

KONZERVIRANJE I SKLADIŠTENJE HRANE

Ljudi konzerviraju hranu još od davnih vremena

Jedna od prvih metoda za konzerviranje hrane bilo je sušenje. Stari Egipćani koristili su sol i toplinu sunca kako bi izvukli vlagu iz hrane, čineći je jestivom kroz duže vrijeme.



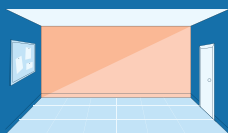
Konzervirajte što god želite

Svakakva hrana se može konzervirati i skladištiti. Nekim proizvodima to nije potrebno i mogu se jesti nakon prilično dugo vremena – kao npr. med. Ostala hrana može se konzervirati korištenjem različitih metoda. Sva se hrana može sušiti.



Nije problem ako nemate podrum

Smočnica, mala, negrijana prostorija na sjevernoj strani kuće pored kuhinje može poslužiti kao dobra alternativa podrumima kao mjesto za skladištenje hrane.



Antioksidansi pomažu u konzerviranju hrane

Osim što su jako dobri za vas, antioksidansi pomažu da hrana ostane svježija i da zadrži prirodnu boju i okus.

