**Ako triediť kuchynské oleje**

Tentokrát si ukážeme, ako olej a tuk v domácnosti správne zbierať, aby to bolo pre vás čo najpohodlnejšie.

**Nájdite vhodnú fľašu**

Na triedenie sa hodí akákoľvek PET fľaša so skrutkovacím viečkom – od klasickej minerálky, sladených nápojov, džúsov, mlieka, použitého oleja, ale aj od pracích či umývacích prostriedkov. Jednoduchšie sa vám bude olej prelievať do fliaš so širokým hrdlom, ako majú ľadové čaje, džúsy alebo mlieko.

Olej z varenia, vyprážania a jedál môžete do PET fľaše prelievať buď priamo, alebo si môžete pomôcť „medzi stanicou“, a to skleneným zaváracím pohárom so skrutkovacím viečkom. Priamo do PETky odporúčame zlievať skôr domácnostiam s nižšou produkciou oleja, ktorý pochádza hlavne zo studenej kuchyne (šaláty, nakladané dobroty a pod.). Naopak sklenený zavárací pohár znesie vyššie teploty oleja a lepšie sa do neho prelieva z panvice či pekáča.

**Opatrne olej prelejte**

Pri samotnom prelievaní je vhodné použiť lievik, obzvlášť ak má fľaša užšie hrdlo alebo ak máte väčšie množstvo oleja. Pokiaľ olej obsahuje veľa pevných zvyškov jedla (z nakladanej zeleniny či vyprážania a pečenia), môžete ich zachytiť sitkom, aby vám lievik neupchali. Do PET fľaše ani do pohára nikdy neprelievajte horúci olej, môže dôjsť k roztaveniu fľaše alebo dokonca popáleniu!

Olej vždy vlievajte pomaly a opatrne, aby vám nepretiekol cez okraj. Rozliaty olej dokáže narobiť peknú neplechu, majte preto po ruke servítku či papierovú utierku, aby ste mohli olej v prípade kvapnutia rýchlo zotrieť. Bezpečnejšie je umiestniť PET fľašu pri liatí do drezu.

**Tip:** Väčšie objemy oleja, napr. z fritovacieho hrnca, vlievajte radšej pomalým, ale sústavným prúdom. Pri nakláňaní hrnca a opätovnom vrátení vám olej potečie z vonkajšej strany a bude kvapkať všade okolo.

**Pevné tuky nechajte roztopiť**

Pevné tuky ako maslo, masť, stužené tuky alebo výpek môžete odobrať pomocou stierky či varešky alebo ich nechajte na pár desiatok sekúnd rozpustiť v mikrovlnnej rúre či ľahko rozohriať na panvici, v pekáči, v hrnci. Bežne im stačí teplota už okolo 40 °C, takže sa nemusíte báť popálenia, prasknutia či zrútenia fľaše.

**Naplnenú fľašu odneste do olejového kontajnera**

Po preliatí oleja zbernú nádobu dobre uzavrite a schovajte na miesto, kde nebude prekážať a kde nehrozí prevrhnutie či rozbitie (skrinka pod drezom, špajza a pod.). Akonáhle máte PET fľašu plnú, dobre ju uzavrite a odneste do najbližšieho olejového kontajnera, ktorý nájdete na našej mape. Do olejového kontajnera vhoďte celú a dobre zaskrutkovanú PET fľašu, olej nikdy neprelievajte alebo nevhadzujte v sklenenej nádobe.

Máte ďalšie nápady na zlepšenie alebo ste narazili na problém, ktorému je dobré sa vyhnúť? Určite nám dajte vedieť na našom facebooku Triedimolej.sk alebo instagrame triedimolej.sk.