



Van 5 maart tot 5 mei 2012

maakt u dankzij Limburg.net en Valorfrit kans om in de prijzen te vallen. Breng uw gebruikte frituurolie en -vet naar het recyclagepark en WIN.

U en het klimaat winnen.

5 reischeques ter waarde van 1000 euro,
50 friteuses en 500 bioscooptickets

de nette krant

Speciale editie
2012 - nr. 11

Verantwoordelijke uitgever: Hubert Brouns, voorzitter Limburg.net
Gouverneur Verwilghensingel 32 • 3500 Hasselt



p. 8

Fun met friet

Olie gevonden bij de Limburgse gezinnen

Valorfrit
Lekker frituren. Nuttig recycleren.



Limburg.net en Valorfrit lanceren een oproep aan alle Limburgers en Diestenaars: breng uw frituurolie en -vet naar het recyclagepark en help de CO₂-uitstoot terugdringen! Bovendien kan u mooie prijzen winnen.

Breng uw
frituurolie
naar het **recyclagepark**
en draag uw steentje bij
aan een
**klimaatneutraal
Limburg!**

Dat Belgen graag frietjes eten, is welbekend. Ons frituurolie-verbruik is in verhouding. Op jaarbasis consumeren we maar liefst 27 000 ton frituurolie en -vet. Minder dan de helft daarvan bereikt het recyclagepark. Een spijtige zaak, want geloosde olie is een sluipend gif, dat uw leidingen, de riolen én het grondwater kan aantasten. Bovendien gaat daardoor een gigantische hoeveelheid energie verloren. Frituurolie en -vet kan immers

makkelijk gerecycleerd worden tot biodiesel voor uw wagen.

Limburg.net kan goede inzamelresultaten voorleggen. Ook voor frituurolie presteren we beter dan gemiddeld. In 2010 bracht elk Limburgs gezin 3,61 kilogram olie naar het recyclagepark. Limburg.net en Valorfrit willen uw inspanningen belonen en u aanmoedigen om nog beter te recycleren. Daarom lanceren we een actie. Breng uw gebruikte

frituurolie en -vet tussen 5 maart en 5 mei 2012 naar het recyclagepark en u ontvangt krasbiljetten waarmee u mooie prijzen kan winnen.

In deze speciale editie van de Nette Krant vertellen we u alvast hoe de recyclage van frituurolie verloopt (p. 4 en 5) en gidsen we u door de wereld van het frituren (p. 6). Er is zelfs aan de kleintjes gedacht (p. 8). De lekkerste frietjes zijn milieuvriendelijke frietjes!

Voorwoord



Kerstmis, Nieuwjaar, Pasen. Noem een feestdag en de Vlaming bakt er wel een frietje of kroketje bij. Lekker, maar wat gedaan met al die gebruikte frituuroolie? Het enige juiste

antwoord op die vraag is: breng ze naar uw recyclagepark! De frituuroolie en -vet vertrekt er naar een verwerkingsbedrijf, dat ze omzet in biodiesel en een aantal andere producten. Hoe het procedé juist werkt, leest u op pagina 4 en 5. We vertellen u ook hoe u de perfecte frietjes bakt (pagina 6).

Uiteindelijk past deze krant binnen een groter opzet. De provincie Limburg wil tegen 2020 klimaatneutraal zijn en de recyclage van frituuroolie en -vet levert daar een belangrijke bijdrage aan. De beste sorteerders willen we dan ook graag belonen. Daarover vindt u meer uitleg op de flessenhanger bij deze bijlage.

Smakelijk en veel leesplezier,

Hubert Brouns
Voorzitter Limburg.net

limburg.net

Straat.net, en zwerfvuil opruimen wordt pret

Jaarlijks organiseert Limburg.net, in samenwerking met de gemeenten en Ovam, Straat.net. Tijdens de jaarlijkse opruimactie trekken wij ten strijde tegen zwerfvuil. Op vrijdag 9, zaterdag 10 en zondag 11 maart 2012 ruimen scholen en verenigingen massaal het zwerfvuil op. Hun inzet wordt beloond met een vergoeding van 15 euro per opgeruimde kilometer.

