

Data na obalech. Víte, jaký je rozdíl?

„SPOTŘEBUJTE DO“

Najdeme na potravinách, které jsou čerstvé a mají relativně krátkou trvanlivost. Takové jídlo bychom měli rychle sníst, jinak pro nás může představovat zdravotní riziko.

Už je jídlo prošlé? Snězte ho jen s nejvyšší opatrností, pokud nevidíte ani necítíte nic podezřelého.

- mléčné výrobky
- chlazené maso
- ryby nebo výrobky studené kuchyně a další

„MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST DO“

Mají na sobě potraviny, které mají delší životnost a nekazí se tak rychle. V obchodech se mohou prodávat i po uplynutí doby minimální trvanlivosti, ale musí být označené.

Už je jídlo prošlé? Klid, nemělo by být nijak závadné a obvykle nepoznáte rozdíl.

- sušenky, těstoviny
- zavařeniny
- čaje, konzervy a další



Zachraň jídlo

Naše domácnosti mají na svědomí 53 % veškerého vyhozeného jídla. Z toho jednu třetinu nesníme kvůli datům na obalech a špatnému skladování. Jedním z problémů je, že lidé neznají rozdíl mezi pojmy „spotřebujte do“ a „minimální trvanlivost“. Zbytečně tak vyhazují nejen jídlo, ale i peníze.

6 ZÁSAD, KTERÝMI SNIŽÍTE PLÝTVÁNÍ

- 1** Na různých místech chladničky je jiná teplota. Změřte ji teploměrem a srovnajte naměřené hodnoty s podmínkami skladování na obalech potravin.
- 2** Plísně v lednici se mohou snadno rozšířit, uklidte si ji, ať jídlo vydrží déle.
- 3** Spolehněte se na své smysly, jídlo očichejte a pořádně prohlédněte. Zdá se v pohodě? Neváhejte a snězte ho!
- 4** Nakupujete v supermarketu suroviny na zítřejší oběd? Nemá cenu sahat pro potraviny s nejdělsí dobou trvanlivosti. Vezměte si produkty, které to mají za pár.
- 5** Při nákupu se snažte volně prodanou zeleninu a ovoce moc „neosahávat“, vydrží kratší dobu.
- 6** Pokud nakupujete v létě, vezměte si s sebou termotašku. Výkyvy teplot mají velký vliv na trvanlivost.

Více informací najdete na stránce:
www.zachranjidlo.cz/spotrebuj-me