

FETT OCH ETIKETT:

Så sätter du stopp för fettpropparna

MIDDAGSDAGS. Halloumiosten och chorizokorven är färdigstekt och stekpannan ska diskas. Då dyker den stora frågan upp – vad gör man med fett? Dessvärre hälls fett och olja alltför ofta ut i avloppet och bildar fettproppar i ledningarna.

– Fett är i princip som flytande stearin; så fort det blir kallt så stelnar det och skapar stopp i rören. Gör man detta om och om igen så byggs fettlagret i avloppssystemet på och till slut blir det helt enkelt stopp, berättar Anne-Lotte Kudurzis som jobbar med VA och abonnemang på Tekniska kontoret.

I värsta fall leder det till dyra driftstopp och kan orsaka översvämningar i villor och fastigheter. I Danderyd åtgärdas 10-15 stopp varje år som orsakats av fettklumpar, något som kostar flera hundratusentals kronor varje år. Men det går att förebygga.



Eva Hedenström och Anne-Lotte Kudurzis.



På Information Danderyd i Mörby Centrum kan du som bor i kommunen hämta en kostnadsfri fett-tratt. Skruva fast fett-tratten på en plastflaska så blir det lättare att hälla i oljan.

Så hur ska man slänga olja och fett rätt?

– Det finns flera enkla sätt. Att torka ur stekpannan med hushållspapper och slänga det i hushållssoporna är ett. Är det mycket fett, som fritureolja, kan det hällas i en plastflaska och lämnas in till mobila återvinningscentralen eller läggas i restavfallet hemma, berättar Eva Hedenström, avfallsplanerare på Tekniska kontoret. Om oljan lämnas in kan den återvinnas till nya produkter som stearinljus, tvål, tvättmedel och bildäck. ■