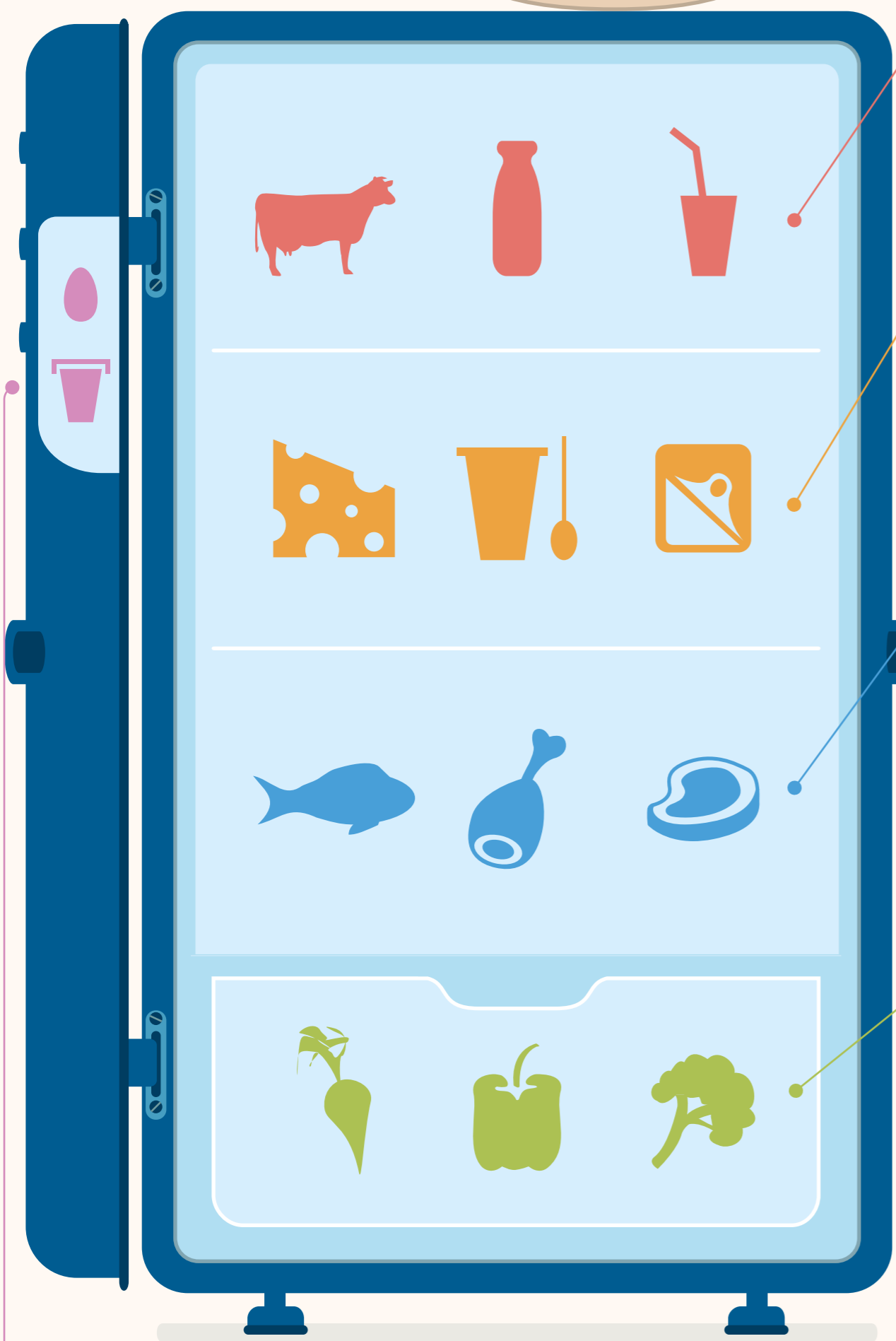


# JAK SPRÁVNĚ UKLÁDAT POTRAVINY



## HORNÍ POLICE

Mléko, mléčné výrobky, džusy a otevřené nápoje.

## STŘEDNÍ POLICE

Jogurty, sýry, uzeniny, máslo, otevřené konzervy a zavařeniny, hotová jídla a zbytky jídel.

## SPODNÍ POLICE

Maso, ryby. Syrové maso vždy pečlivě umyjte od krve a teprve pak uložte, oddělené od ostatních potravin.

## BOXY NA ZELENINU A OVOCE

Ovoce dozrálá jablka, meruňky, hroznové víno, bobulovité ovoce

Zelenina brokolice, mrkev, květák, špenát, klíčky, celer, ředkvičky, saláty

## DVEŘE LEDNIČKY

Vejde špičkou dolů, nápoje, marmelády a další dochucovadla.

## POZNÁMKY

Houby ukládejte do lednice v papírovém sáčku. Bobulovité ovoce ukládejte do ledničky neumyté a v jedné vrstvě.

## DO LEDNIČKY NEPATŘÍ

Nakrojená cibule a ovoce, které se skladuje při vyšších teplotách, viz níže.

## POZOR!

Některé ovoce produkuje etylén, který urychluje zrání. Neukládejte je tedy společně s potravinami, které se mohou rychle zkazit nebo naklíčit. Nejdříve je nechte dozrát na lince a pak uložte do ledničky.

Jedná se o jablka, avokáda, nektarinky, broskve, hrušky a meruňky.

## NA LINKU PATŘÍ

Jablka, banány, citrusy, ananas, meloun, mango, papriky, rajčata, okurky, lilek, zázvor, česnek

Cibule – neskladovat vedle brambor!

## JABLKA

Jablka: nedozrálá (7 dní) na linku, dozrálá do ledničky

Jsou i potraviny, které se nemusí skladovat v chladničce. Mezi ně patří: hořčice a kečupy, ovocné kompoty a džemy, dále konzervovaná zelenina a ostatní konzervy jako jsou sardinky či tuňák.