

Kde vyliat použitý olej z kuchyne? Do záchodu nikdy!

Nielen po sviatkoch riešime v našich domácnostiach, čo robiť s olejom a tukom, ktorý sme použili vo fritovacom hrnci či pri vyprážení na panvici. **Pozor, do kanalizácie určite nepatrí. Viete, aké je riešenie?**

Prečo olej nevylievať do záchodu ani do odtoku?

Aj napriek tomu, že sa situácia okolo triedenia odpadu v slovenských domácnostiach každoročne zlepšuje, v určitých oblastiach máme stále medzery – a jednou z nich je práve **správne narábanie s použitým olejom v kuchyni**.

Bohužiaľ, v mnohých domácnostiach aj dnes ešte putuje **olej** po použití rovno do drezu alebo do záchodu. Tento spôsob je však **veľmi nebezpečný pre životné prostredie**, odpadový systém, a v drvivej väčšine prípadov ním navyše porušujete kanalizačné nariadenia miest a obcí.

Oleje a tuky, ktoré vylejete do kanalizácie sa totiž rýchlo ochladia a vytvoria zhluky, ktoré spoločne s **d ďalším odpadom upchávajú celý odpadový systém** – od stien potrubí až po čističky odpadových vôd. Výsledkom tak môže byť jedna veľká a tvrdá masa, ktorá dokáže pretekanie odpadových vôd úplne zamedziť.

Neviete si to predstaviť? Presne tejto situácii museli čeliť pred 3 rokmi v Londýne, kde z miestnej kanalizácie vybrali masu tuku, ktorá merala **250 metrov** a vážila až **130 ton**.

Čo urobiť s použitým olejom v kuchyni?

Riešením problému s vyhadzovaním kuchynského oleja sa na Slovensku má od roku 2016 povinnosť zaoberať sa každá samospráva. Zber použitých olejov a tukov v domácnostiach sa totiž radí do kategórie povinného triedeného zberu, a preto má každé mesto alebo obec povinnosť **zabezpečiť obyvateľom podmienky na jeho recykláciu**.

Spôsob, akým sa použitý kuchynský olej zbiera, sa môže vo vašom bydlisku meniť. Niektoré mestá zaisťujú triediace nádoby na jedlé oleje a tuky vo forme **špeciálnych kontajnerov, iné zbierajú olej priamo z domácností alebo poskytujú možnosť odovzdať olej v areáloch zberných dvorov**.

Navyše, použitý olej môžete odovzdať aj súkromným spoločnostiam a zberným dvorom, kde **výmenou za olej dostanete napríklad liter octu**. Zber kuchynského oleja a tukov vykonávajú tiež niektoré **čerpacie stanice**, ako napríklad [Slovnaft](#).

Vedeli ste, že:

Pokiaľ vylejete olej do odpadu, dopúšťate sa priestupku a hrozí vám vysoká pokuta? Na Slovensku totiž platí nariadenie, že v prípade vypúšťania látok, ktoré nie sú odpadovými vodami, ide o priestupok, za ktorý vám hrozí pokuta až do výšky 2 500 eur.

Ako správne zbierať kuchynský olej?

Postup je veľmi jednoduchý. Na recykláciu olejov a tukov vám bude stačiť obyčajná **plastová nádoba** (v ktorej ste olej kúpili) **alebo PET fľaša** a lievik.

- Olej a tuky z **panvice alebo hrnca** postupne zlievajte do nádoby, ideálne po každom vyprážení.
- Ak vám ostal v kuchyni olej z fritovacieho hrnca, čas na jeho výmenu prichádza v momente, kedy olej prehorí a zmení sa jeho farba, prípadne keď jedlo začne po vysmážení zapáchať.
- Množstvo odpadu dokážete minimalizovať tým, že vsadíte na kvalitný olej s vyššou teplotou pripálenia.

Tip: Ak chcete mať doma čo najmenej olejového odpadu:

- Zadovážte si teplorozdušnú fritézu,
- Naučte sa pri varení používať olej v spreji.

Prečo recyklovať olej – dopad na životné prostredie

Recyklácia olejov a tukov dáva zmysel taktiež z pohľadu ich ďalšieho využitia v priemysle. Čo sa deje s olejom, ktorý odovzdáte na zbernom dvore alebo vyhodíte do špeciálneho kontajnera? Ďalším spracovaním tohto oleja sa napríklad stane **prísada do biopalív**, prípadne sa dá plnohodnotne využiť pri **výrobe plastov** alebo dokonca **tepla a elektrickej energie**. Správnym nakladaním s použitými olejmi tak bojujete za správnu recykláciu a pomáhate tak udržať naše životné prostredie čistejšie.

Nie je olej ako olej

Na záver je potrebné si pripomenúť, že domáca oleje, ktoré využívate v kuchyni, sa zásadne líšia od **motorových olejov** využívaných v automobilovom priemysle. Tento typ olejov je potrebné odovzdať napríklad na benzínových pumpách alebo v servisoch.

