

Fett i avløpsrørene er et økende problem

Desember er høysesong for god mat og drikke. Dessverre er desember også høysesong for å skylle mye fett fra matlagingen ut i vask eller toalett.

Både for huseiers egne avløpsrør og kommunenes fellesrør kan gå tett hvis matfettet ikke håndteres på riktig måte. Det hjelper ikke at du bruker varmt vann og såpe når du fjerner fett fra gryter og panner, for fett vil stivne igjen når det kommer lenger ut i røret og blir kaldt. Det hjelper heller ikke å helle ut fett i do, for det er akkurat de samme rørene som frakter avløpet videre fra både vasker og toaletter.

Hvis det blir nok fett som avleires i røret, kan det gå helt tett slik at du får avløpsvannet inn i kjelleren i stedet for ut av boligen og til nærmeste renseanlegg. Det kan gi vannskader og store kostnader. Også kommunens kostnader med å utføre avløpstjenesten øker, for matfettet bidrar til at kommunens rør kan gro igjen og fører til driftsproblemer i pumpestasjoner og renseanlegg.

Slik kaster du fett ditt:

Fett i stekepannen og stivnet (avkjølt) fett fjerner du med tørkepapir og kaster i matavfallet.

Fett som ikke stivner samler du i tett emballasje og leverer på gjenbruksstasjonen til FIAS.

Praktiske råd:

Fettrester i stekepannen

Ha alltid som regel at du skal tørke ut fettrester med papir fra stekepannen etter at du har brukt den. Det gjør det mye enklere å rengjøre stekepannen. Du slipper også grisete oppvaskkum etterpå. Tørkepapiret med fett kaster du i posen for restavfall.



Ribbefett

Etter at du har stekt juleribba, kan du la stekebrettet med fett stå til den blir kald. Da vil fett stivne og du kan lett skrape av fett og putte i posen for restavfall.

Bruk tørkepapir for å få med siste rest av fett før du vasker stekebrettet i oppvaskkummen. Et annet tips er å bruke stekepose når du steker ribba – da vil alt fett samle seg i stekeposen, og det er lett og kaste den i avfallet etter at fett har blitt kaldt. For å få sprø svor, kan du bare klippe opp stekeposen på toppen de siste minuttene av steketiden.

Pinnekjøtt

Fett i kasserollen etter koking av pinnekjøtt stiver når det blir avkjølt. Skrap ut fett og kast det i posen sammen med restavfallet. Bruk tørkepapir for å få med siste rest av fett før du vasker kasserollen.



Julebakst med smult, delfiafett og flott matfett

Baking av julekaker som smultringer, fattigmann og rosettbakkels, kan gi deg en stor rest med matfett i kjelen. Dette fett stivner når det blir kaldt, og dette fett er helt utmerket til å lage meiseboller til fuglene. Hell oppi solsikkefrø, havregryn, mandler og hasselnøtter i fett, og vips så har du alle småfuglers favoritt. Hvis du heller det i en melkekartong, og lar det stivne, så kan du skjære hull i denne og henge ut hele kartongen. Stikk gjerne en pinne igjennom kartongen slik at fuglene har noe å sitte på.