



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?

1-CZ-1234

První číslice označuje metodu chovu nosnic.

Kód země označuje, kde byla vejce snesena.

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



0: ekologické zemědělství 1: volný výběh 2: v halách 3: v klecích

Jak vejce skladovat?

- Odděleně od ostatních potravin při teplotě od 5 °C do 22 °C.
- NE ve dvířkách 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 alergenů.
- Chraňte okurky před přímým sluncem – aby neztratily svou barvu a chuť.



Jak zacházet s majonézou?

- Vždy ji nandáme čistou lžící - abyste předešli kontaminaci obsahu sklenice.
- Majonéza potřebuje chlad, jako je v lednici, a po otevření nevydrží dlouho.
- Pokud změnila barvu, vůni nebo konzistenci, její konzumace již nemusí být bezpečná.



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.

Cukroví naopak škodí:

- Skladování v nedostatečně těsných obalech způsobuje, že cukroví vysychá, ztrácí chuť a může načichnout od okolního jídla.
- Kolísavé teploty.