ATENÇÃO AOS ERROS COMUNS QUE VOCÊ COMETE DENTRO DA SUA COZINHA

Seja por motivos culturais ou simplesmente por que não pensamos, o fato é que cometemos muitos erros em nossa cozinha diariamente.

E erros na cozinha e na manipulação de alimentos podem ocasionar doenças graves e a família toda fica exposta aos 'venenos' do dia a dia.

Confira algumas dicas preciosas e mude seus hábitos dentro de casa:

- Não se deve lavar carne vermelha em água corrente, pois além de se perder todos os nutrientes e a carne ficar com mau aspecto, a água só aumenta a probabilidade da entrada de bactérias. Só se deve lavar peixes para a retirada das escamas.
- Na hora de lavar os pratos, apenas algumas gotas de detergente são suficientes para a lavagem de toda a louça. Muito sabão na esponja, não permite a lavagem integral da mesma e consequentemente a proliferação de bactérias para a próxima louça será maior.
- Jamais use tábuas de madeira na sua cozinha. Já está mais do que provado que o acúmulo de sujeira e micro-organismos é imenso e não sai com água e sabão. Utiliza sempre as de plástico ou vidro.

Não há problema algum em guardar alimentos quentes na geladeira. A única coisa é que até o alimento esfriar o consumo de energia aumenta um pouco. Só isso! E de preferência, se o alimento estiver quente, guarde-o destampado e só depois de frio coloque a tampa. O vapor formado dentro do recipiente dificulta o seu resfriamento e pode estragar o alimento.

- O hábito de abrir a lata de leite condensado com dois furinhos, um de cada lado para consumir o produto direto da embalagem é totalmente condenado. Milhões de bactérias entrando pelo furinhos e através da saliva! Abra a lata, repasse o produto a outro recipiente de plástico ou de vidro, retire o produto a ser consumido, tampe novamente e guarde-o em local fresco e seco.
- Formigas são transmissoras de bactérias em potencial. Elas comem de tudo, inclusive baratas mortas levando-as para suas tocas e depois vem comer o doce que está em cima da sua mesa. Havendo contato de formigas com alimentos, o jeito é jogar no lixo!
- Soprar velinhas no bolo é apenas espalhar as bactérias da saliva para todos os convidados do aniversário. Abandone esse hábito e pense em apagá-las de outra forma.

Infelizmente todas as geladeiras são equipadas com o local de ovos na porta. Mas essa é a parte menos refrigerada do aparelho e o vai e vem da porta pode transformar os ovos em estufa e ocorrer a proliferação de salmonela. O ideal é guardá-los na prateleira da geladeira.

- Não se deve arear panelas na parte de dentro. Toda a substância química do alumínio se solta e depois vai parar dentro da sua comida.
- O vinagre deve ser mantido dentro da geladeira!
- Não use lixeiras na pia. Pia não é lugar de lixo!
- Troque a esponja de lavar louça uma vez por semana! Utilizá-la mais do que isso é só transferir bactéria de um lugar para outro.

Pense nisso e mude seus hábitos!!