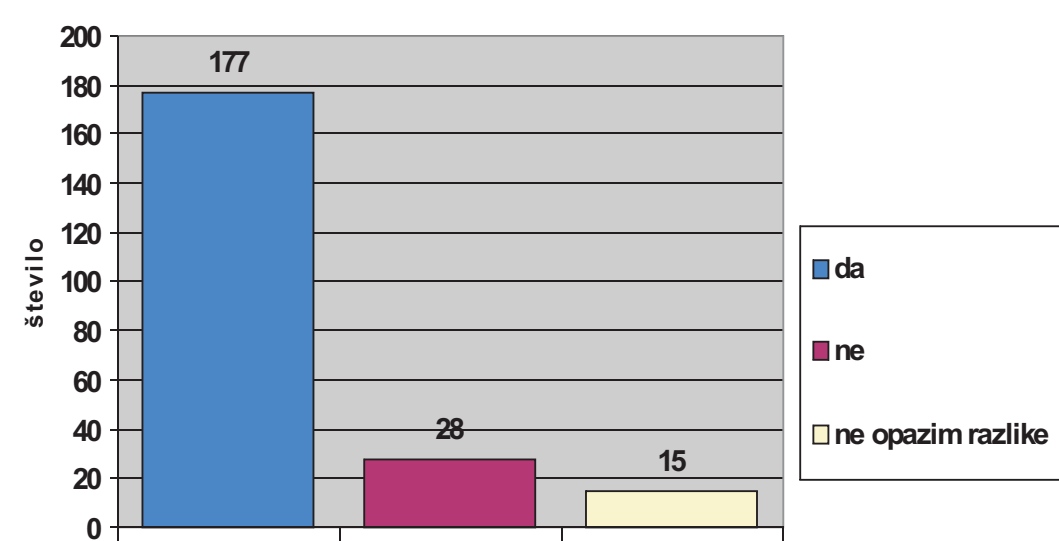
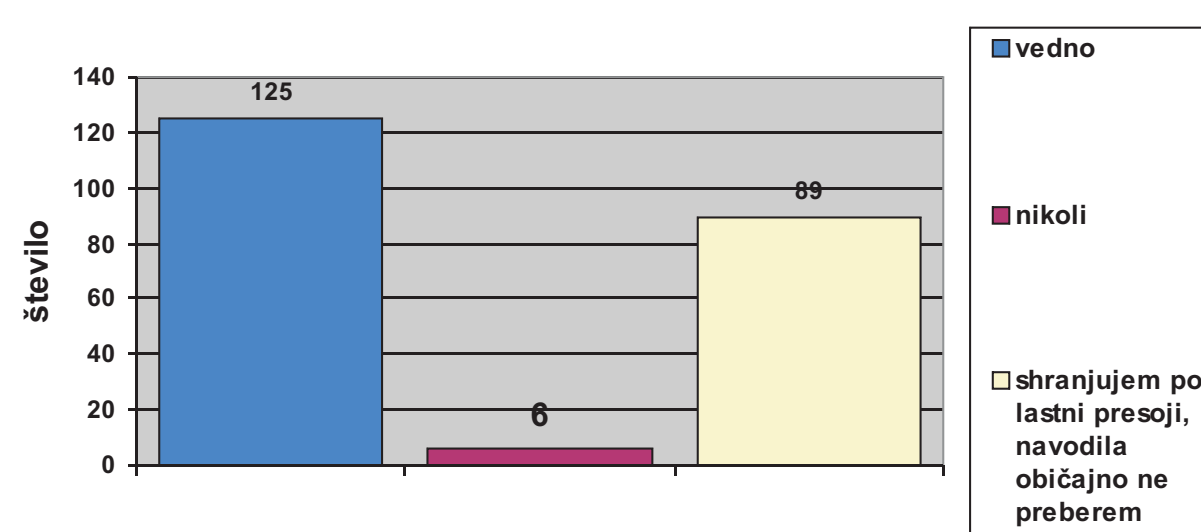


Anketa o varni prehrani

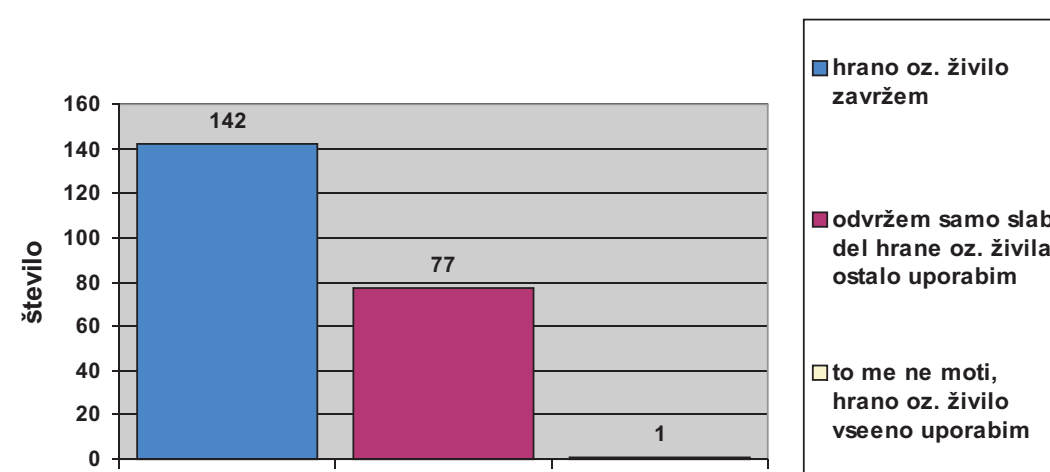
Ali poznate razliko med varno in zdravo prehrano?



Ali hrano oz. živila shranjujete po navodilih proizvajalca?



Kaj storite, če na hrani oz. živilu opazite gnnilobo, plesen, spremembo barve...?



Za ljubitelje kruha pa še to:

- kruh sodi med manj pokvarljiva živila,
- pri nepravilnem shranjevanju v plastični vreči ali posodi pa se lahko v nekaj dneh pojavi krušna plesen,
- svetujemo vam shranjevanje v papirnatih ali luknjičastih vrečah,
- s pravilnim shranjevanjem omogočite naravni proces izhlapevanja vlage iz kruha - sušenje,
- izogibajte se kupovanju zapakiranega kruha z daljšim rokom trajanja, saj lahko že manjša poškodba embalaže povzroči nastanek plesni,
- vzamite si čas, pecite domač kruh,

Svetujemo vam:

- preverite in upoštevajte rok uporabe živil,
- živila shranjujte po navodilu proizvajalcev,
- živila preglejte, po potrebi operite in toplotno obdelajte,
- živila, ki imajo spremenjeno barvo, obliko in vonj, ne uporabljajte,
- pri vseh fazah dela z živilom pazite na čistočo,
- posegajte po doma pridelanih živilih in pripravljene hrani,
- kupujte naravno pridelana živila in jedi proizvajalcev, ki jih poznate.



Naj vas vodi moto, lokalno je dobro, domače je najboljšo!