Kies jij ook voor een straat zonder afval?
Schrijf je in voor de opruimactie Straat.net van 9, 10 en 11 maart!
(inschrijven vóór 29 februari 2012)

DOE MEE met uw vereniging of school en verdien **15 EURO PER OPGERUIMDE KILOMETER!** Straat.net is een initiatief van Limburg.net, uw gemeentebestuur en OVAM.

Jordy Wiels, skater in hart en nieren, heeft genoeg van al dat vuil op en naast de straat.

limburg.net
www.limburg.net



BEBAT schenkt Limburg een Klimaatbos

In november daagden Limburg.net en BEBAT de inwoners van Limburg en Diest uit om 20 000 kilogram lege batterijen en versleten zaklampen in te zamelen. U nam deze uitdaging met beide handen aan. Dat de Limburgse sorteerders van geen kleintje vervaard zijn, bewijzen de indrukwekkende resultaten: ze brachten maar liefst 44 918 kg lege batterijen en versleten

zaklampen binnen. Dubbel zoveel als het streefdoel dus. Een puike prestatie die uiteraard beloond wordt. BEBAT schenkt met veel plezier 45 000 streekeigen bomen ter waarde van 45 000 euro aan het Nationaal Park Hoge Kempen. De eerste zaadjes voor een duurzaam Klimaatbos in hartje Limburg zijn dus gezaaid!

Limburg.net legt eerste duurzaam bufferbos aan met CO₂-fonds

Op 29 november 2011 hebben burgemeester Jaak Gabriëls van de stad Bree, gedeputeerde Frank Smeets, voorzitter van het Regionaal Landschap Kempen en Maasland en Hubert Brouns, voorzitter van Limburg.net de eerste bomen geplant van de ecologische buffer rond het industrieterrein Kanaal-Noord te Bree. Hiermee legt Limburg.net haar eerste bufferbos aan met het CO₂-fonds. Reeds 13 jaar geleden besliste de afvalintercommunale om zichzelf een CO₂-taks op te leggen en voor elke ton afval dat verbrand werd, 2,5 euro te storten in een fonds. Dit fonds werd vervolgens aangewend om bossen mee aan te leggen. Tussen 1998 en 2010 heeft Limburg.net 35,20 hectaren recreatief bos laten aanleggen door de Vereniging Bos in

Vlaanderen (VBV). Het bos in Bree is het eerste bufferbos dat met het CO₂-fonds wordt aangelegd.



Gooi hem vol: nieuwe glasbollen

Iedereen kent ze: de glasbollen langs de straat waar u uw glazen en flessen in kan gooien. De bestaande bollen worden momenteel vervangen door nieuwe monobollen. Eén bol voor wit glas en één bol voor gekleurd glas. Vooraleer u het glas in de bol gooit, moet het leeg zijn en de flessenstoppen en andere afsluitingen verwijderd zijn. Hou het terrein rond de glasbol netjes en laat uw lege doos of zak er niet slingeren nadat u uw glas in de bol heeft gegooid.



Limburg.net opent tiende recyclagepark

Limburg.net breidt haar netwerk van recyclageparken verder uit. Op 2 maart 2012 opende de afvalintercommunale haar tiende park in Maaseik. Sinds 10 december 2011 exploiteert Limburg.net het recyclagepark van Alken. Deze twee parken zijn, net zoals de andere Limburg.net-parken, een voorbeeld van de nieuwe generatie parken: geautomatiseerd en zo ontworpen dat het principe "de vervuiler betaalt" correct en eerlijk toegepast kan worden. Maaseik is de eerste van een reeks nieuwe recyclageparken dat Limburg.net opent in 2012.



Win prijzen met uw gebruikte frituurolie en -vet!

