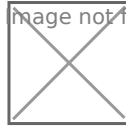


Μην πετάτε το λάδι από το μαγείρεμα!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



[min-petate-to-ladi-apo-to-magirema](#)

Συνήθως το λάδι από το μαγείρεμα καταλήγει στο νεροχύτη της κουζίνας ή στη λεκάνη του μπάνιου. Φυσικά κάποιος από εμάς δε γνωρίζουμε την καταστροφή που προκαλούμε στο περιβάλλον και συνεχίζουμε ακάθεκτοι.

Αναλογιστείτε ότι ένα λίτρο καμένου λαδιού μολύνει σχεδόν ένα εκατομμύριο λίτρα νερού, ποσότητα η οποία είναι ικανή για να καλύψει τις ανάγκες ενός ατόμου σε νερό για 14 χρόνια!

Αν πάλι το χρησιμοποιημένο λάδι καταλήξει στα σκουπίδια, καθώς είναι εύφλεκτο, προκαλεί φωτιές στις χωματερές με κίνδυνο για την δημόσια υγεία. Η δε κακή συνήθεια να το ρίχνουμε στο νεροχύτη, έχει σαν αποτέλεσμα την επιβάρυνση του βιολογικού καθαρισμού των αποβλήτων της πόλης.

Για αυτό το χρησιμοποιημένο λάδι...

ΔΕΝ το πετάμε στην αποχέτευση γιατί τη βουλώνει.

ΔΕΝ το πετάμε στα σκουπίδια γιατί τα κάνει εύφλεκτα.

ΔΕΝ το πετάμε στη θάλασσα γιατί διώχνει πλαγκτόν και ψάρια.

ΔΕΝ το πετάμε στην ύπαιθρο γιατί μολύνει τον υδροφόρο ορίζοντα.

ΔΕΝ το ταΐζουμε στα ζώα μας γιατί τελικά θα καταλήξει στο πιάτο μας.

ΔΕΝ το τρώμε εμείς γιατί μας βλάπτει σοβαρά.

ΔΕΝ το κάνουμε σαπούνι γιατί μπορεί να βλάψει το δέρμα μας.

Το πιο σωστό είναι να συλλέγουμε το τηγανέλαιο και να το παραδίδουμε στους χώρους που έχουν αναλάβει αυτή την αρμοδιότητα. Συγκεκριμένα πρόκειται για σούπερ-μάρκετ (ΑΒ Βασιλόπουλος, Βερόπουλος), μικρά καταστήματα με οικολογική κατεύθυνση και δήμους.

Οι δήμοι μαζεύουν το τηγανέλαιο και μετά το χρησιμοποιούν για τη θέρμανση σχολείων, νηπιαγωγείων, κλπ. Δεν είναι καταπληκτικό;

Επίσης υπάρχουν και κάποιες εταιρείες που κάνουν αυτή τη δουλειά!

Πηγή: neadiatrofis.gr