



Cześć!!!

Nazywam się Lodówka
Lolek i dziś nauczę was
jak przechowywać
żywność!!



Zajrzyjmy do mojego
wnętrza, a tam zadzieje się
„Prawdziwa Magia”!!!!

Zapraszam!!!

Aby prawidłowo ułożyć produkty w lodówce, należy pamiętać o temperaturach w poszczególnych strefach i odpowiednich zasadach przechowywania.





Górne półki są cieplejsze, dlatego przeznaczone są na produkty mleczne i przetwory. Środkowe półki to miejsce na produkty, które szybko się psują, a dolna półka jest najzimniejsza, idealna na surowe mięso i ryby.

Górna półka:

Temperatura: Najwyższa w lodówce.

Przechowywane produkty: Nabiał (jogurty, mleko, sery), przetwory w słoikach (dżemy, konfitury, kiszonki), produkty, które mogą wytrzymać wyższą temperaturę.



Środkowe półki:

Temperatura: Średnia, odpowiednia do przechowywania większości produktów.

Przechowywane produkty: Wędliny, twarogi, potrawy przetworzone (zupy, sosy), gotowe posiłki, jajka.



Dolna półka:

Temperatura: Najniższa w lodówce.

Przechowywane produkty: Surowe mięso, ryby, świeże warzywa i owoce.



Dodatkowe wskazówki:

Surowe produkty oddzielnie:

Surowe mięso i ryby należy przechowywać w oddzielnych pojemnikach, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się zapachu i zanieczyszczenia innych produktów.

Mniej częste otwieranie lodówki pomaga w utrzymaniu stałej temperatury i dłuższej świeżości przechowywanych produktów.





Mam nadzieję , że uratowałem
twoją żywność przed zepsuciem,
dzięki tym radom dłużej będziesz się
cieszył zdrowym i smacznym
jedzeniem.

Powodzenia!!!