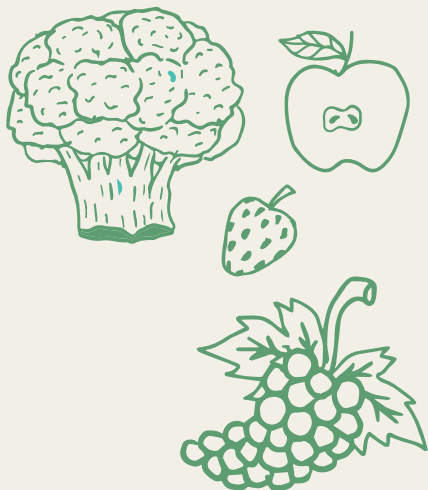


Med rätt förvaring håller maten längre!

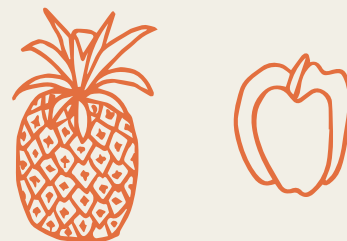
I KYLSKÅP (4-8 °C)

Apelsin
Aprikos
Bär
Clementin
Jordgubbar
Nektarin
Persika
Päron
Vindruvor
Äpplen
Blomkål
Broccoli
Majs
Rabarber
Svamp
Färskt kött och köttfärs



I SKAFFERI (8-12 °C)

Basilika
Ingefära
Paprika
Ananas



12-14 °C

Banan
Melon
Gurka



TIPS!

Vissa kylskåp är kallast nere, andra uppe.
Förvara mjölk och kött där det är kallast, grönsaker
där det är varmare.

Aubergine och basilika kan få kylskador under 8 °C.

Tomater är känsliga för kyla. De smakar mer om de
förvaras i rumstemperatur.

Förvara inte potatis och lök tillsammans.
Potatisen tar smak av löken.

Ha inte brödet i kylan, det gör brödet smuligt och
torrt. Skiva brödet och frys in det om du vill spara
det.



Slänger du pengar i soporna?

En genomsnittlig barnfamilj i Sverige köper mat för
4000 kronor i månaden - och slänger 25 % av maten.
Varje månad hamnar slänger vi 1000 kronor i sopkorgen!

Planera maten - spara pengar och naturens resurser!