Limburg.net en Valorfrit geven 5 reischeques ter waarde van 1000 euro, 50 friteuses en 500 bioscooptickets weg

Van 5 maart tot 5 mei 2012 maakt u dankzij Limburg.net en Valorfrit kans om met uw gebruikte frituurolie en -vet in de prijzen te vallen. Breng uw gebruikte frituurolie en -vet naar het recyclagepark en maak kans op een mooie prijs.

Hoe u kan deelnemen?

In de flessenhanger op deze pagina vindt u een invulformuliertje. Knip het uit, vul het in en breng dit formuliertje samen met uw gebruikte frituurolie en -vet binnen op uw recyclagepark. Per binnengebrachte liter gebruikte frituurolie ontvangt u een krasbiljet. Krast u lachende gezichtjes en een code?

Surf dan snel naar de website van Limburg.net om uw prijs op te vragen.

Van frietketel tot

GEEF FRITUROLIE EN -VET EEN TWEEDE KANS

België zit op een oliereserve van om en bij de 60 000 ton. De olie en het vet waarin u uw frietjes bakt, is immers perfect bruikbaar voor de productie van biodiesel. Gooi uw gebruikte frituurolie en -vet dus niet weg, maar breng ze naar het recyclagepark, in de oorspronkelijke verpakking of in een doorschijnende plastic fles of doos.

De oliereserve in cijfers

Elk dag eet een achtste van de Belgen frietjes. De frituurolie vloeit dus rijkelijk, en dat levert opzienbarende cijfers op:

- **27 000 ton:** de hoeveelheid frituurolie en -vetten die de Belgische huishoudens jaarlijks gebruiken.
- **60 000 ton:** de omvang van de Belgische frituuroliereserve.
- **3,61 kilogram:** de hoeveelheid frituurolie en -vet die het gemiddelde Limburgse gezin in 2010 binnenbracht op het recyclagepark. Daarmee kroont onze provincie zich tot Belgisch kampioen in de discipline frituurolie en -vet sorteren.
- **8 606 ton frituurolie en -vet:** de hoeveelheid olie en vet die in 2010 werd ingezameld via het recyclagepark. Meer dan de helft van de frituurolie ging dus verloren!

Bakolie wordt biodiesel

De gebruikte frituurolie en het gebruikte frituurvet dat binnengebracht wordt op het recyclagepark, krijgt een nieuwe bestemming. Valorfrit, de vzw die de plantaardige en dierlijke oliën volgt van de wieg tot de kist, houdt de cijfers bij.

- De overgrote meerderheid, circa 90 %, wordt omgezet in biodiesel.
- 1 % wordt verwerkt in producten zoals pershout, plastic, industriële zepen en smeermiddelen.
- Ongeveer 9 % wordt verbrand. Ook deze olie gaat niet verloren, want de verbranding wekt groene stroom op.

Niet alleen uw frituurolie wordt gerecycleerd. Ook vetten, fondueolie en afvalproducten van professionals kunnen verwerkt en hergebruikt worden.



Vlekkeloos naar het recyclagepark

Frituurolie of -vet wordt niet aan huis opgehaald. Met deze vier slimme tips hoeft u niet op te kijken tegen de trip naar het recyclagepark: uw keuken en uw wagen blijven geheel vlekvrij!



- 1 Laat uw frituurolie eerst afkoelen. Volledig koud hoeft niet: een temperatuur van minder dan 40 °C volstaat.
- 2 Giet de olie vervolgens over in een plastic fles. De originele verpakking is het meest geschikt. Heeft u de originele verpakking niet meer? Gebruik dan bij voorkeur een doorschijnende plastic fles of doos.
- 3 Bang dat u most in de keuken? Gebruik een trechter bij het overgieten voor een vlekkeloos resultaat.
- 4 Zorg ervoor dat de fles goed afgesloten is.

tankstation

Valorfrit

Lekker frituren. Nuttig recycleren.

