

Trondheim kommune
Kommunalteknikk
Postboks 2300 Sluppen
7004 Trondheim



إذا كانت لديك أسئلة بخصوص الأشياء التي يمكنك أن ترميها في
شبكة الصرف الصحي، إتصل بمصلحة أشغال مدينة تروندهايم،
72546350، على الرقم Trondheim bydrift



Trondheim kommune
www.trondheim.kommune.no

الدهون الناجمة عن صناعة المخبوزات

إن تحضير معجنات وخبز الميلاد أو غيرها من المخبوزات التي تحتوي على شحوم ينتج عنها كميات كبيرة من الدهون التي تلتصق بالطنجرة/القدر. تتجمد هذه الدهون عندما تبرد و هي تصلح بإمتياز لصناعة كرات الكعك كطعام للعصافير. أضف لهذه الدهون بذور عباد الشمس، دقيق الشوفان، اللوز و البندق و بلمح البصر تكون قد حضرت أشهى و ألذ طعام لكل العصافير الصغيرة. وإذا سكبت هذا الخليط في علبة حليب فارغة و تركت الدهون لتتجمد، فيمكنك عندئذ أن تفتح ثقباً في جوانب العلبة و تعلقها كما هي في الخارج. و حيناً لو تُدخّل فيها عصا رفيعة بحيث يصبح بإمكان العصافير أن تحطّ و تقف عليها. و بإمكانك أن تحصل على نصائح حول كيفية صناعة كعك العصافير عند زيارتك موقع

www.ut.no

بقايا الدهون بعد القلي والشواء في الفرن

الأطعمة الدسمة التي نقلها أو نشويها في الفرن كضلع الخنزير، ديك الحبش أو الدجاج تنتج عنها كميات كبيرة من الدهون التي يقوم الكثيرون بتسظيفها مباشرة في جرن المجلى. دغ صينية أو صحن القلي/الشوي من دون تنظيف الى أن يبرد ، عندئذ ستتجمد الدهون و يكون بمقدورك أن تقشطها بسهولة و من ثم رميها في حاوية النفايات المنزلية. إستعمل مناديل ورقية لمسح ما تبقى من تلك الدهون قبل أن تجلي اللوحة /الصينية أو الصحن في جرن المجلى. و كمناسبة جيدة ألا وهي أن تقوم بإستعمال أكياس الشوي لتحضير مثل هذه الأطعمة، لأنه يكون من السهل التخلص منها و رميها بعد أن تكون الدهون قد بردت و تجمدت. إذا كنت تريد الحصول على قشرة دهنية مقرمشة لضلع الخنزير أو ديك الحبش، يمكنك ان تقص كيس الشوي من زاويته العليا خلال الدقائق الأخيرة من عملية الشوي بالفرن.



لا ترم الدهون في المغاسل أو المراحيض!

لأن الدهون تسد أنابيب الصرف الصحي- ليس فقط أنابيب بيتك بل الأنابيب الأخرى أيضاً التي تنقل المياه المبتدلة الى منشآت التكرير. فالدهون و فضلات الطعام تساهم أيضاً في بقاء الجردان على قيد الحياة في أنابيب الصرف الصحي. على أغلب الظن هناك ما يزيد عن 10000 جرد في شبكات الصرف الصحي الخاصة و تلك التابعة للبلدية في تروندهايم.

في مجاري الصرف الصحي يجب فقط تصريف الماء، الصابون، البول، البراز و مناديل الحمام الورقية.

تعاني مدينة تروندهايم من مشكلة إزداد كمية الدهون في مجاري الصرف الصحي. و في أسوء الحالات يمكن لمياه الصرف الصحي أن ترتد في الأنابيب و المجاري و تُغرق الطوابق الأرضية في البيوت و المساكن. ينسحب هذا الأمر على المجاري الخاصة و تلك التابعة للبلدية على حد سواء. إن عملية إزالة الدهون من شبكة الصرف الصحي تكلف سكان تروندهايم مئات الألوف من الكرونات كل سنة - وهذا غير ضروري على الإطلاق.

يجب أن يُقدم لك هذا الكتيب الإرشادات عن كيفية رمي الدهون الناتجة عن عمليات الطهي و تحضير الطعام.

بقايا الدهون السائلة من تحضير الحساء أو اليخنة

بقايا الدهون الناجمة عن تحضير الحساء و اليخنة و التي تسكب في مجاري الصرف الصحي ما هي سوى طعام لذيذ للجردان التي تعيش في شبكة الصرف الصحي. و بالإضافة الى ذلك فإن بقايا الأطعمة التي تحتوي على كثير من الدهون تلتصق بجدران الأنابيب و المجاري. و شورية اللحم و لحم الغنم المطبوخ مع الملفوف هي من الأمثلة الجيدة على ذلك.

اسكب بقايا الطعام السائل في علب الحليب الفارغة، الصق فتحة تلك العلب و ارمها في حاوية النفايات المنزلية. يمكنك أيضاً أن تضع هذه العلب في المجمدة لمدة يوم واحد بحيث تتجمد بقايا الأطعمة قبل أن ترميها في حاوية النفايات المنزلية.

الدهون الملتصقة بالطناجر بعد طهي بعض المأكولات كطعام لحم الخروف المققد و المملح، تتجمد عندما تبرد. أقشط هذه الدهون و ارمها في حاوية الفضلات المنزلية. استعمل المناديل الورقية لإزالة آخر بقع الدهون عن الطنجرة قبل أن تجليها/تغسلها.

كميات كبيرة من زيت الأكل / زيت القلي

يجب عدم رميها في المغسلة أو المراض! فالزيوت المستعملة يمكن سكبها في علب الحليب أو القناني البلاستيكية و رميها في حاوية النفايات المخصصة للفضلات المنزلية.

هناك العديد من الأشخاص الذين يقومون بسكب الزيوت الموجودة في زجاجات و علب الجبنة البيضاء (جبنة الفيتا) في المغاسل. لكن هذه الزيوت هي ذات نوعية ممتازة و يمكن على سبيل المثال استعمالها في تحضير سلطات الخضار، المرققة و سكبها على البطاطا. اسكب الزيت الموجود في هذه المعلبات على الطعام و ارم العلب الفارغة مع النفايات المنزلية.





بلدية تروندهايم

الدهون تسد أنابيبنا

