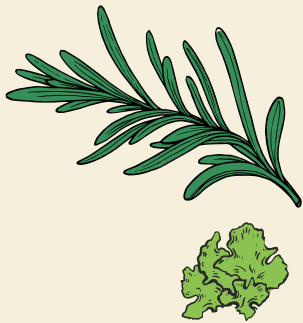
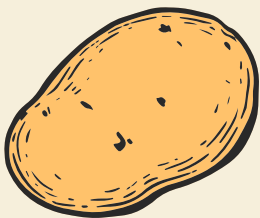


# 5 gode tips til at undgå madspild



## TIP #1

Krydderurter, der er ved at blive kedelige og slatne, kan frysnes og bruges til stegning. Hak dem fint, bland dem med olie eller smør og frys det hele i en isterningebakke.



## TIP #2

Opbevar kartofler og æbler side om side. Det modvirker, at kartoflerne spirer og øger derved holdbarheden.



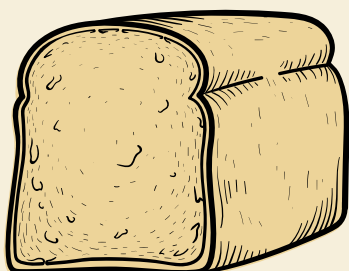
## TIP #3

I stedet for at smide enderne af f.eks. dine forårsløg, selleri eller porrer ud, kan de gendyrkes i en potte eller et glas med jord eller vand.



## TIP #4

Salatblade og rodfrugter, der er blevet slappe og triste, kan få nyt liv i en skål med iskoldt vand. Lad dem ligge i en times tid, og de er så gode som nye.



## TIP #5

Gammelt brød kan nemt laves til brødchips eller croutoner. Skær det i tynde skiver eller i små firkanter, og krydr dem med olie og urter inden de sættes i ovnen.