Bak groene frietjes met Valorfrit

Valorfrit heeft een duidelijke missie: ervoor zorgen dat zoveel mogelijk gebruikte frituurolie wordt ingezameld en gerecycleerd. Maar wat voor organisatie is Valorfrit eigenlijk?

Wat doet Valorfrit?

Valorfrit is vergelijkbaar met Fost Plus, Bebat of Recupel. Wat deze organisaties doen voor huishoudelijke verpakkingen, batterijen en elektronische toestellen, doet Valorfrit voor frituurolie en frituurvet. Ze financieren, coördineren en promoten de selectieve inzameling en garanderen bovendien dat de olie wordt gerecycleerd en een nieuwe toepassing krijgt.

Hoe ontstond Valorfrit?

Valorfrit is een vzw, opgericht door ondernemingen en federaties uit de voedings- en distributiesector. De vzw zag het levenslicht toen de Vlaamse overheid de aanvaardingsplicht van gebruikte frituuroliën en -vetten invoerde: elke gram frituurolie of -vet die bij u in de frietketel gaat, moet de weg terugvinden naar het recyclagepark. Op hun eentje kunnen gezinnen of bedrijven deze verplichting natuurlijk niet nakomen. Daarom regelt Valorfrit de praktische kant van de zaak. Valorfrit is opgericht door de privésector, maar wordt door de overheid als een erkend organisme beschouwd.



Hoe wordt frituurolie en -vet brandstof?

Giet vooral geen gebruikte frituurolie of -vet in uw brandstoftank. Ze is alleen maar bruikbaar als ze met diesel wordt vermengd. Bovendien moet de olie eerst een chemisch proces doorlopen. Volgt u even mee?



1

- De verwerking van de frituurolie tot biodiesel kan pas beginnen nadat de olie gezuiverd is.



2

- Vervolgens voegt men chemische stoffen toe aan de frituurolie: methanol (een soort alcohol) en natriumhydroxide, een base.

- Deze stoffen veroorzaken een chemische reactie, die de plantaardige olie scheidt van stoffen zoals glycerine (een soort alcohol) en zepen.

- De plantaardige olie is nu gezuiverd en klaar om vermengd te worden met gewone diesel.



3



4



Liever recycleren dan produceren

De weg van de frietketel naar de brandstoftank is vrij lang en kost uiteraard ook energie. Toch heeft het milieu baat bij de recyclage van frituurolie tot biodiesel.

Recyclage veroorzaakt meestal minder CO₂-uitstoot dan productie. Gerecycleerde frituurolie is hier een duidelijk voorbeeld van. Diesel wordt opgeboord als aardolie en bewerkt in raffinaderijen. De frituurolie kan na een vrij eenvoudig chemisch proces al toegevoegd worden aan gewone diesel. Uw wagen rijdt helaas niet op pure biodiesel, maar door het mengsel te tanken verbruikt u uiteindelijk toch minder minerale diesel, en die diesel hoeft niet geproduceerd te worden. Hoeveel biodiesel het mengsel bevat, is af te leiden uit de benaming. B5 staat voor 5 procent en B20 voor 20 procent.

Minder CO₂

Biodiesel kan gewonnen worden uit gebruikte plantaardige oliën en dierlijke vetten of uit geteelde gewassen. Ook hier blijkt recyclage milieuvriendelijker dan productie. De teelt neemt kostbare landbouwgronden in beslag en het winnen van biodiesel uit gewassen veroorzaakt een grote CO₂-uitstoot. Gerecycleerde frituurolie heeft dus minder impact op het milieu dan nieuwe biodiesel.

Biodiesel voor iedereen?

Zelfs als we al onze wagens speciaal uitrusten, kunnen we ze niet op zuivere biodiesel laten rijden. We beschikken over te weinig gerecycleerde grondstoffen zoals frituurolie en er is te weinig ruimte voor gewassen waaruit je nieuwe biodiesel kan winnen. Om iedereen op biodiesel te laten rijden, zouden we alle graanvelden en weiden moeten vervangen door koolzaadvelden. Dat geldt zowel voor België als voor de hele planeet.



