



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONSERVE KAVANOZLARI NASIL MUHAFAZA EDİLİR

Mevsim sebzelerini ilk günkü lezzetinde sofranıza taşımanız için doğru muhafaza koşullarını sağlamalısınız. Kışık konserve yapanlara özel tyolarımız arasında aşağıdaki muhafaza koşullarına da dikkat etmelisiniz: Kavanozlarınızı bir mutfak dolabının karanlık ve çok sıcak olmayan bir köşesinde saklamalısınız. Bu hazırlıklarınız için mutfağınızın uygun bir köşesinde erzak dolabı bulundurmanızı öneririz. Mutfağınızda kavanozlarınızı muhafaza edebileceğiniz uygun bir alan yoksa, kavanozları kese kağıdına koyarak ışık görmelerini önleyebilirsiniz. Kavanozlarınızı bu şekilde sepetlerde, temiz kutularda saklayabilirsiniz. Uyarı: Konservenizi tktmeden önce mutlaka kapağın şişip şişmediğini kontrol edin. Eğer kapakta bombe oluşmuşsa konserveniz hava almıştır ve içeriğinde bakteri oluşmuş olabilir. Konserve clostridium botulinum adlı bakterinin retildeğini gösteren bu durum, insan sağlığı açısından ölümcül bir tehlike oluşturan botulismus hastalığına neden olabilmektedir. Eğer kavanoz kapaklarında şişme varsa o konserveyi tktmemeniz, hatta tadına bile bakmamanız gerekir.

