

17 des2018

Kronikk: "Fettvett» er lett!

Skrevet av Toril Hofshagen.



Når nettene blir lange og kulda setter inn, er det tradisjon for å kose seg med god julemat som ribbe, pinnekjøtt og smultringer. Her kommer et velment råd i førjulsstria: Ikke hell matfettet ut i vasken eller i toalettet! Kun rottene nyter godt av det.

Kommuner og avløpsrenseanlegg over hele landet rapporterer om problemer med fett i avløpsvannet. Både huseiers og kommunens avløpsledninger kan gå tett av matfett. Det hjelper ikke å bruke varmt vann og såpe når du fjerner fett fra gryter og panner, for fett vil stivne igjen når det kommer lenger ut i ledningen og blir kaldt. Det hjelper heller ikke å helle ut fett i do, for det er det samme røret som frakter avløpet videre fra både vask og toalett.

Feil håndtering koster oss dyrt. Kommunens kostnader med å utføre avløpstjenesten øker, fordi matfettet fører til driftsproblemer i ledningsnett, pumpestasjoner og renseanlegg. Og hvis dine egne avløpsledninger går helt tett av fett, kan du få avløpsvannet inn i kjelleren og dermed store oppryddingskostnader.

Fett som skylles ut i vask eller toalett gir dessuten rottene en god grunn til å bo i avløpssystemet under bakken og leve godt på ribbefett og annet snadder. Det er derfor viktig å ha «fettvett» hvis vi skal holde rottebestanden nede i Norge.

I en fersk spørreundersøkelse som Sentio har utført på oppdrag for Norsk Vann, svarer 21 prosent at de kvitter seg med ribbefett og annet fett fra matlagingen gjennom vasken eller toalettet. Slutt med det! 79 prosent kaster det sammen med matavfallet. Fortsett med det!

Sentio-undersøkelsen viser at de eldre er flinkere enn de yngre til å vise «fettvett» og at kvinner er litt flinkere enn menn. Her kommer noen råd om hvordan vi alle bør håndtere matfettet, for å unngå å få avløpsvann i kjelleren, rotter i avløpet og unødige kostnader:

Fett i stekepannen fjerner du med tørkepapir og kaster sammen med matavfallet.

Fett fra juleribbe, pinnekjøtt, smultgryte og liknende lar du stå til det er avkjølt og stivnet. Så kan du skrape det ut og kaste det sammen med øvrig matavfall. Bruk gjerne tørkepapir for å få med alt fett ut av gryter og panner, før du vasker dem i oppvaskkum eller oppvaskmaskin.

Fett som ikke stivner, kan du samle i tett emballasje (for eksempel i en brukt melkekartong) og kaste i restavfallet eller levere på gjenvinningsstasjonen. Hør med kommunen eller avfallsselskapet om hvilken løsning som gjelder i din kommune. Mindre mengder flytende fett kan helles i matavfallet.

Det er altså svært lett å vise «fettvett». Mer detaljerte tips og råd finner du på sortere.no og fettvett.no. Ha en god, rottefri juletid!