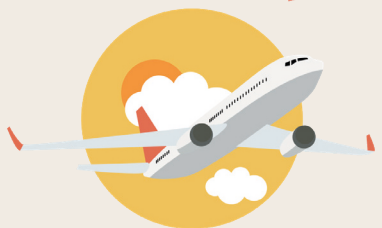
Po naplnění plastovou lahev dobře uzavřete a odnesete kdekoli do nejbližší označené popelnice na třídění olejů. Jejich aktuální seznam najdete na [www.tridimolej.cz/mapa](http://www.tridimolej.cz/mapa).



## Proč nevylít olej do trávy, na kompost nebo do směšného odpadu?



Protože pouze tříděním dáte olejům a tukům z grilování šanci neškodit v půdě a vodě, a navíc být znovu užitečné jinde – jako moderní biopalivo pro letadla a auta.



## Proč nepoužívat marinádu opakovaně?



Protože jakmile v ní jednou bylo maso, nezabráníte už množení bakterií a zaděláváte si na střevní potíže. Pokud tedy příště uděláte marinády víc, než potřebujete, oddělte si část hned, ještě než do ní cokoli ponoříte.