



טיפים למשפחות צמצום בזבז מזון

טיפ #1

המזווה - בדקו אילו מצרכים יש לכם בבית ותכננו את הארוחות בהתאם. הכינו רשימת קניות בהתאם למספר הארוחות והמצרכים הדרושים לכם לבישול להמשך השבוע.

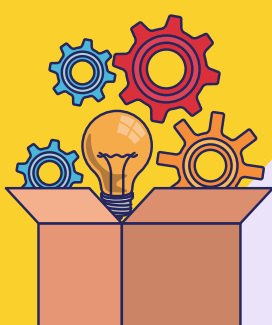
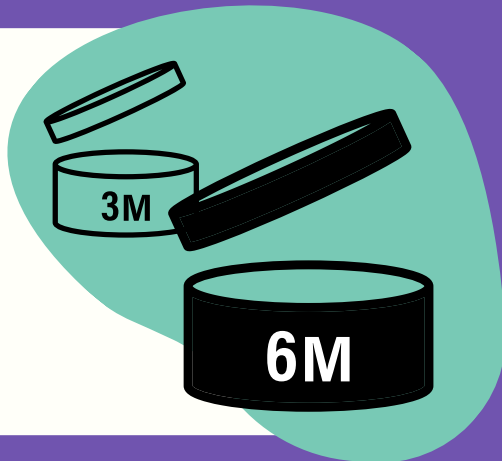


טיפ #2

שמרו על טריות - אחסנו מוצרים רגישים בקרור, השתמשו בכלי אחסון אטומים, הקפידו לסגור היטב אריזות ולמדו מהי הדרך המומלצת לאחסון פירות וירקות

טיפ #3

תאריכי התפוגה - 'עדיף להשתמש לפני' מופיע על מוצרים שאינם רגישים. מוצרים יבשים ניתן לצרוך בדרך כלל גם לאחר התאריך! הפעילו שיקול דעת. בוודאי שאם המוצר אוחסן כמו שצריך - אין סיבה להשליך שבוע לפני מועד התפוגה!



טיפ #4

יצירתיות במטבח - יש המון מתכונים קלים ונפלאים לניצול ירקות שהתחילו קצת להתעייף. פירות - אם לא מספיקים לאכול, מומלץ להקפיא. **שדרוגים** - עוגה שלא הצליחה יכולה להפוך לכדורי שוקולד ופסטה משלשום היא בסיס מצויין לפשטידה.

טיפ #5

אמנות השימור - הקפיאו, החמיצו, יבשו, כבשו, הכינו ריבה!



טיפ #6

מבצעים יקרים - מוצר במבצע 1+1 - לפני שמתפתים שימו לב אם מדובר בתאריך תפוגה קצר וחשבו אם תספיקו להשתמש במוצר.



טיפ #7

אמצו פרי או ירק מיוחד (לא מושלם) - הם טעימים ובריאים כמו ה"רגילים". כך תצילו מזון שיושלך לפח רק בגלל צורה, צבע או גודל שאינם מושלמים.

