

Kann ich das noch essen?



#dieesserwisser

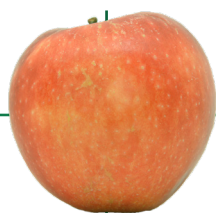
Wer von uns hat sich diese Frage noch nicht gestellt? Wie sooft ist unsere Entscheidungshilfe das Datum auf der Verpackung. Es handelt sich hierbei aber um das Mindesthaltbarkeitsdatum und nicht um das "Wirf-es-weg-Datum". Das Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet, dass das ungeöffnete Lebensmittel bei durchgehend richtiger Lagerung den Geruch, den Geschmack und die Nährwerte behält. Nach Ablauf des Datums sind aber unsere eigenen Sinne gefragt, da sich das Lebensmittel verändert, aber noch lange nicht verdorben ist. Denn unsere Augen sagen uns „das sieht gut aus“, unsere Nase verrät uns ob das Lebensmittel angenehm oder unangenehm riecht und zuletzt sollten wir daraus unsere Schlüsse ziehen. Verfolgt doch mal mithilfe dieser Skala, was abseits von vorgefertigten Terminen, unser Auge erkennt, unsere Nase verrät und schlussendlich unser Kopf entscheiden muss.

#dieesserwisser
www.esserwissen.at



APFEL

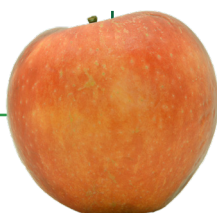
Kaufdatum



Lagertipp:
Dunkel und kühl mit hoher Luftfeuchtigkeit.



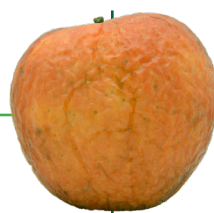
nach zwei Wochen



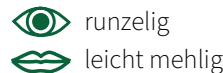
Bei der Lagerung verringert sich der Wassergehalt und die Aromen.

Meist beginnt der Apfel zuerst an der Kelchöffnung zu faulen und zu schimmeln.

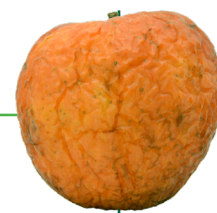
nach sechs Wochen



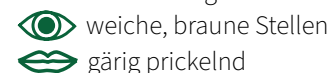
Es bilden sich weiche, braune Stellen, die großzügig weggeschnitten werden können.



nach elf Wochen



Ist der Schimmel nur im Kerngehäuse, kann dieses großzügig herausgeschnitten werden. Fault der Apfel drum herum, haben sich die Pilzgifte verbreitet, deshalb entsorgen.



BROT

Kaufdatum



Dieses Brot wird in einem Plastiksackerl gelagert.

Plastikverpackungen begünstigen die Schimmelbildung im Brot.

nach einer Woche



Die Feuchtigkeit in der Plastikverpackung kann nicht ausreichend entweichen, es bildet sich Schimmel in Form von kleinen weißen Pünktchen.



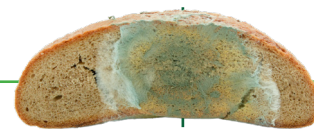
ACHTUNG - ungenießbar!
nach zwei Wochen



Schimmel bildet sich in unterschiedlichen Farben (Weiß, Blau, Grün). Verschimmeltes Brot muss als Ganzes entsorgt werden.



ACHTUNG - ungenießbar!
nach drei Wochen



Der Schimmel breitet sich im ganzen Brot aus. Um die Übertragung der Schimmelsporen auf andere Lebensmittel zu verhindern, das Brot rechtzeitig entsorgen!

BROT

Kaufdatum



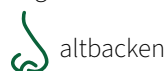
Dieses Brot wird in einem Stoffbeutel gelagert.

Stoffbeutel begünstigen eher ein Austrocknen des Brotes, wirken aber dafür der Schimmelbildung entgegen.

nach einer Woche



Wenn Brot trocken wird, gehen Aromastoffe verloren. Während der Lagerung des Brotes treten Veränderungen in Kruste und Krume auf.



nach zweieinhalb Wochen



Die Feuchtigkeit aus der Krume geht in die Kruste über – dies hat die Verringerung der Krustenstärke zur Folge. Dadurch werden Aromastoffe in die Umgebung abgegeben.











nach vier Wochen



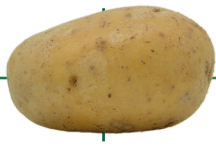
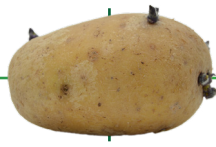
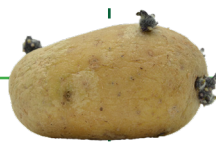
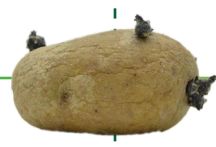



Altbackenes und ausgetrocknetes Brot ist weiterhin genießbar! Es kann zu Brotwürfel, Brösel oder als Brotsuppe verarbeitet werden.













