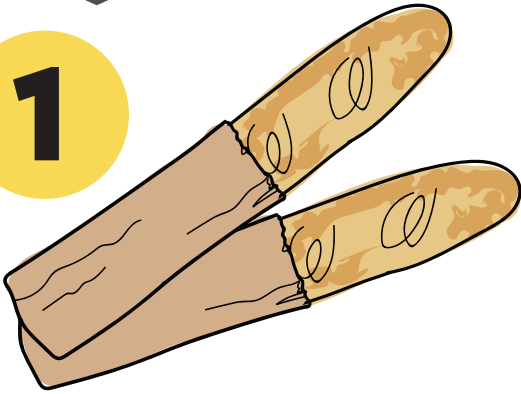




HÄVIKKI-
VIKKO

4 vinkkiä leivän fiksuun käyttöön

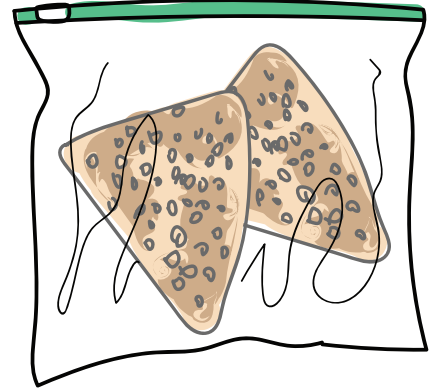
1



Osta kulutuksen mukaan

Osta leipää sen verran kuin syöt sitä muutaman päivän aikana.

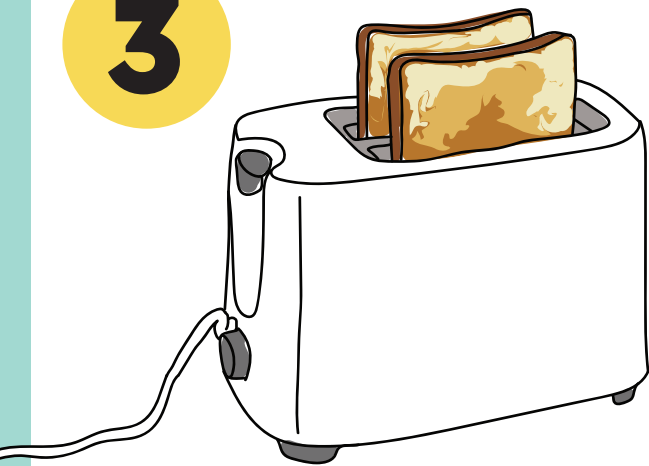
2



Ylimääräinen leipä pakastimeen

Leipä on hyvä pakastaa tuoreena pakastamiseen tarkoitetuissa pusseissa. Pakasta leipä viipaleina tai pienempinä paloina, jotta sitä on helpompi sulattaa ja käyttää. Pakastimessa leipä säilyy 2–3 kk.

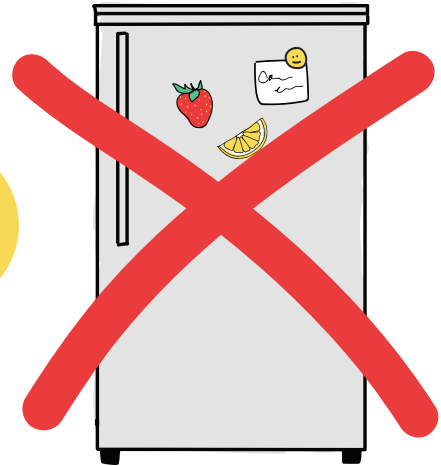
3



Hyödynnä kuivahtanut leipä

Kuivahtaneen leivän voit laittaa leivänpaahtimeen, hyödyntää köyhinä ritareina tai paahata uunissa lastuja tai krutonkeja. Lämpimiin voileipiin voit laittaa kuivahtaneen leivän täytteeksi esimerkiksi edellisiltä aterioilta ylijäänyttä ruokaa.

4



Säilytä leipä oikein

Leipä kannattaa säilyttää omassa pakkauksessaan huoneenlämmössä. Älä laita leipää jääkaappiin, sillä se nopeuttaa leivän vanhenemista.