

HOLDBARE VANER REDDER MADEN MOD SPILDS IGEN

29.09

HØJ ETHYLEN

ÆBLER
TOMATER
PÆRER
BLOMMER
FERSKVE
BANANER



ETHYLEN

HAV EN KASSE
TIL HØJ-ETHYLEN-GAS
OG LAV-ETHYLEN-GAS-MAD

AGURK
DILD
PERSILLE
ASPARGES
PORRER
ROSEMKÅL

LAV ETHYLEN

FORSKELLIG
OPBEVARING
TIL FORSKELLIGE
TYPER FRUGT
OG GRØNT

SKAB / KASSE

LÆG HÅRDE RODFRUGTER
OG KVOLDEDE GRØNTSAGER
SOM KARTOFLER, RØDBEDER
OG PASTIMAK I ET KØLIGT
MØRKT RUM ELLER I
KØLESKABET.



KØKKENBORD

TOMAT, BANAN,
MEKTARIN, MELOV,
KIWI, CITRON OG
UMODNE AVOCADOER
HAR DET BEDST VED
STUETEMPERATUR.

KØLESKABSSKUFFE

GRØNTSAGER, DER KOMMER
FRA VARMERE LANDE EMD
DANMARK, HAR DET GODT
I KØLESKABSSKUFFEN. DET
ER Fx. CITROMER OG
APPELSIMER, MEN OGSÅ
AUBERGIVER, PEBERFRUGT
OG KRYDDERURTER HOLDER
SIG GODT I SKUFFEN.

KØLESKAB

NÆSTEN AL DANSK
PRODUCERET FRUGT OG
GRØNTBØR HOLDES PÅ KØL:
ÆBLER, PÆRER, BÆR,
SVAMPE, JORDBÆR, SALAT,
AGURK, GULERØDDE,
SPINAT OG LØG.



HOLD STYR PÅ

SIDSTE ANVENDELSES DATO

SPIS
IKKE

OG

BEDST FØR - OFTE GOD EFTER

BRUG
SAMSERNE



OPBEVAR BRØD VED
STUETEMPERATUR
I DEN RIGTIGE
EMBALLAGE

FRYS DINE
FØDEVARE MED



DU BEHØVER IKKE ALTID AT
SMIDE HELE FØDEVAREN UD,
HVIS DER ER MUG PÅ DEN.

HÅRDE OG MINDRE VANDHOLDIGE GRØNTSAGER OG FRUGTER

DU KAN NØJES MED AT FJERME
DET ANGREBNE OMRÅDE.



HÅRDE OSTE

FJERN DEN MUGRAMTE DEL
+ BREDDEN PÅ DIN FINGER.






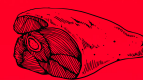
CHAMPIGNON

DEM HVIDE 'PELS' DERES EGET MYCELIUM,
OG FJERNES MED RESTER AF Fx. JORD.



MÅNED

- 1 | RØGET FISK: CIRKA 3 UGER.
- 2 | FISKEFARS: 1-2 MÅNEDER. 
FED FISK: 2-3 MÅNEDER.
PØLSER: 2-3 MÅNEDER.
- 3 | FEDT SVINEKØD: CIRKA 3 MÅNEDER.
- 4 | HAKKET OKSEKØD: CIRKA 4 MÅNEDER.
- 5 | MAGER FISK: 3-6 MÅNEDER.
RØGET KØD: 4-6 MÅNEDER.
- 6 | MAGER SVINEKØD: CIRKA 6 MÅNEDER
HVIDLØG, CHILI, FRISKE
KRYDDERURTER, INGEFÆR, GULERØDDE,
SELLERI, BROCCOLI, PEBERFRUGTER OG
SQUASH: CA 6 MÅNEDER.
- 8 | 
- 9 | KYLLING: 8-10 MÅNEDER. 
- 10 | OKSEKØD: CIRKA 10 MÅNEDER.
LAMMEKØD: CIRKA 10 MÅNEDER.



HOLDBARE VANER REDDER MADEN MADSPILDS DAGEN 29.09

TIPS OG TRICKS TIL AT FORLÆNGE
DINE FØDEVARES HOLDBARHED

1

LÆG LIDT KØKKERULLEPAPIR I BEHOLDEREN SAMMEN MED DIN SALAT, SPINAT ELLER BROCCOLI. DET SØRGER FOR AT OPSUGE FUGT OG FORLÆNGER HOLDBARHEDEN.



MINDRE FUGT
LÆNGERE LEVETID

2

CHAMPIGNON OG ANDRE SVAMPE BØR OPBEVARES I PAPIRPOSER I KØLESKABET. LÆG EVT. ET PAR STYKKER KØKKERULLEPAPIR I POSEN TIL AT OPSUGE FUGT.



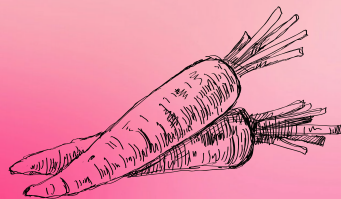
3

OPBEVAR KIRSEBÆR OG JORDBÆR I ÉT LAG PÅ EN TALLERKEN. NÅR DE LIGGER TÆT BLIVER DE HURTIGERE DÅRLIGE.



4

PAK USKRÆLLEDE, UVASKEDE GULERØDDER IND I TØR KØKKERULLE OG KOM DEM I EN LUFFTÆT BEHOLDER I KØLESKABET.



5

BANANER BØR OPBEVARES I EN SAMLET "KLYNGE" PÅ KØKKEBORDET OG GERME I EN POSE. MODNINGEN KAN FORSINKES, HVIS STILKEN PAKKES IND I PLASTFOLIE.



SAMMEN ER
DE BEDST

6

AGURKER OG GULERØDDER KAN BLIVE SPRØDE IGEN, HVIS DE KOMMES I ISVAND I 20 MINUTTER. KRYDDERURTER KAN OGSÅ OPFRISKES I ISVAND.

'VINTERBADNING'
HOLDER
DEM SPRØDE



7

DU KAN FORLÆNGE DINE BÆRS LEVETID, VED AT SKYLLE DEM I EN BLANDING AF EN KOP EDDIKE OG 3 KOPPER VAND, FØR DU LÆGGER DEM I KØLESKABET. PÅ DEN MÅDE DRÆBER DU DE BAKTERIER, DER ER SKYLD I, AT DE MUGNER.

TAGE DET SURE MED DET SØDE

8

ILT GØR, AT ROSINER OG ANDET TØRRET FRUGT BLIVER HÅRDT OG TØRT. OPBEVAR DEM DERFOR I POSER, HVOR ALT LUFT ER PRESSET UD. PÅ DEN MÅDE HOLDER DE SIG FRISKT OG BLØDE.