Bouw mee aan een Klimaatneutraal Limburg

Limburg wil tegen 2020 klimaatneutraal zijn. Een ambitie die de provincie alleen maar kan waarmaken met de steun van alle Limburgers. U kan uw steentje onder meer bijdragen door uw gebruikte frituurolie en -vet naar het recyclagepark te brengen. Omdat de olie en het vet kan gerecycleerd worden, hoeven we minder nieuwe producten te produceren en verspillen we minder grondstoffen. De CO₂-uitstoot daalt dus twee keer: tijdens de productie en bij de ontginning van grondstoffen.

Snelgids voor meer frituurplezier

Zelfs voor Belgen heeft de frietketel nog geheimen. U kan er veel meer mee bakken dan alleen maar frietjes. En hoe krijgt u uw frieten perfect krokant en goudbruin? Word een meester in de frituurkunde met onze snelgids.

Te vet, te slap, te bleek, te hard: ook frietjes kunnen mislukken. Maar niet als u de procedure stap voor stap uitvoert.

- Alles begint met de **juiste aardappel**. Bloemige, zetmeelrijke rassen zoals het bintje zijn ideaal.
- Snijd uw **frieten op maat**. Belgische frieten zijn ongeveer een centimeter dik. De buitenkant is krokant, de binnenkant mals. Dikkere frieten worden al gauw plat en vetzig.
- **Was de frieten nooit** voor het bakken. Zo verwijdert u het zetmeel. Dep ze droog in keukenpapier of een zuivere keukenhanddoek.



- Frieten **bakt u best twee keer**. Het voorbakken gebeurt op 130 graden en duurt 7 minuten. Haal de frieten uit de friteuse en laat ze even rusten. Als alle frieten zijn voorgebakken, verhoogt u de temperatuur van de friteuse tot 180 graden en begint u aan de tweede bakbeurt.
- Laat de frieten voor het opdienen even **rusten op keukenpapier**. Te veel vet is slecht voor de lijn en onsmakelijk. Het papier absorbeert een deel van het vet. Het loont ook de moeite om de temperatuur van uw frituurolie in de gaten te houden. Te veel frieten in de ketel gooien doet uw olie immers afkoelen. Vanaf 180 graden schroeit de olie de frieten meteen dicht. Daardoor worden ze krokanter en minder vetzig.
- Last but not least: **vervang tijdig uw frituurolie!** Kijk hiervoor naar de olie. Donker, troebel of met een geurtje betekent: rijp voor het recyclagepark. Laat de olie genoeg afkoelen en giet ze in een doorzichtige plastic fles of in de oorspronkelijke verpakking.

Op reis met een frietketel

Wij Belgen zijn trots op onze frittraditie. En terecht. Maar niet enkel in België wordt erop los gefrituurd. Ook in andere culturen slaat men enthousiast aan het frituren!

Joodse artisjokken uit Rome

Dé specialiteit van Rome komt uit de Joodse keuken: carciofi alla giudia, of artisjokken op Joodse wijze. De bereiding doet denken aan onze frietjes. Laat de artisjok eerst 20 minuten bakken op 130 graden, haal ze vervolgens uit de olijfolie en bak ze dan nog eens kort op 170 graden. De bereiding is ongewoon voor Italië, want meestal halen Italianen hun groenten eerst door de bloem.

Franse zoutfanaten

Met of zonder zout? In Frankrijk laten ze u weinig keuze. De Fransen dompelen een product eerst onder in gezouten water. Nog even laten uitlekken, vervolgens door de bloem halen en pas dan in de friteuse.

Een dikke Britse jas

Als een Brit "krokant" zegt, bedoelt hij ook krokant. De vis van de fish & chips wordt ingepakt in bloem, geklopt ei en paneermeel. Ook andere producten krijgen een dikke, krokante jas als deze gefrituurd worden. Behalve de chips natuurlijk.

