

# Sommartips matavfall



- Om möjligt ställ kärlet på en skuggig plats.
- Rengör kärlet vid behov, gärna med lite ättika.
- Blanda en del vatten och en del ättika att spraya kärlet med. Det håller flugorna borta och ger en fräschare doft.
- Stäng papperspåsen ordentligt genom att rulla ihop den innan du lägger den i kärlet.
- Byt papperspåse ofta, även om den inte är full.
- Torrskala grönsaker och rotfrukter. Ställ påshållare med papperspåsen i, direkt på diskbänken och skala grönsaker och rotfrukter direkt i påsen.
- Låt blött matavfall rinna av i vasken innan du lägger det i papperspåsen.
- Om matavfallet är mycket blött, kan du lägga lite tidningspapper, hushållspapper eller riven äggkartong i papperspåsen.
- Skölj räkskal och fiskrens i iskallt vatten, låt rinna av och vira in dem i lite tidningspapper. Lägg därefter paketet i den bruna påsen.  
Om det dröjer flera dagar till nästa sophämtning, kan du förvara skaldjurs- och fiskrenset i frysen så länge.
- Förebygg dålig lukt från kött- och fiskrester genom att skälla resterna med t.ex. kokvatten från potatisen.