



TRONDHEIM KOMMUNE

Fett tetter rørene våre

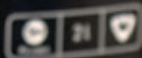
Frityrolje/
Fritureolie

EGNET TIL FRITERING
AV POTETER/KARTOFLER,
POMMES FRITES M.M.



På siden

2 l



2 l



Frityrolje/
Fitureolie

EGNET TIL FRITERING
AV POTETER/KARTOFLER,
POMMES FRITES M.M.



2 l



Ikke kast fett i vask eller do!

Det tetter rørene - både dine og alle de andre som fører kloakk til renseanleggene. Fett og andre matrester er også med på å holde liv i alle rottene i rørene. Det er sannsynligvis mer enn 10 000 rotter i det private og kommunale avløpsnettet i Trondheim.

I avløpet skal bare vann, såpe, urin, avføring og dopapir.

I Trondheim har vi et økende problem med for mye fett i avløpsrørene. I verste fall kan kloakk slå tilbake i rørene og gi kjelleroversvømmelser. Dette gjelder både private og kommunale ledninger. Fjerning av fett i avløpsnettet koster innbyggerne i Trondheim hundre tusener av kroner hvert år - helt unødvendig.

Brosjyren skal gi deg råd om hvordan du kan kaste fett fra matlaging.

Store mengder matolje/ fritureolje

Skal ikke helles i vasken eller do!
Brukt olje kan helles over i en melkekartong eller flaskeemballasje og kastes i beholder for restavfall.

Mange heller ut oljen fra glass/ bokser med fetaost og oliven i vasken. Men denne oljen er veldig bra å bruke i for eksempel salater, sauser og på poteter. Hell oljen over maten og kast den tomme emballasjen i restavfallet.

Flytende fettrester fra supper og gryter

Rester fra supper og gryter som helles i avløpet, er deilig mat for kloakkrottene. I tillegg kan matrester som inneholder mye fett føre til at fettet fester seg på rørveggene. Kjøttsuppe eller færikål er gode eksempler på dette.

Hell flytende matrester over i en tom melkekartong, teip igjen toppen og kast den i restavfallet. Du kan også putte kartongen i fryseren i et døgn, slik at matrestene stivner før du kaster den i avfallet.

Fett i kasseroller etter koking av noe mat, for eksempel pinnekjøtt, stivner når det blir avkjølt. Skrap ut fettene og kast det i restavfallet. Bruk tørkepapir for å få med siste rest av fett før du vasker kasserollen.



Fettrester etter steking

Fet mat som vi steker, for eksempel juleribbe, kalkun og kylling, resulterer i masse flytende fett som mange skyller ned i vasken. La stekebrettet eller stekefatet stå til det blir kaldt. Da vil fettene stivne og du kan lett skrape det av og ha det i restavfallet. Bruk tørkepapir for å få med siste rest av fett før du vasker brettet/fatet i oppvaskkummen. Et godt råd er å bruke stekepose til slik steking, da vil alt fett samle seg i stekeposen, og det er lett å kaste den i avfallet etter at fettene har blitt kaldt. Vil du ha sprø svor på juleribba eller kalkunen, kan du bare klippe opp stekeposen på toppen de siste minuttene av steketiden.

Fett etter baking

Baking av julebakst eller andre smultholdige bakverk, resulterer i en stor rest med matfett i kjelen. Dette fettene stivner når det blir kaldt og det er helt utmerket til å lage meiseboller til fuglene. Hell oppi solsikkefrø, havregryn, mandler og hasselnøtter i fettene, og vips har du alle småfuglers favoritt. Hvis du heller det i en melkekartong og lar fettene stivne, kan du skjære hull i sidene og henge ut hele kartongen. Stikk gjerne en pinne gjennom kartongen slik at fuglene har noe å sitte på. Tips hvordan du lager meiseboller, finner du på www.ut.no



Trondheim kommune
Kommunalteknikk
Postboks 2300 Sluppen
7004 Trondheim



Har du spørsmål om hva du kan kaste
i avløpet, ta kontakt med Trondheim
bydrift, tlf. 72 54 63 50.



Trondheim kommune
www.trondheim.kommune.no