

# Păstrați alimentele pentru o perioadă mai lungă.

## Ce puteți face

Păstrați alimentele într-un recipient de sticlă



Organizați după data de expirare  
Puneți alimentele la congelator.



Crește-ți propriile ierburi

Etichetați și datați toate alimentele



Gătiți tocănițe și supe cu legume mai puțin arătoase.

Faceți smoothie-uri sau congelați

FOOD-Y- Stimularea angajării și dezvoltarea abilităților antreprenoriale pentru tinerii din medii vulnerabile folosind economia circulară pentru a găsi soluții la problemele de risipă alimentară în comunitate.

Agățați bananele

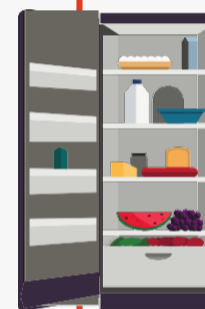
DURATĂ: 01-09-2023 - 31-08-2024

## Ce nu puteți face

Nu lăsați alimentele deschise



Nu expuneți alimentele deschise, tăiate și gătite la temperatura camerei



Nu puneți alimente noi în partea din față a frigiderului.



Nu umpleți excesiv frigiderul

Nu tocați legumele sau fructele decât dacă le utilizați

Nu spălați legumele proaspete înainte de a le depozita

