

Smid mindre mad væk, og spar penge



I mange køkkener bli'r der hver dag smidt en masse god mad væk, som sagtens kan bruges. Ved at opbevare maden på en smartere måde kan du reducere madspild og spare tid. Så får du flere penge til faste udgifter og alt det sjove, du kan li' at lave.





Det, der er skjult, går til spilde. Det, du kan se, bli'r brugt

Når du åbner dine skabe eller køleskabet, spiser du som regel først de ting, du kan se. De ting, du ikke kan se, er nemme at glemme. Med gennemsigtige opbevaringsbøse og låg er det nemmere at finde den mad, der sagtens kan bruges, og som du ikke vidste, du ledte efter. Samtidig sparer du penge og ressourcer. Og hvad mon der ville ske, hvis du satte alle grøntsagerne og de andre sunde ting forrest?

Forskellige materialer til forskellige behov

Når du skal bestemme, hvilke opbevaringsbokse du skal ha', kan du vælge imellem 2 materialer: Glas eller BPA-fri plast. Begge typer tåler opvaskemaskine og mikroovn. Opbevaringsboksene af glas er ovnfaste, bli'r ikke misfarvede og ta'r ikke smag af den mad, der opbevares i dem. Opbevaringsbokse af plast vejer mindre, kan tåle at blive tabt uden at gå i stykker og er nemme at ta' med.



Lågene kan bruges igen og igen

Et låg holder maden frisk i lang tid og hjælper dig med at reducere mængden af plast og alufolie, du har brug for i køkkenet. Lågene er fremstillet af 3 forskellige materialer: BPA-fri plast, silikone og bambus.



Låget af plast er lækagesikkert og gi'r en tæt forsegling, der lader mindre ilt trænge ind og hæmmer nedbrydningsprocessen. Det er perfekt, når du ta'r frokost med på arbejde eller skal til sammenskudsgilde hos naboen.



Et låg af silikone skaber et undertryk, så maden holdes frisk og bevarer temperaturen. Hvis du tilbereder mad i ovnen, kan du dække maden til med låget og beskytte ovnen mod spild og sprøjt.



Låget af bambus gør opbevaringsboksen mere dekorativ. Det er perfekt til tørvarer, du vil ha' lige ved hånden, f.eks. de sunde morgenmadsprodukter, som familien gerne skal se som det første om morgenen. Låget af bambus kan også bruges som bordskåner, når du serverer varme retter.





Middagsmad i dag, frokost i morgen

Den gryderet, du lavede forleden, smager sikkert endnu bedre et par dage senere – når alle smagsstofferne fra krydderierne er trukket ud i retten. Og det er altid godt at gemme madrester. For at opnå en sammenhængende arbejdsgang i køkkenet kan du bruge den samme opbevaringsboks til det hele – fra tilberedning og madlavning til velsmagende madrester – du skal bare skifte låget.



Brug den samme opbevaringsboks, fra du er sulten til dejlig mæt. Du skal bare skifte låg afhængigt af om du tilbereder, serverer, opbevarer eller ta'r maden med dig.



