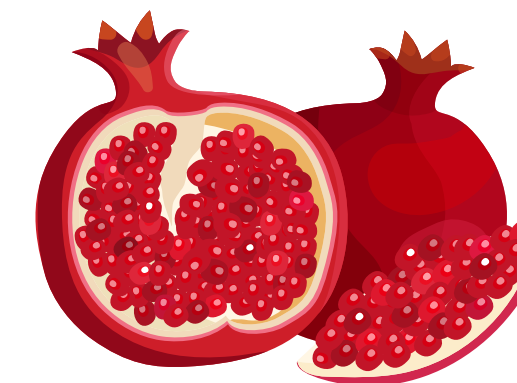


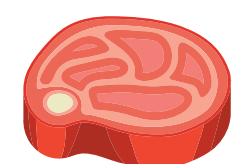


Запам'ятай



Чим тепліше в місці зберігання вологих продуктів, тим швидше в них розмножуються бактерії і відбуваються хімічні реакції.

Продукт



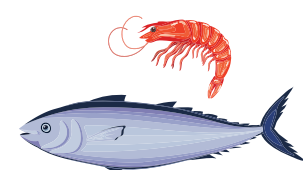
М'ясо



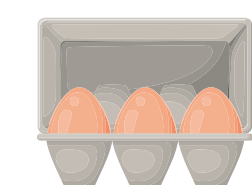
Птиця



Сосиски



Риба та морепродукти



Яйця



Молочні продукти

У холодильнику

до 5 діб

до 2 діб

закриті – 2 тижні
відкриті – до тижня

до 1 доби

до 1 місяця

молоко – до тижня,
вершки – 2 доби

У морозильнику

до 1 року

до 1 року

до 2 місяців

до 6 місяців

до 1 року (без
шкаралупи)

вершки, молоко – до 3 місяців.
М'які сири, йогурт, сметану –
не можна!

Фрукти, овочі і гриби

На відкритому просторі

томати, яблука, груші,
банани, дині, різноманітні
тропічні фрукти

У сухому прохолодному місці

картопля, цибуля і часник

У закритому ящику холодильника

різноманітна капуста (білокачанна, брюссельська, цвітна тощо), огірки, броколі, спаржа, морква, горох

На полиці холодильника

чорниця, полуниця, малина, персики, сливи, нектарини, гранати, гриби й авокадо

