

# Håll matavfallet så torrt det går

Håll matavfallet så torrt det går redan i köket så minskar du risken för att påsar går sönder eller fryser fast i tunnan.

- Låt matavfallet ligga kvar i slasken och torka till.
- Låt kaffefiltret stå kvar i kaffekokaren och torka.
- Lägg gamla servetter och hushållspapper i påsen så suger de upp vätska.
- Häll bort gammal yoghurt, slät soppa och annat rinnande i slasken.
- Torrskala potatis, morötter, lök direkt ner i påsen.
- Häll av såsig mat i ett durkslag eller en sil.

Om du har extra blött matavfall kan du använda dubbla påsar.

Det går också bra att lägga en bit äggkartong eller lite tidningspapper i botten av påsen.

Gå ut med påsen innan den blir överfull!

*Lycka till!*



Har du provat att torrskala rakt ner i påsen?



Ett durkslag eller en sil fungerar bra om du vill hälla bort såsig mat som exempelvis köttfärssås eller pastasås.