Gezond Japans

Tempura is Japans voor gezond frituren. Het beslag wordt zo gemaakt dat het luchtig en krokant is en zo weinig mogelijk olie of vet opneemt.

Keukentip van Moke:

Gefrituurde groenten van bij ons!

Inspiratie nodig bij het frituren? Chef Moke, bekend van ondermeer TVL, springt te hulp!

Frietjes zijn een vaste waarde in onze keuken. En als u nu eens iets nieuws probeerde? De winter is het seizoen van de zetmeelrijke groenten. Net die groenten voelen zich in hun sas in de frietketel. En wie kookt op het ritme van de seizoenen, kookt groener en lekkerder.

Kind- en milieuvriendelijk

Wat is er deze maanden zoal in de aanbieding voor uw frietketel? In maart zijn er onder meer pompoen en schorseneren: lokale seizoensproducten die minder CO₂-uitstoot veroorzaken dan exotische import. In april en mei kan u ondermeer prei en rode biet frituren. Lange kindergezichtjes gegarandeerd, zei u? Niet met het volgende recept!



Schorsenerenchips

Met dit recept zal u uw tafelgenoten verbazen. En het enige dat u nodig heeft, zijn een paar heerlijke verse schorseneren en een friteuse.

- Borstel de schorseneren schoon met een klein borsteltje.
- Schil ze met een dunschiller in rechte bewegingen.
- U kan ze eventueel in een kom water leggen, gemengd met het sap van een halve citroen. Hiermee voorkomt u dat de schorseneren verkleuren.



- Tijd om de friteuse aan het werk te zetten! Frituur de schorseneren op een temperatuur van 170°C tot ze mooi bruin zien.
- Laat ze goed uitlekken vooraleer u ze uit de frituurolie haalt. Laat ze vervolgens even rusten op wat keukenpapier. Het keukenpapier zal de overtollige olie absorberen.
- Strooi er wat zout over. Klaar! Warm zijn ze het lekkerst, maar u kan ze ook koud opdienen.

Smakelijk!



Limburg.net gaat

klimaat
neutraal

- 1 liter frituurolie is goed voor de aanmaak van 0,9 liter biodiesel.
- Biodiesel zorgt voor 30 % minder CO₂-uitstoot dan gewone diesel.
- Minder CO₂, dat is beter voor het klimaat en voor Limburg en de stad Diest!

Breng uw oude frituurolie en -vet naar het recyclagepark en WIN!



België zit op een oliereserve van 60 000 ton. De olie en het vet waarin u uw frietjes bakt is perfect bruikbaar voor de productie van biodiesel. Gooi die gebruikte frituurolie en -vet dus niet door de gootsteen, maar breng ze in de oorspronkelijke verpakking of een andere geschikte fles naar het recyclagepark en maak kans om een reischeque, een frietketel of een filmticket te winnen.

Valorfrit

in samenwerking met

limburg.net
www.limburg.net

Fun met FRIET

WAAR IS AFVALMAN??

Tom Vanroy

Afvalman staat te smullen van een lekker pak friet.
Kan jij hem vinden?



DE FRIET QUIZ:

1 Welke dag van de week wordt er het meest frietjes gegeten?
a) Woensdag
b) Zondag
c) Maandag

2 Na heel wat frietjes te bakken moet de frituurolie van de frietketel vervangen worden. Wat doe je met gebruikte frituurolie?
a) Je giet het in een lege plastic fles en brengt het naar het recyclagepark
b) niets
c) Je wacht tot de vuilniswagen het komt ophalen

3 De langste friet ter wereld is...
a) 11.256 meter lang
b) 5.697 meter lang
c) 9.794 meter lang

HET GROTE FRIETDOOLHOF

Afwalman wil zijn fles gebruikte frituurolie naar het recyclagepark brengen.
Help hem de weg te vinden in het doolhof,
en zorg dat de frituurolie op de juiste bestemming komt!

