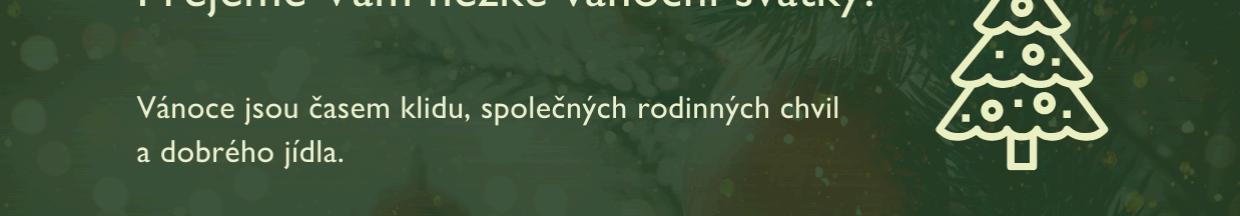




ZpravodajMZe

Nakupujeme na Vánoce



Přejeme Vám hezké vánoční svátky!



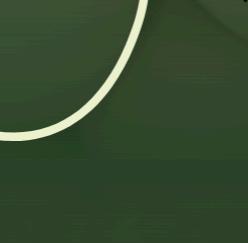
Vánoce jsou časem klidu, společných rodinných chvil a dobrého jídla.



Připravili jsme proto několik užitečných tipů, jak uchovat vaše sváteční pokrmy čerstvé, chutné a hlavně bezpečné.

Netrapte kapra doma ve vaně.

Netrapte kapra doma ve vaně. Je lepší nechat ho zpracovat již u prodejce, ušetříte rybu stresu z přepravy a snižujete riziko kontaminace



Uchovávejte kapra odděleně od ostatních potravin při teplotě blízké 0 °C.

Při přípravě používejte oddělené prkénko a nože pro syrové a hotové pokrmy.



Důkladně maso tepelně zpracujte, abyste zničili škodlivé bakterie.

Podle čeho vybírat vejce?

První číslice označuje metodu chovu nosnic.



Kód země označuje, kde byla vejce sнесена.

Poslední čtyřčíslí je údaj o hospodářství.
(vyhledatelné na www.mtd-ustrasice.cz)

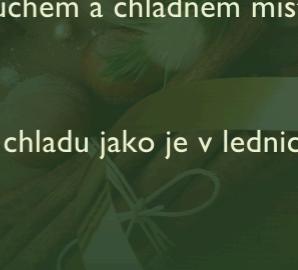
Jak vejce skladovat?

- Odděleně od ostatních potravin při teplotě od 5 °C do 22 °C.
- NE ve dvírkách lednice, protože zde dochází k častému kolísání teploty.

Jak na okurky?

Čtěte informace na obalu – najdete tam doporučení ke skladování, údaje o spotřebě i případné alergeny.

Chraňte okurky před přímým sluncem – aby neztratily svou barvu a chut’.



Cukroví naopak škodí:

- Skladování v nedostatečně těsných obalech způsobuje, že cukroví vysychá, ztrácí chut’ a může načichnout od okolního jídla.

- Kolísavé teploty.

Jak správně skladovat cukroví?

Suché cukroví, jako třeba perníčky, skladujte v papírových krabicích na suchém a chladném místě, ideálně ve spíži.

Cukroví s náplní patří do chladu jako je v lednici.

