

Jak przechowywać, aby nie marnować?



70% Polaków wyrzuca gotowe, niespożyte posiłki.

37% Polaków wyrzuca produkty spożywcze.

W czasie pandemii pamiętaj, aby robić świadome zakupy. Stwórz listę potrzebnych produktów. Kupując, zwróć uwagę na ich datę ważności.

Pamiętaj o zasadzie FIFO: first in, first out, czyli „pierwsze weszło, pierwsze wyszło”. Umieszczaj produkty o krótkim terminie przydatności z przodu, a dalej produkty bardziej trwałe.

47%

Polaków wyrzuca produkty mleczne.

Przechowuj je na najwyższych półkach w lodówce.

57%

Polaków wyrzuca świeże owoce i warzywa.

Przechowuj jedzenie w szufladach w chłodziarce. Często posiadają one regulatory poziomu wilgotności lub specjalne filtry. Nadmiar warzyw i owoców możesz zamrozić.

63%

Polaków wyrzuca pieczywo.

Zamrażaj pieczywo. Rekomendujemy drugą szufladę zamrażarki.

PORADY

Zamrażaj świeże produkty. W przypadku warzyw i owoców wyparż skórki, aby pozbyć się bakterii.

Owoce tropikalne, pomidory, zielony groszek, ogórek i cukinia przechowywane w niskiej temperaturze tracą smak i wartości odżywcze.

Nie zamrażaj produktów dwa razy! Może to prowadzić do ciężkiego zatrucia.



70%

Polaków wyrzuca dania gotowe i niespożyte posiłki.

Przechowuj je w zamkniętych pudełkach lub zamroź.

52%

Polaków wyrzuca mięso i wędliny.

Przechowuj je w szufladzie **AdaptZone**. Ma ona szerokie zastosowanie w zależności od temperatury, jaką nastawimy. Nadaje się do przechowywania świeżego mięsa i ryb. Nadmiar mięsa zamroź.

Banki Żywności

Amica
for living