



## किचन ग्रीस और कुकिंग में इस्तेमाल होने वाले तेल को कैसे रिसाइकिल करें:

1. इसे ठंडा होने
2. तेल को ढक्कन वाले जार या कंटेनर में डालें
3. Santa Clara County Household Hazardous Waste (HHW) प्रोग्राम के साथ एक मुफ्त अपॉइंटमेंट तय करें: यहाँ जाएँ: [www.HHW.org](http://www.HHW.org) या इस नंबर पर कॉल करें: (408)299-7300
4. ड्रॉप-ऑफ़ की जगह पर ले जाएँ

### स्वीकार की जाने वाली चीज़ें:

- किचन ग्रीस, वसा और सूअर की चर्बी
- कुकिंग में इस्तेमाल होने वाला तेल-वेजिटेबल, मक्की, मूँगफली, सूरजमुखी, कैनोला, जैतून, सोयाबीन, अलसी का तेल या इनमें से किसी को भी मिलाकर बना खाने में इस्तेमाल होने वाला तेल
- तेल और वसा को एक ही कंटेनर में मिलाया जा सकता है

### इस्तेमाल किया जाने वाला कंटेनर:

- ऐसा कोई कंटेनर जो आप वापस न ले जाना चाहते हों
- 5-गैलन या इससे छोटे साइज़ का | 15-गैलन से ज़्यादा नहीं
- मूल पैकेजिंग वाला कंटेनर, मोटा प्लास्टिक या काँच का जार, जिस पर ढक्कन लगा हो

## रिसाइकिल करना क्यों जरूरी है?

- किचन ग्रीस और कुकिंग में इस्तेमाल होने वाला तेल नालियों की पाइप लाइन में जम कर उन्हें बंद कर सकता है या फिर इनके कारण गंदा पानी ओवरफ़्लो होने लगता है- इसकी वजह से इन पाइप लाइनों की सफ़ाई का खर्च बढ़ जाता है
- आपके घर की नालियों में जमे ग्रीस को साफ़ करने में काफ़ी खर्च लग सकता है
- ग़लत तरीक़े से इन चीज़ों को फेंकने से लोगों के स्वास्थ्य, पर्यावरण और निर्दोष वन्य जीवों को खतरा पैदा हो जाता है
- कुकिंग में इस्तेमाल होने वाले तेल को कचरा भराव क्षेत्र से दूर रखने और उसे ऊर्जा में बदलने में मदद करें - कुकिंग में इस्तेमाल होने वाले तेल को रिसाइकिल करने के बाद इसका इस्तेमाल वैकल्पिक ईंधन पैदा करने के लिए किया जाता है, जैसे बायोडीज़ल जो कि पर्यावरण को कम नुकसान पहुँचाता है!

## कुकिंग में इस्तेमाल होने वाले तेल से जुड़े सुरक्षा टिप्स:

- इसे ऐसे ही इधर-उधर खुला न छोड़ें
- तेल से लगी आग को बुझाने के लिए कभी भी पानी का इस्तेमाल न करें - ये एक-दूसरे में मिलते नहीं हैं और इसके कारण आग और भड़क सकती है
- अपने बर्तनों या कड़ाही में ज़रूरत से ज़्यादा ऊपर तक तेल न भरें - अगर यह उबलना शुरू हो जाता है, तो इसे आँच पर से उतार दें

