

PRAVILNI PRISTOPI SHRANJEVANJA RAZLIČNIH ŽIVIL.

ŽIVILO	KJE GA HRANIMO?	KAKO GA HRANIMO?
JAJCA		
Sveža jajca	Shramba/hladilnik	Lahko v shrambi, na sobni temperaturi, vendar bo njihova kakovost upadla hitreje, kot če jih hranimo v hladilniku. V hladilniku jih je bolje postaviti v glavni del kot pa v vrata, da znižamo nihanje temperature.
Trdo kuhana jajca	Hladilnik	Pri shranjevanju se lahko pojavi blag, neškodljiv, žveplast vonj. Nikoli jih ne hranimo na prostem ali v shrambi.
MESO IN MESNI IZDELKI		
Surovo meso in perutnina	Hladilnik/zamrzovalnik	V originalni embalaži ali dobro zaprti posodi, v hladilniku na spodnji polici, ločeno od gotovih jedi. Za zamrzovanje razdelimo v manjše porcije in dobro zavijemo.
Ribe	Hladilnik/zamrzovalnik	V dobro zaprti posodi, v hladilniku na spodnji polici, ločeno od drugih živil. So zelo hitro pokvarljive, zato jih čim prej pospravimo na hladno.
Pripravljene mesne jedi (npr. juhe, enolončnice, pečenka)	Hladilnik/zamrzovalnik	Po kuhanju čim prej ohladimo in shranimo v plitvi, pokriti posodi.
Narezki, hrenovke, mesne delikatese	Hladilnik/zamrzovalnik	Hranimo v originalni embalaži ali dobro zaprti posodi.
STROČNICE, ŽITA & IZDELKI IZ ŽIT		
Suhe stročnice (npr. fižol, leča, grah, čičerika)	Shramba	
Kuhane stročnice	Hladilnik	Hranimo v dobro zaprti posodi.
Ječmen, rž, koruza, riž, proso, pšenica, ajda, oves, kvinoja.	Shramba/zamrzovalnik	
Bela moka	Shramba	
Suhe testenine	Shramba	Hranimo v dobro zaprti posodi.
Kruh	Shramba/zamrzovalnik	V dobro zaprti posodi ali vrečki. V hladilniku hitreje postane trd.
Pekovski izdelki brez nadeva ali premaza	Shramba/zamrzovalnik	V dobro zaprti embalaži ali posodi, za daljše shranjevanje jih lahko zamrznemo.
Pekovski izdelki z nadevom ali premazom	Hladilnik	Po navodilih na embalaži; izdelke z mlečnimi ali mesnimi nadevi hranimo v hladilniku.
ZELENJAVA		
Avokado	Shramba --> hladilnik	Preden ga prestavimo v hladilnik, naj dozori na sobni temperaturi.
Brokoli	Hladilnik	Ovitega v vlažno krpo, najbolje v predalu.
Brstični ohrovť	Hladilnik	V dobro zaprti posodi, najbolje v predalu.
Buča	Shramba	Brez embalaže.
Bučke	Hladilnik	Cele ali narezane ovijemo v vlažno krpo.
Čebula	Shramba	Brez embalaže ali v mrežasti vrečki, ločeno od krompirja.
Česen	Shramba	Brez embalaže ali v mrežasti vrečki.
Cvetača	Hladilnik	V dobro zaprti posodi, najbolje v predalu.
Gobe	Hladilnik	V papirnati vrečki.
Korenje, redkvice, rdeča pesa	Hladilnik	V dobro zaprti posodi, s suho papirnato brisačo ali krpo. Liste hranimo ločeno.
Koruza	Hladilnik	Brez embalaže.
Krompir	Shramba	Brez embalaže ali v mrežasti vrečki, ločeno od čebule. Obstojnost se podaljša, če med krompir dodamo jabolko.
Kumare	Hladilnik	Brez embalaže ali ovite v papirnato brisačo, najbolje v predalu,
Paprika	Hladilnik	Brez embalaže, najbolje v predalu. Načeta zdrži dlje, če v njej pustimo pecelj in semena.
Paradižnik	Kuhinjski pult	Stran od neposredne sončne svetlobe. Po dozoritvi ga po potrebi damo v hladilnik, ampak bo to vplivalo na okus.
Por, mlada čebula	Hladilnik	Ovijemo v vlažno krpo.
Rožmarin, zajbelj	Hladilnik	V dobro zaprti posodi, ovijemo v vlažno krpo.
Solata, rukola, špinača	Hladilnik	V dobro zaprti posodi, obloženi z rahlo vlažno papirnato brisačo.
Šparglji, peteršilj, koriander	Hladilnik	Skrajšamo stebela in shranimo pokončno v kozarec z vodo, čez poveznemo vrečko.
Stročji fižol	Hladilnik	V dobro zaprti posodi.
Zelena	Hladilnik	V dobro zaprti posodi.
Zelje, jajčevci	Hladilnik	Brez embalaže, najbolje v predalu.
SADJE		
Banane	Shramba	Na sobni temperaturi, ločeno od drugega sadja in zelenjave. V hladilniku hitro potemniijo.
Češnje	Hladilnik	V vrečki ali dobro zaprti posodi. Operemo jih tik pred uporabo. Poškodovane plodove odstranimo.
Citrusi	Hladilnik	Brez embalaže, najbolje v predalu.
Granatno jabolko	Hladilnik	Brez embalaže.
Grozdje	Hladilnik	V dobro zaprti posodi. Operemo ga tik pred uporabo. Poškodovane in gnile grozde odstranimo.
Jabolka	Hladilnik	Ločeno od drugega sadja in zelenjave.
Jagode	Hladilnik	V plitvi posodi, obloženi s suho papirnato brisačo, pokrov naj bo rahlo priprt. Operemo jih tik pred uporabo.
Marelice, breskve, hruške, slive, mango, kivi, ananas	Shramba → hladilnik	Preden jih prestavimo v hladilnik, naj dozori na sobni temperaturi.
Melone, lubenica	Shramba → hladilnik	Cele najprej zorijo na sobni temperaturi, narezane damo v dobro zaprto posodo v hladilnik.
MLEKO IN MLEČNI IZDELKI		
Sveže mleko	Hladilnik	
Jogurt	Hladilnik	
Trdi in poltrdi siri	Hladilnik	Na temperaturi do največ 4 °C.
Sveži siri, skuta, kremni siri	Hladilnik	
Maslo	Hladilnik	
Trajno mleko (UHT), mleko v prahu	Shramba	Po odprtju ravnamo po navodilih na embalaži.
Sladoled	Zamrzovalnik	Po odtajanju ga ne zamrzujemo ponovno.
OSTANKI HRANE		
Ostanki jedi	Hladilnik/zamrzovalnik	Hitro ohladimo, najbolje v dveh urah. V hladilniku porabimo v največ dveh dneh.
Odprte konzerve	Hladilnik	Vsebine ne puščamo v odprti konzervi, ampak jo prestavimo v dobro zaprto posodo (razen, če se konzerva lahko ponovno nepredušno zapre).

*Pri živilih, ki niso zajeta v preglednici, upoštevajte navodila, navedena na embalaži.