KAROTTE

<p>Kaufdatum</p>  <p>Lagertipp: Im Gemüsefach des Kühlschranks.</p> <p> frisch  knackig</p>	<p>nach einer Woche</p>  <p>Der Wassergehalt nimmt ab, die Karotte verliert an Stabilität und wird biegsam. Mit dem Wasserverlust sinkt der Vitamingehalt.</p> <p> weniger aromatisch</p>	<p>nach drei Wochen</p>  <p>Wenn die ersten dunklen Stellen sichtbar werden, reicht es in der Regel aus, die Karotten vor dem Verarbeiten gründlich zu schälen.</p> <p> Verfärbungen</p>	<p>ACHTUNG - ungenießbar! nach fünf Wochen</p>  <p>Bildet sich Schimmel, muss die Karotte entsorgt werden.</p> <p> faulig  schimmelig, faule Stellen</p>
---	--	--	---









KARTOFFEL

<p>Kaufdatum</p>  <p>Lagertipp: In einem Netz oder Papiersackerl vor Licht und Wärme geschützt, gut belüftet und nicht frostig.</p> <p>Frühkartoffeln sollten rasch verbraucht werden.</p>	<p>nach vier Woche</p>  <p>Bei 4-6 °C fühlt sich die Knolle am wohlsten. Bei niedrigeren Temperaturen verwandelt sich Stärke in Zucker, über 8 °C fängt sie an auszukeimen, Nässe löst Fäulnis aus.</p>	<p>nach sechs Wochen</p>  <p>Solange die Keime noch klein und die Knollen relativ fest sind, kann man die Kartoffel noch essen. Schälen und großzügiges Entfernen der keimenden Stellen senken den Gehalt an giftigem Solanin.</p>	<p>ACHTUNG - ungenießbar! nach acht Wochen</p>  <p>Haben sich schon längere Keime an den schrumpeligen Knollen gebildet, sind sie nicht mehr zum Verzehr zu empfehlen.</p> <p> faulige oder grüne Stellen  unangenehm faulig  gummiartig, weich</p>
--	---	---	--

SALAMI

<p>Kaufdatum</p>  <p>Lagertipp: In der untersten Ebene des Kühlschranks über dem Gemüsefach.</p> <p>Lange gereifte Salami im Ganzen kann auch kühl und luftig bei 12-15 °C gelagert werden.</p>	<p>nach einer Woche</p>  <p>Aufgeschnittene Wurst zählt zu den leicht verderblichen Lebensmitteln und ist daher auch bei Lagerung im Kühlschrank nur kurz haltbar.</p> <p> angenehm würzig  helle Farbe</p>	<p>ACHTUNG - ungenießbar! nach eineinhalb Wochen</p>  <p>Ein unangenehmer Geruch, Verfärbungen, eine schmierige Oberfläche oder eingetrocknete Ränder sind Anzeichen für Verderb.</p> <p> unangenehmer Geruch  gewölbte Ränder, schwitzig</p>	<p>ACHTUNG - ungenießbar! nach zwei Wochen</p>  <p>Eine schmierige Oberfläche wird von Hefen oder Schimmel verursacht. Verdorbene Salami muss entsorgt werden!</p> <p> stechender, säuerlicher Geruch  grau, grünlich, schmierig</p>
---	---	---	---

TOPFEN

<p>Kaufdatum</p>  <p>Lagertipp: In der Originalverpackung im mittleren Fach des Kühlschranks.</p> <p>Dieser Topfen wurde nach dem Kauf sofort geöffnet.</p>	<p>Nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum</p>  <p>Setzt sich Flüssigkeit ab, ist dies noch kein Anzeichen für Ungenießbarkeit.</p> <p> milchig-weiß bis gelb  leicht säuerlich, weich-cremig</p>	<p>ACHTUNG - ungenießbar! drei Wochen nach dem MHD</p>  <p>Sobald sich Schimmel bildet oder der Topfen bitter schmeckt, ist er nicht mehr genießbar und muss entsorgt werden.</p> <p> alkoholisch  schimmelig, dunkle Flecken</p>	<p>ACHTUNG - ungenießbar! vier Wochen nach dem MHD</p>  <p>Sauerstoff und Bakterien verkürzen die Haltbarkeit.</p> <p>Ist die Verpackung nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum noch dicht verschlossen, deutet ein flacher Verpackungsdeckel auf einen genießbaren Topfen hin.</p>
---	---	---	---