



# Asociación de la Cuenca del Río Ruso

300 Seminary Ave, Ukiah, CA 95482 • (707)833-2553 • [www.rrwatershed.org](http://www.rrwatershed.org)

## Columna Ambiental RRWA - Noviembre 2012 Detente y Piensa - ¡La Grasa No Va en el Desagüe!

Para muchas personas, los días festivos no están completos sin una deliciosa comida hecha en casa, y todo lo que uno cocina durante estos días pudiera acumular un montón de grasa. La Asociación de la Cuenca del Río Ruso (RRWA) quiere recordarle que la manteca, los aceites y las grasas pueden causar obstrucciones costosas y desbordes insalubres en el alcantarillado.

Todos sabemos que las grasas y los aceites obstruyen las arterias, pero no todo el mundo sabe que también harán lo mismo con las tuberías de su casa y su sistema de alcantarillado local. Muchas personas creen que es buena idea poner la grasa en el fregadero, siempre y cuando la grasa este caliente, pero ¿qué pasa cuando la grasa se enfría? Con el tiempo, la grasa vertida por el fregadero (o en el triturador de basura) se enfría y se endurece, lo que puede dar lugar a malos olores y obstrucciones en las tuberías.

La grasa también puede acumularse en las tuberías con los restos de comida, aun cuando haya pasado por el triturador de basura. Entonces, ¿cómo deshacerse de toda la grasa acumulada en la preparación de la deliciosa comida durante los días festivos?

1. Para obtener los mejores resultados, vierta el exceso de grasa en un recipiente con tapa ajustada para que pueda ser almacenada. Use un raspador o espátula para quitar toda la grasa de la sartén. Congélela, o permita que se endurezca por si sola, y tire el aceite endurecido en la basura el día de recolección de basura.
2. ¡No enjuague los platos grasos! Antes de lavarlos, use una toalla de papel para eliminar pequeñas cantidades de grasa o aceite de cocina, y luego simplemente tire la toalla de papel en la basura.
3. Ponga los restos de comida en la basura o en una pila de composta, no los ponga en el fregadero o en el triturador de basura.
4. Para colocar grandes cantidades de aceite en la basura, utilice arena para gatos para que absorba el aceite y luego colóquelo en una bolsa sellada para que sea puesta en la basura.

**Cuidado:** *La grasa caliente puede causar quemaduras. Deje que la grasa se enfríe un poco antes de manejarla o desecharla.*

Si usted está pensando en freír el pavo de la cena de Acción de Gracias, no deje que el aceite se desperdicie, este se puede congelar y volver a utilizar o reciclar. Varios restaurantes aceptan recibir pequeñas cantidades (menos de 10 galones) de aceite vegetal para reciclado y convertido en biodiesel. Consulte los siguientes sitios web, o la sección de reciclaje de sus directorios telefónicos locales para obtener una lista de los restaurantes que aceptan aceite para que sea reciclado. Cada restaurante tiene sus propios requisitos, así que asegúrese de llamar antes de llevar el aceite.

Para obtener más información sobre el reciclaje o eliminación correcta de grasas, aceites y manteca, así como una gran cantidad de información sobre cómo mantener su comunidad limpia en el Condado de Sonoma llame a la línea de ayuda Eco-Desk al 707-565-DESK (3375) o visite [www.recyclenow.org](http://www.recyclenow.org). En el

Condado de Mendocino comuníquese con la Autoridad de Manejo de Desperdicios Sólidos llamando al 707-468-9704 o visite [www.mendorecycle.org](http://www.mendorecycle.org).

*Este artículo fue escrito por Mynda Songer, de la Ciudad de Cotati en nombre de RRWA. RRWA ([www.rrwatershed.org](http://www.rrwatershed.org)) es una asociación de agencias públicas locales en la Cuenca del Río Ruso que se han unido para coordinar los programas regionales de agua potable, la restauración de la pesca y el mejoramiento de las cuencas hidrográficas.*