

Send dit spørgsmål til Samvirkes eksperter: Samvirke, Vallensbæk Torvevej 9, 2620 Albertslund.  
Mærk kuverten »Brevkassen« – eller på en mail til [brevkassen@fdb.dk](mailto:brevkassen@fdb.dk). Kun et spørgsmål ad gangen!

tere løber af, og den er nemmere at få blank, når I kører over med en vinduesskraber. Hvis vinduerne ikke tillader, at I kan bruge en sådan, så brug et vaskeskind, og tør efter med et stykke sammenkrøllet, tørt avispapir. På den måde får I blanke ruder og skåner samtidig miljøet for unødigt sulfo.

### KAN JUICEN HOLDE?

*Peter Bach, Allerød:*

■ Vi bruger dagligt blandet saftevand og friskpresset appelsinjuice.

Holdbarheden er, efter åbning og i køleskab, henholdsvis otte og tre dage. Men vi er kun to i husholdningen, og det sker, at vi overskrider de omtalte holdbarhedsgrænser. Er det risikabelt? Hvad sker der egentlig med produkterne efter holdbarhedsperiodens udløb?

**Svar** fra Susanne Knøchel:

Juice og saftevand er normalt ret sure, og hovedproblemet ved overskridelse af holdbarheden er vækst af gær, fordærvelsesbakterier og i nogle tilfælde skimmel. De to første giver forskellige bismage og bilugte, men er ikke sundhedsskadelige. Her kan man vurdere, om man synes, at juicen kan holde en dag til, men juice eller saft med skimmel og synlige forandringer bør man ikke »prøvesmage«. Årsagen er, at noget skimmel kan danne sundhedsskadelige stoffer. Friskpresset, ikke-varmebehandlet appelsinjuice har som udgangspunkt et naturligt højere antal gær- og andre mikroorganismer i sammenligning med varmebehandlet (pasteuriseret), hvilket giver en kortere holdbarhed. Færdigblandet saftevand i karton er varmebehandlet og kan derfor holde længere, så længe den ikke er forurenset.

Ud over smags- og lugtforandrin-

ger kan gær og fordærvelsesbakterier, hvis opbevaringstemperaturen har været høj, danne så meget kuldioxidgas, at trykket i pakningen stiger, hvilket kan bevirke, at flasken eller kartonen nærmest eksploderer. Det ses sjældent, og risikoen er størst i ikke-varmebehandlede juicer.

Hvis juicen ikke er særlig sur, som f.eks. ren gulerods- eller anden grøntsagsjuice, skal man være meget bevidst om at opbevare den koldt og ikke overskride holdbarhedsdatoerne, da der er forekommet forgiftninger på grund af toksindannende bakterier.

### MIN KAFFE FARVER KOPPEN

*Gundhild Christiansen, Hillerød:*

■ Er der sket en ændring af Cirkel Kaffe? Er sammensætningen i kaffen ændret, eller kommer bønnerne til kaffen fra et nyt sted? Jeg synes, at det brune stof hænger meget fast i kopperne, så der skal tages ekstra fast med børsten, når jeg vasker op, og indersiden af glaskanden til kaffemaskinen bliver også mere farvet.

**Svar** fra Inger Abildgaard:

Du har ret, der sker justeringer i recepten eller opskriften på Cirkel Kaffe for at opnå den samme smag hele året rundt. Cirkel Kaffe består af 100 procent Arabica-bønner. Hvilket kooperativ bønnerne kommer fra og sammensætningen af dem, varierer inden for en snæver ramme. Det fortæller kategorichef Susanne Hegnsbo, Coop.

Al kaffe har den egenskab, at den kan misfarve kopper og kander. Forandringerne, du kan se i dine kopper, skyldes sandsynligvis, at naturlig variation i kaffens indhold af olie påvirker, hvor meget kaffen farver koppen. Koppens overflade eller glasur bety-

der også noget. Jo mere slidt den bliver, jo mere tager den imod kaffens farve.

### NEDFRYSNING I BØTTER

*Bodil Nielsen, Bogense*

■ Må man fryse mad i bøtter fra cremefraiche, ymer og is?

**Svar** fra Winnie From Thesbøl:

De nævnte beholdere er alle sammen fremstillet og godkendt til fødevarer, og de kan også genbruges til samme formål. Til frysning af for eksempel sommerens friske bær er de en billig og nem løsning, og bærrerne undgår desuden tryk fra de andre frysevarer. Skal du opbevare mad, der har været varmet op, skal den være helt afkølet, før du kommer den i beholderen, da netop denne type emballage kun er beregnet til kolde fødevarer.

Da beholderne ikke er fremstillet med henblik på genbrug, er det en god idé at nøjes med at bruge dem en enkelt gang, og så kassere dem. Beholdere, der er beskadiget, bør ikke bruges.

Stærkt syre-, salt- eller fedtholdige retter bør fryses i dertil egnede glasbeholdere. ■



Alle offentliggjorte spørgsmål til brevkassen belønnes med kokken Henrik Boserups nye kokebog *madmad* – Se, hvor simpelt det kan være at lave skøn mad.