



Ponowne wykorzystanie oleju w kuchni



Bez oleju trudno wyobrazić sobie gotowanie. Większość z nas prawdopodobnie pozbywa się go po jednym smażeniu, niektórzy decydują się na jego ponowne użycie. Jak przechowywać olej po smażeniu i dlaczego powinien później trafić do utylizacji?

Zasady ponownego użycia oleju

Olej po smażeniu należy schłodzić, przefiltrować np. przez gazę i przelać do nieprzezroczystego, zamykanego naczynia. Taki olej można przechowywać w ciemnym, chłodnym miejscu lub lodówce.

Warto mieć na uwadze spadek jakości oleju po każdym smażeniu oraz to, że obecność dodatków, np. przypraw, powoduje szybsze psucie.

Jak rozpoznać, że olej jest zużyty?

Wskazywać może na to ciemny kolor produktu – to może oznaczać, że jest on już przepalony, nieprzyjemny

zapach, brak małych bąbelków, które powinny powstawać podczas smażenia, dymienie czy powstawanie piany w czasie podgrzewania na patelni. W takim tłuszczu powstają toksyczne związki, które mogą stanowić przyczynę chorób nowotworowych, neurologicznych, serca czy wątroby. Taki olej nie nadaje się już do przygotowywania potraw i należy go zutylizować.

Jak utylizować zużyty olej w kuchni?

Olej posmażalniczy jest traktowany jako odpad komunalny. Nie może on trafiać do kanalizacji, być spalany czy też wylewany w przypadkowych miejscach. W naszej gminie możemy oddać go specjalnych pojemników na zużyty olej i tłuszcz jadalny. Ich rozmieszczenie można sprawdzić na mapie: www.segregujolej.pl/mapa. Zużyty olej zostanie oczyszczony i ponownie wykorzystany do produkcji biopaliw.

Źródło: <https://www.brzesko.pl/aktualnosc/86466,ponowne-wykorzystanie-oleju-w-kuchni>

Data wydruku: 2024-07-03 01:15:10