

## Gdzie jest kasza, a gdzie groch?

Poszukiwane pojemniki na produkty spożywcze. Takie, w których już na pierwszy rzut oka widać, co jest w środku. By już nigdy więcej niczego nie szukać. Pojemniki szczelne, by żywność długo zachowała świeżość. I jeszcze żeby były praktyczne i, oczywiście, niedrogie.

Jele przechowywane kasze szybko butwieją, a maki tracą swoje właściwości i mogą być przyczyną nieudanych wypieków (maki szybciej od kasz wchłaniają wilgoć i obce zapachy. Z kolei ze wszystkich rodzajów maki najszybciej psuje się razowa). Dlatego zapasy wszystkich suchych produktów trzymaj w szczelnych szklanych słojach lub pojemnikach z tworzywa.

Umieść je w suchym, ciemnym miejscu, na przykład w zamkniętej szafce, i w temperaturze nie wyższej niż 21°C. W takich warunkach można liczyć na wydłużenie terminu ważności produktów. Jeżeli mamy w domu tzw. zimną szafkę (były popularne jeszcze na przełomie lat 50. i 60. XX w.) albo spiżarnię, w której panuje niższa temperatura, termin ważności produktów jeszcze się wydłuży.

Do nabierania sypkiej żywności z pojemników zawsze używaj czystej i suchej łyżki lub łypatki. Tak, by do słoja nie dostały się bakterie, zanieczyszczenia i wilgoć. Przed ponownym napełnieniem pojemnika umyj go i starannie wysusz. Na szczęście wszystkie pojemniki na żywność IKEA można myć w zmywarce.

Pamiętaj też o tym, by regularnie sprawdzać jakość i czystość zapasów. A także sprzątać resztki żywności na półkach i w szufladach. Najlepiej użyć odkurzacza, a potem przetrzeć szafki wodą z mydłem i pozostawić do wyschnięcia.

Prezentowane pojemniki IKEA nie zawierają BPA (Bisfenolu A).