

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 závaracím 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 závarací 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 vliievajte 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, vliievajte 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 zruštenia 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 vhodte 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](https://www.facebook.com/Triedimolej.sk) alebo instagrame [triedimolej.sk](https://www.instagram.com/triedimolej.sk).

Ako triediť ?

Teraz už viete, kde všade nájdete olej a tuk vhodný k triedeniu (pokiaľ nie, prečítajte si článok [Čo triediť?](#)). V tomto článku si povieme, o tom, ako olej a tuk v domácnosti správne pozbierať. Jednak preto, aby bolo možno ho jednoduchšie spracovať a jednak, aby sme predišli nepríjemnostiam či snáď poraneniu pri manipulácii.

Veľmi si vážime vašej ochoty a chuti triediť a chceme, aby pre vás triedenie bolo čo najjednoduchšie. Predstavíme si niektoré nástrahy, na ktoré je dobré si dávať pozor, aby vás do budúca od triedenia neodradili. Uvítame aj vaše postrehy a prekážky, na ktoré ste pri triedení narazili. Hlavne pri manipulácii s horúcim olejom by mohlo dôjsť ku zraneniu, preto sa podme pozrieť, ako na to.

Olej do kontajnera vhadzujte vždy v dobre uzatvorenej PET fľaši. Ale ako ho tam dostať ?

V zásade sú 2 možnosti. Prelievať priamo do PETky alebo pomocou „medzistanice“.

Najprv prvá možnosť – priamo do PET fľaše. K triedeniu sa hodí akákoľvek PET fľaša – od klasické minerálky, od sladených nápojov, džúsov, od použitého oleja (mala by ísť dobre uzavrieť), od pracích či umývacích prostriedkov. Ideálne je, ak má fľaša široké hrdlo (ľadové čaje, niektoré druhy džúsov apod), potom možno do nej olej prelievať jednoduchšie. U nádob od pracích prostriedkov vzniká riziko, že sa potom nevojdú do vhadzovacieho otvoru kontajnera. Istotou sú klasické PET fľaše od nápojov. Zlievanie priamo do fľaše odporúčame skôr pre domácnosti s menším množstvom oleja či zdrojom hlavne v studenej kuchyni. Určite je vhodnejšie prelievať olej do PET fľaše cez lieviku, obzvlášť ak má fľaša užšie hrdlo a máte väčšie množstvo oleja. Ak olej obsahuje množstvo zbytkov z jedla (z nakladanej zeleniny či smaženia a pečenia) môžete tieto zbytky zachytiť sitkom. Ak sa vám zachytí v lieviku, môžete ho pretlačiť do fľaše, ale môžete si upchať lieviku a olej vyliť. Je preto vhodné používať lieviku s čo najširším prietokovým otvorom. Olej prelievajte pomaly a opatrne, aby vám nepretiekol cez okraj lievika. Rozliaty olej dokáže urobiť peknú neplechu. **Do PET fľaše nikdy neprelievajte horúci olej, môže totiž dôjsť k roztaveniu fľaše a popáleniu. Olej vždy nechajte pre prelievaním vychladnúť.**



Druhou možnosťou je zbierať najprv oleje a tuky do „medzinádoby“, do ktorej sa nám olej dobre vlieva a navyše znesie väčšie teploty oleja. Ako vhodná nádoba sa javí zaváracia fľaša o rôznych objemov so šrobovacím uzáverom. Do tejto fľaše môžete olej zbierať dokým nie je plná a následne potom ho naraz zliať do PET fľaše. **Aj pri používaní fľaše je potreba nechať horúci olej či tuk vždy vychladnúť.** Sklenenú fľašu majte uloženú na mieste, kde nebude prekážať a kde nehrozí k jej prevráteniu či rozbitiu (skrinka pod drezom, špajza). Výhodou tohto spôsobu zbierania oleja je, že do zaváracej fľaše sa olej prelieva oveľa jednoduchšie než do PET fľaše. Pokiaľ zlievate olej z fritovacieho hrnca alebo skrátka väčšie množstvo oleja, dajte pozor, aby vám fľaša nepretiekla. Pri finálnom prelievaní dajte tiež pozor, aby ste olej nerozliali. Olej vlievajte pomaly, aby stihol lievikom pretekať. Olej, ktorý sa vyleje vie byť pekne nepríjemná záležitosť. Podlaha či kuchynská linka zostane masťná, olej môže zatiecť do najmenších špár, dokáže zničiť aj drevenú podlahu.

TIP: Väčšie objemy oleja (napr. z fritovacieho hrnca) vylievajte radšej pomaly, ale sústavným prúdom. Nakláňaním hrnca a opätovným vracaním spôsobíte, že vám olej potečie z vonkajšej strany a bude kvapkať všade okolo.

TIP: Majte vždy pripravený papierový obrúsok či papierovú vreckovku, aby ste mohli ukvapnutý olej prípadne rýchlo zotrieť. Pre väčšiu bezpečnosť je tiež dobré umiestniť PET fľašu do drezu. Prípadne ukvapnutie či preliate nespôsobí veľkú škodu.

Prelievanie oleja je asi vcelku zrozumiteľné. Ale čo s tukmi? Maslo, sadlo, stužené tuky či výpek. Ako na ne? Pri použití zaváracej fľaše ako skladovacej nádoby to nie je problém, jednoducho stierkou alebo varechou stiahnete stuhnutý tuk do fľaše. Problém však môže nastať pri prelievaní do PET fľaše, kde vám kúsky tuku môžu upchať lievik. Riešením je umiestniť zaváraciu fľašu na pár desiatok sekúnd do mikrovlnnej rúry a nechať tuk rozpustiť.

Rovnako tak môžete stuhnutý tuk rozohriať na panvici, v pekáči či v hrnci a akonáhle sa rozpustí, preliať ho. Tuk sa bežne rozpúšťajú už okolo 40°C, takže sa nemusíte obávať popálenia, prasknutia či scvrknutia fľaše.

Nech si už zvolíte akýkoľvek spôsob a akúkoľvek fľašu, akonáhle je plná, dobre ju uzavrite a odneste ju do najbližšieho olejového kontajnera, ktorú nájdete na mape. Do kontajnera vhodte celú fľašu, **olej do kontajnera nikdy neprelievajte.**

