



Imatge de la campanya "Escura el plat i la nevera"

A la cuina

Consells per no malbaratar menjar a l'hora de cuinar

Alguns consells per no malbaratar aliments:

A la cuina...

- Calculeu bé la quantitat de menjar que cuineu fent servir mesuradors de volum o balances.
- Si us sobra menjar, eviteu reescalfar-lo moltes vegades.
- Aproveu les sobres per fer altres plats.