

# Att handla matvaror

## Guidelines för shopping av dagligvaror

Det påstås att vi är utrustade med ett smak och luktsinne för att kunna avgöra när ett födoämne är tjänligt eller inte, men det finns trots det en massa faktorer som vi datum-neurotiker måste ta hänsyn till:

### §1 - Ensam kvar

**Köp aldrig en vara som är ensam kvar av sitt slag** (dvs varje köpvärdig vara måste ha minst två syskon med samma förpackning, mängd och datummärkning och med samma fräscha utseende). Det är annars möjligt att just denna förpackning har varit ute på egna äventyr i butikslokalerna. Varje uppmärksam kund kan intyga att de vid ett flertal tillfällen observerat att butikspersonal lägger tillbaka enstaka kylvaror/frysvaror som kanske har legat dagar på rumtempererad plats där de dumpats av olydiga barn eller tillnyktrande "köpoholiker".

### §2 - Hållbarhet

**Köp enbart produkter där minst halva hållbarhetstiden återstår.** Detta kräver tankekraft när det gäller produkter där framställandedatum ej framgår. Här får man gissa sig till sanningen eller låta bli att köpa. Undantagsfall: I **nödlägen** kan du köpa sådant där upp till 2/3 av hållbarhetstiden gått så länge detta inte kommer i konflikt med §1. Självklart måste alla varor noga undersökas och vid minsta tecken på tex vac-släpp, rata den varan. Obs § 2 gäller ej vitt bröd, sushi eller grillat som naturligtvis enbart skall inhandlas dagfärskt.

### §3 - En bit in

**Ta enbart varor som ligger en bit in.** Där finns ofta varor med bättre hållbarhet (obs varan måste vara ett exemplar i en större grupp med samma datum, se §1). De varor som ligger allra längst fram har oftare än andra varit ute på temperaturlåga äventyr i butikslokalen, eller ännu värre kanske varit hemma hos någon och återvänt. Men det gäller att se upp. Det finns lömska handlare som känner till § 3 och placerar varor därefter. Dessutom är det inte helt ovanligt att personalen i energibeparande syfte lägger de färskaste varorna längst fram.

### §4 - Köp originalet

lakttag stor **misstänksamhet mot varianter** på en välkänd produkt. Till exempel vitlökskryddad falukorv, köttbullar med currysmaak, lightvariant eller med citronsmak. Nästan utan undantag är dessa produkter klart sämre än originalet. Vill man ha tex vitlökssmak så är det mycket bättre att krydda själv! En maträtt eller en matprodukt blir inte bättre för att man adderar godsaker.

## §5 - Butikshanterade färskvaror

Viss **misstänksamhet bör råda mot vissa butikshanterade färskvaror**. Färdiggrillade fläskkotletter är ibland utgångna vid tillredningen. Ompackade utgångna smörgåspålägg känner du lätt igen på det prydliga avståndet mellan skivorna i träget. Marinader är nästan alltid av ondo och används ibland för att dölja tjanligt men illaluktande griskött.

## §6 – Glass

**Glass ska enbart inhandlas i butiker som förvarar glass i en för ändamålet avsedd frysdisk.** Många handlare förvarar sedan några år glass i frysar avsedda för vanliga frysvaror. Men vanliga frysar duger inte till att förvara glass som är konsumtionsduglig för datumneurotiker. Glass är mycket känsligare än andra frysvaror. Du känner igen en riktig glassfrys på att den är djupare än vanliga frysgondoler. Den har inte genomskinliga sidor, den har ofta dubbla kompressorer, den är kopplad direkt till elsystemet och ingår inte i butikens gemensamma kylsystem. En Glassduglig frys har en smartare avfrostningscykel än butikens gemensamma fryssystem.