

No malbaratis LA CARN



1 Comprova si encara et queda carn a casa abans d'anar a comprar.

2 Conserva la carn en la part més freda del frigorífic.

3 Pots congelar la carn fresca o cuinada per porcions, embolcallada o envasada, perquè no es malmeti pel fred intens.

4 Abans de refrigerar la carn acabada de cuinar o de congelar-la, deixa-la refredar una estona a temperatura ambient, però vigila que no passin més de dues hores per evitar la proliferació de microorganismes.

Aprofita el menjar

1 Amb carn cuinada prepara guisats de patates, sofregits, arrossos, canelons, lasanyes, amanides, croquetes, crestes, empanades.

2 Amb la carcanada del pollastre i els ossos del pernil, pots bullir-los per fer-ne un brou.



Cada català llença a la brossa



d'aliments a l'any que es podrien haver consumit

Contra el malbaratament alimentari TU HI TENS MOLT A FER

