

# TŘÍDÍME SPRÁVNĚ

## 7. díl: jedlé tuky a oleje

TEXT TEREZA PAVCOVÁ  
FOTO SHUTTERSTOCK



hrnce vylít například do kopicčky pilin – a pak vyhodit do kompostu. Tato možnost se ovšem týká jen domácích kompostů, do kompostejneru oleje ani tuky nepatří.

**Co je potřeba odevzdat jinde**  
Jakékoli motorové nebo minerální kosmetické oleje, tedy vše, co není jedlé. Pokud ovšem používáme k péči o pleť například konopný nebo makový olej, který je jinak také označený jako jedlý, do kontejneru ho vhodit můžeme. I první zmíněné bychom ovšem měli odevzdat k recyklaci nebo likvidaci. Pokud se totiž vyhodí (a za rok nebo za dvě stě let, podle obalu uniknou) nebo rovnou vylijí do půdy i jinam, mohou pro přírodu znamenat opravdu závažný problém.

**S motorem do servisu**  
Pro průmyslové oleje, mezi které patří také všechna motorová maziva, platí jiná pravidla. Zákon ukládá jejich výrobcům zpětný odběr a také recyklaci nebo konečnou likvidaci těchto materiálů. Proto bychom měli motorový olej nechat vždy měnit v servisu. Budeme s ním mít méně práce, a navíc nám odpadně nutnost zařizovat zpětný odběr. Pokud ale přece jen potřebujeme olej odsát sami, případně vyměňujeme olej například v sekačce, traktůrku nebo dalším zahradním či hobby náčiní, měli bychom jím opět naplnit kanystr a ten odnést do sběrný nebezpečného odpadu, sběrného dvora nebo na místo sběrného odběru, což bývají autoservisy a čerpací stanice. Vyjetý olej by

Nepoužitelný olej už dávno nepatří do záchodu. Když ho správně vytrídíme, možná nás za nějakou dobu odveze na chatu nebo na dovolenou.

Používáme je téměř denně, a to alespoň tři druhy: olivový, řepkový anebo slunečnicový. Pro někoho možná i lněný, ořechový či avokádový, k tomu máslo, a pokud pečeme slané pečivo, velmi často i sádlo. Někdy použijeme najednou velké množství, třeba při hlubokém smažení o vánočních svátcích, jindy se zkrátka olej či tuk zkaží a už pro ně nenajdeme využití. Největší chyba je jen tak je vyhodit do koše nebo ještě hůř vylít do odpadu, ať to bude dřez nebo záchod. Jedlé tuky se totiž velmi dobře recyklují i znovu používají.

**Proč je vůbec třídít?**  
Jednoduše proto, že to jde. Obce mají povinnost umožnit svým občanům třídít tuky od roku 2020, a tak zatímco dříve bylo zbavování se použitého oleje z domácnosti obtížnější, dnes už ve většině obcí, případně na jejich příslušných sběrných dvorech stává černý kontejner s výmluvnou samolepkou a otvorem velkým tak akorát pro vhození plastové lahve. A také proto, že dřívější častá praxe vylévání tuku do odpadu uškodí nejen přírodě, ale i nám samotným. Tuk v odpadu totiž tuhne, pomalu ucpává potrubí a také na sebe nabaluje nečistoty, které by jinak bezpečně propluly kolem. Dříve nebo později tak vytvoří v potrubí zátku – ať už v rámci domu

nebo někde dál v kanalizaci –, kterou musí odstranit specializovaná firma, jejíž služby nejsou zrovna nejlevnější. Neznečistí se rovněž spodní voda ani půda, pokud by do ní oleje prosákly, a usnadní se tím čištění odpadních vod z domácnosti.

**Co patří do kontejneru**  
Do černé popelnice určené pro jedlé tuky a oleje můžeme v zavřených PET lahvích vřazovat veškeré jedlé tuky a oleje z domácnosti, ať jsme s nimi smažili nebo vařili. Jen je potřeba nechat je po použití vychladnout. Patří sem také zbylý olej například ze salátu nebo z konzervy od ryb či koupené naložené zeleniny, jako jsou sušená rajčata (pokud ho tedy nechceme z nějakého důvodu znovu použít, protože jde většinou o moc dobré dochucovaadlo). Do kontejneru patří také zbytky pevných tuků, jako je žluté máslo nebo sádlo, zbytek marinád z grilování. Není nutné je nijak dodatečně třídít a do lahví je i díky tomu můžeme slévat postupně. Jen je potřeba lahve pečlivě zavírat, stejně jako před vhozením do kontejneru.

Menší množství použitého oleje, například po nepřiliš hlubokém smažení a podobně, můžeme ovšem také zkompostovat. Pak je potřeba nechat ho vsáknout do jiného materiálu – pánev vytřít ubrouskem či utěrkou, obsah

totiž v přírodě nadělal slušnou paseku, zatímco odevzdaný se dá recyklovat a znovu použít. Navíc tomu, kdo olej neodevzdá a vylije, hrozí pokuta až deset milionů korun.

**Jak se tuky recyklují**  
Zrecyklovat se pak dají všechny druhy olejů, jen ty jedlé se zpracovávají odděleně od průmyslových. Motorové oleje se rafinují a buď dál čistí a přímichají do nově vyrobených olejů, nebo, ve většině případů, používají jako průmyslové palivo. Ve vzduchu se totiž jejich spaliny snadněji odbouratelné než emise z uhlí, proto jde ve výsledku vlastně o ekologičtější variantu.

Vytríděné jedlé oleje a tuky se cedí a následně ve třech fázích čistí tak, aby se z nich odstranily veškeré nečistoty a také zbytková voda. Z vyčištěných olejů se pak vyrábí především biopaliva nové generace, tím pádem se jejich použitím výrazně snižují emise CO<sub>2</sub> a také snižuje potřeba pěstování olejnatých plodin pro výrobu biopaliv. Poslední dobrá zpráva? Zrecyklují se také všechny PET lahve, do nichž oleje vytrídíme. Zpracovatelé je nejprve rozdrtí, obsah vylijí a samotný plast pošlou k dalšímu zpracování.



Stačí postupně přelévat do PET lahve a plnou ji pak hodit do kontejneru



Tuk se v chladnějším prostředí sráží a v kanalizaci může, spolu s dalšími nečistotami, postupně vytvořit zcela nepropustnou zátku

### SMAŽENÍ S OTAZNÍKEM

Podle některých statistik vlastní fritovací hrnec téměř každá čtvrtá domácnost v České republice, k nimž je ještě potřeba připočíst přístroje na smažení v restauracích, bufetech a dalších provozovnách veřejného stravování. Olej ve fritéze bychom přitom měli kompletně vyměnit alespoň po každém desátém smažení, což činí v případě domácností průměrnou spotřebu 24 litrů – tedy 16 plných PET lahví oleje za rok. Fritování je tak nejen nezdravé, protože smažení ve velkém množství tuku zatěžuje celou kardiovaskulární soustavu, ale také neekologické. Řešením je změna způsobu přípravy jídel, ať už na pánvi nebo v troubě, nebo například takzvaná zdravá, horkovzdušná fritéza, v níž je možné připravit celé jídlo s použitím jediné lžičky oleje.

Zrecyklovat lze veškeré jedlé tuky a oleje z domácností, třeba po smažení

