

# Olej z vánočních dobrot do záchodu nepatří

Zůstáváte věrní kaprovi, vinným klobásám a dokřupava usmaženým řízkům, nebo ctíte vlastní rodinné recepty? Ať tak či tak, Vánoce se bez oleje a tuku v kuchyni neobejdou.

O to důležitější je i v době vánočního shonu použité oleje třídít, aby neškodily v potrubí a kanalizaci a mohly dál sloužit jinde. Je to tak snadné...



## Všechny oleje do jedné lahve!



Nepotřebujete nic víc než starou plastovou lahev, do které všechny zbylé oleje a tuky postupně sléváte. Malé pevné zbytky jídla v oleji nevadí.



## Které oleje a tuky třídít?



Úplně všechny, které v kuchyni používáte! Rostlinné oleje, pevné tuky rostlinné i živočišné (sádlo, máslo, margarín), marinády, zálivky či výpeky.

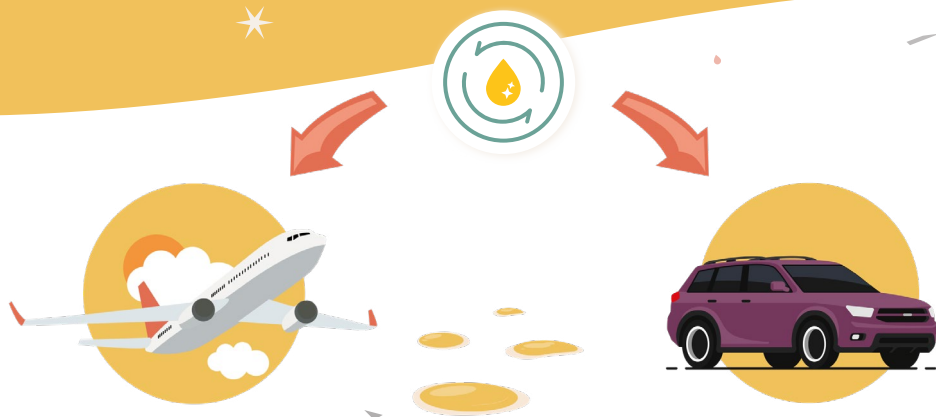
## Kam s lahví plnou oleje?

- ✓ Po naplnění plastovou lahev dobře uzavřete a odnešte kdykoli do nejbližší označené popelnice na třídění olejů. Aktuální seznam najdete na [www.tridimolej.cz/mapa](http://www.tridimolej.cz/mapa).



## Proč nepoužívat skleněnou lahev?

- ✓ Protože by se v kontejneru rozbila. Ale buďte bez obav. Nejen olej, i vaši starou plastovou lahev zodpovědně recyklujeme.



## Co se s vytríděným olejem stane?

- ✓ Poslouží nám všem ještě jednou a ušetří tak spoustu surovin a zdrojů. Po vyčištění se z něj vyrobí moderní biopalivo pro letadla a auta.