Obrázok planéta:

Prečo vlastne olej triedime?

Záleží nám na tom, aby bola naša krásna planéta stále taká modrá a zelená. Aby mali zvieratá čistú vodu a prostredie, v ktorom žijú a aby bola čistá spodná voda. Vytriedený olej totiž dostane druhú šancu na život. Je tak namiesto znečisťovania svojho okolia opäť prospešný.

Obrázok Maslo:

Maslo - tehlička plná vône a chuti. Niektorí si ho natierame na raňajky na pečivo, pridávame ho do rôznych sladkých dobrôt a v neposlednom rade na ňom radi vyprážame.

Všetko prebytočné maslo, najmä po tých rezňoch, môžeme vytriediť. A to aj v prípade, že ho pri vyprážaní kombinujeme s inými tukmi.

Obrázok olivový olej:

Prečo sa vlastne olivový olej skladuje v tmavých fľašiach? Je to preto, že za studena lisovaný olivový olej neprešiel žiadnou tepelnou úpravou a svetlo ho môže ešte pred použitím znehodnotiť.

Oleje, ktoré v obchodoch zakúpite v plastových svetlých fľašiach už prešli procesom rafinácie a sú teda menej citlivé na slnečné žiarenie. Môžeme ich skladovať v priehľadných fľašiach, napriek tomu by sme ich nemali vystavovať priamemu slnku.

Obrázok kontajnery:

Kam s olejom, keď kontajner na jedlé oleje a tuky nemám pri dome?

Je to jednoduché!

Pri ceste do školy, škôlky, práce môžete zistiť, či sa nenachádza nejaký kontajner v ich blízkosti a olej vziať ráno so sebou.

Vezmite so sebou PETku s olejom na výlet, ak viete že sa v jeho blízkosti kontajner nachádza.

Môžete sa tiež opýtať na vašom miestnom úrade či radnici, ako vaša obec či mesto zber oleja rieši.

Obrázok kokosový olej:

Vedeli ste, že kokosový olej sa dá použiť nielen v kuchyni? Okrem toho, že je menej kalorický, prospieva našej kráse, pretože hydratuje, zvláčňuje a dodáva našej pokožke živiny.

Máte tento kokosový olej radšej v brušku alebo na ňom?

Keby vám náhodou nejaký zostal, nezabudnite ho vytriediť.

Obrázok rezeň:

Rezeň je jednoducho klasika! Či už ich vyprážame na výlet, alebo si na nich pochutnávame pri nedeľnom obede.

Chceli by ste bravčový, kurací, teľací?

Dávate prednosť radšej pečenému, vyprážanému na masle, masti alebo ich radšej vyprážate vo fritéze?

A čo trojobal? Jedna alebo radšej rovno dve vrstvy strúhanky?

Každý ho robíme inak, ale milujeme ho všetci!