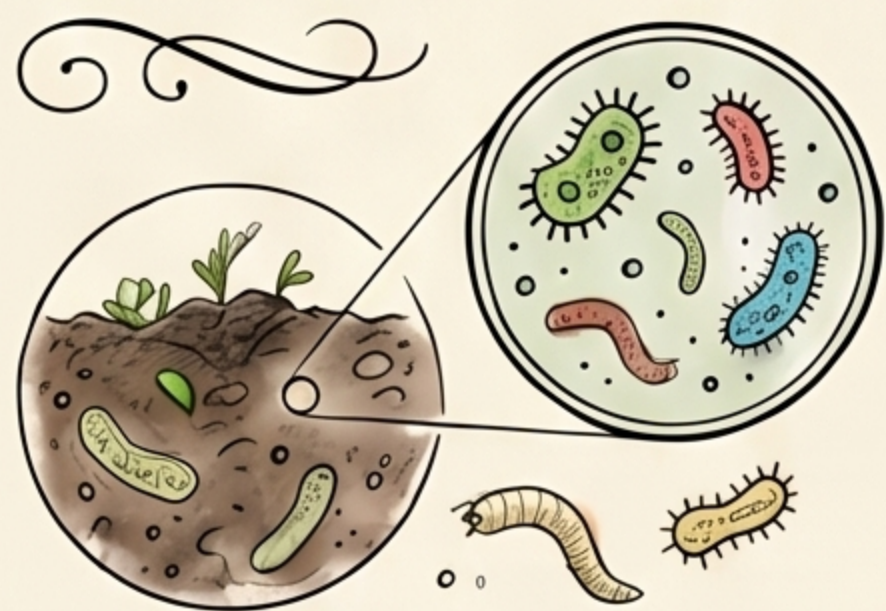




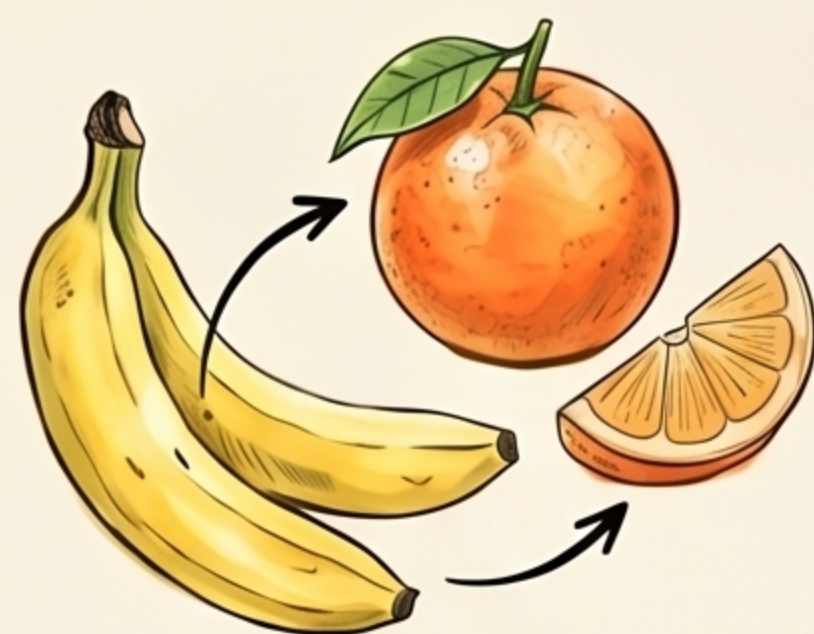
Скрытые угрозы на поверхности

Продукты могут содержать частицы почвы, личинки паразитов и возбудителей сальмонеллеза или гелатита А.



Чистота начинается с рук и воды

Используйте только проточную или бутилированную воду, предварительно вымыв руки и посуду.



Мойте даже несъедобную кожуру

Бактерии с кожуры бананов или апельсинов легко переносятся на мякоть при очистке.

Мастер-класс по обработке

Корнеплоды, бахчевые и капуста

Режим замачивания:

-  Корнеплоды (5–15 минут)
-  Использование щетки



Секреты чистой зелени

Замочите салат в холодной подсоленной воде на 15 минут, затем тщательно промойте.

Режим замачивания:

-  Листовая зелень (5–15 минут)
-  Добавление соли



Бережный уход за ягодами

Промывайте под слабой струёй; для удаления насекомых из малины используйте солевой раствор.



Корнеплоды, бахчевые и капуста

Замачивайте морковь на 15 минут, трите арбузы щеткой, а капусту обдавайте кипятком.



Режим замачивания:

-  Ягоды (малина, клубника) (2–3 минуты, Слабый солевой раствор)
- 