



HÄVIKKI-  
VIKKO

# Näin elin- tarvikkeet säilyvät



Sillä on merkitystä, miten sijoitat ruoat jääkaappiin ja pakastimeen. Pakkaa valmistamasi ruoka tai ruoantähteet päivämäärällä merkittyihin rasioihin. Käytä läpinäkyviä rasioita tai merkitse sisältö muulla tavoin. Näin näet helposti niiden sisällön, eikä ruoka unohdu kaappeihin. Pidä kaapit siistinä ja vältä ylitäyttöä, niin pysyt paremmin kärryillä niiden sisällöstä. Muista, että pakastimessakaan ruoka ei säily ikuisesti.

## Pakastimessa (-18 °C)

Vihannekset	8 kk
Marjat	8 kk
Leipä	3 kk
Jauheliha	3-4 kk
Sianliha	3-4 kk
Kana, paloina	9 kk
Kalafileet	2-3 kk
Valmiit ruuat	3-4 kk

## Jääkaapissa (+2-5 °C)

Maito	7 vrk
Liha	3-5 vrk
Jauheliha	1-2 vrk
Kala	1 vrk
Leikkeleet	5-7 vrk
Valmiit ruuat	3-4 vrk
Kastikkeet, puurot	1-2 vrk

Ohjesäilytysaikojen lähde: Ruokavirasto.