

Grilovacia sezóna je v plnom prúde. Viete, kam patria obaly z mäsa, syrov či nápojov?

Grilovačka patrí k letu rovnako ako dovolenky či kúpaliská. Počas horúcich dní treba venovať väčšiu pozornosť bezpečnému skladovaniu a príprave potravín a zároveň nezabúdať na pitný režim a ochranu pred horúcim slnkom. Rovnako dôležité je však aj to, čo po nás po grilovaní ostane, teda ako naložíme s obalmi z jednotlivých potravín a produktov. Organizácia zodpovednosti výrobcov ENVI - PAK prináša praktické odporúčania, ako správne vytriediť najčastejšie obaly po grilovaní a zároveň minimalizovať plytvanie potravinami.

Základom je dobrá príprava

Úspešná grilovačka začína už pri samotnom nákupe. Ak si dopredu premyslíme, čo budeme grilovať a koľko hostí príde, ľahšie odhadneme, koľko surovín naozaj potrebujeme. Vyhneme sa tak tomu, že nám ostane množstvo jedla, ktoré nezvládneme spotrebovať. Navyše práve pri mäsových a mliečnych výrobkoch, ktoré sú neodmysliteľnou súčasťou grilovačiek, je dôležité sledovať dátum spotreby a po nákupe ich čo najskôr uložiť do chladu.

Horúce letné dni si vyžadujú väčšiu pozornosť ako pri skladovaní potravín, tak aj pri príprave jedla. Mäso, mliečne výrobky či šaláty by mali byť mimo chladničky len nevyhnutný čas a pri ich prenášaní pomôže chladiaca taška. Hotové jedlá by nemali zostať pri izbovej teplote dlhšie ako dve hodiny.

Pri príprave jedla rozhodujú aj zdanlivé maličkosti. Samostatná doska a nôž na surové mäso, čisté pracovné plochy, pravidelné umývanie rúk či dôkladná tepelná úprava mäsa pomáhajú predchádzať kontaminácii potravín a znižujú riziko zdravotných komplikácií.

„Plánovanie nákupov má veľký zmysel aj keď sa chystáme grilovať, aby sme predchádzali tomu, že nakúpime množstvá, ktoré nie sme schopní spotrebovať. Keď nám však po grilovačke ostane zopár porcií jedla, neznamená to, že ich musíme automaticky vyhodiť. Ak ich správne uskladníme, môžu byť základom ďalšieho obeda či večere. Využitie zvyškov je jedným z najjednoduchších spôsobov, ako obmedziť plytvanie potravinami bez toho, aby sme museli meniť svoje zaužívané návyky,“ hovorí Katarína Kretter, riaditeľka komunikácie OZV ENVI - PAK.

Po grilovačke prichádzajú na rad obaly

Po grilovačke nám často ostane aj množstvo obalov, ktoré sú zložené z rôznych materiálov. Plastové vaničky od mäsa, ochranné fólie, obaly od syrov, papierové krabičky, plechovky či sklenené fľaše od nápojov – každý z týchto obalov má svoje miesto. Zálohované obaly patria naspäť do obchodov a ostatné obaly je treba správne vytriediť podľa materiálu, z ktorého sú vyrobené.

„Najčastejšie chyby zvykneme robiť pri triedení kombinovaných obalov. Hoci plastová vanička od mäsa a jej ochranná fólia patria do triedeného zberu plastov, pred vytriedením ich treba vždy od seba oddeliť. Sú totiž vyrobené z rôznych druhov plastu, ktoré sa recyklujú odlišným

spôsobom. Ak ich od seba neoddelíme, na triediacej linke ich už nie je možné dotriediť. Rovnaké pravidlo platí aj pri ďalších obaloch zložených z viacerých materiálov. Aby bolo možné jednotlivé materiály recyklovať, musia byť od seba oddelené už pri triedení v domácnostiach,” vysvetľuje Katarína Kretter z OZV ENVI - PAK.

Pred vyhodením stačí odstrániť zvyšky jedla

Obaly netreba pred vytriedením dôkladne umývať. Stačí odstrániť zvyšky jedla. Pred vyhodením je potrebné obaly čo najviac stlačiť, resp. zmenšiť ich objem, aby zaberali menej miesta a zberová spoločnosť tak v konečnom výsledku neprevážala vzduch. Týka sa to napríklad kartónových či papierových, ale aj rôznych plastových obalov.

Zároveň netreba zabúdať, že pravidlá triedenia sa môžu v jednotlivých obciach líšiť. Papier a sklo sa zbierajú vždy samostatne. Plasty, kovové obaly a nápojové kartóny sa môžu podľa systému v danej obci zbierať buď oddelene, alebo spoločne najčastejšie do žltého kontajnera či vreca.