



# FIXA i köket



VÄLKOMNA TILL  
BORDS!!



Kerstin Lindblad Misse N Josefsson

## Några goda råd!

Köp inte mer mat än du behöver.  
Då kanske du inte orkar äta upp allt.

Kolla på förpackningen  
att den mat du ska köpa  
har god hållbarhet.

Annars kan maten hinna bli gammal  
innan den ska ätas.  
Då måste den kastas.

Placera skålar, servis,  
glas och bestick  
i skåp och lådor.  
Ju mindre som står framme  
desto lättare att hålla rent.





Vid kassan lägger du varorna på bandet. Personalen i kassan registrerar priserna på dina varor och säger vad du ska betala.

Har du bankkort kan du betala med det. Annars kan du betala kontant, med pengar.

När du har betalat packar du ner dina varor i din kasse.

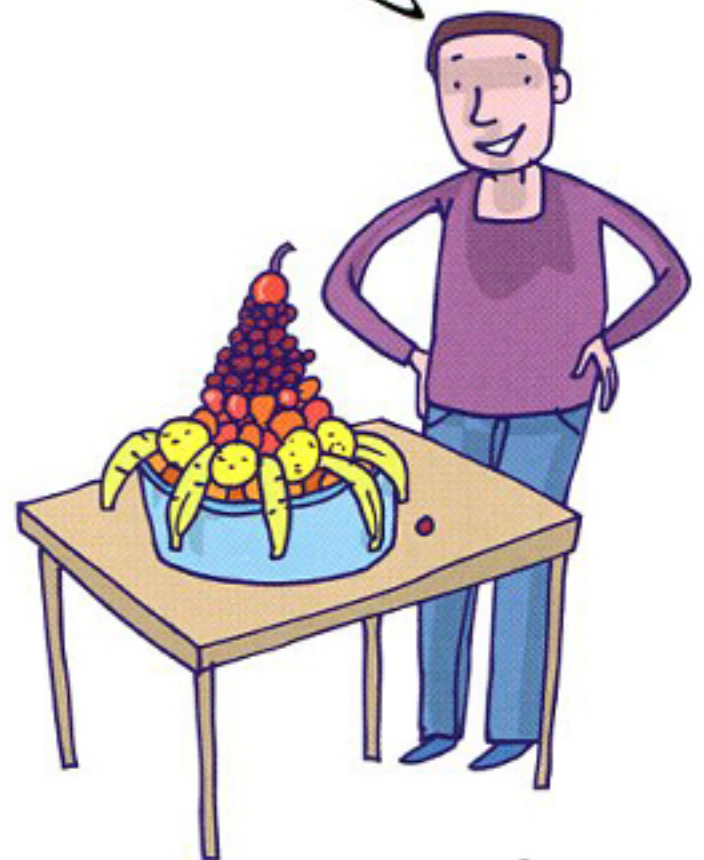




Mjöl, kaffe, te och annat som inte ska stå kallt ställer du in i skåp eller lägger i lådor.

Många frukter och grönsaker kan stå framme. Det mesta kan också förvaras i kylskåpet. Då håller frukt och grönt längre.

Frukt är inte bara nyttigt. Det ser fint ut också!



# Hålla rent i köket

## Handdisk

När du ska handdiska sätter du i proppen i diskhon, droppar i lite diskmedel och fyller med varmt vatten. Ha inte för varmt vatten.

Använd diskborste så får du bort smutsen.

Använd svamp som du kan skrubba med om det är svårt att få bort smutsen.



## Rengör spis och ugn

Använd svamp, trasa och rengöringsmedel som passar för rengöring av spis och ugn.



## Rengör arbetsbänk

Torka av arbetsbänken med en disktrasa minst en gång varje dag. Blöt trasan och ta lite diskmedel på. Torka noga där du kommer åt. Rengör också väggen över arbetsbänken på samma vis. Kolla att det ser rent ut när du är klar. Skölj och vrid ur trasan då och då. Häng upp trasan när du är klar så den torkar.

