

Įvykus branduolinei ar radiologinei avarijai, ekologinei katastrofai ar šalyje įsivyravus neramumams, maisto ir vandens atsargos gali būti ribotos, o jų tiekimas sutrikęs. Todėl labai svarbu iš anksto pasirūpinti būtinosiomis maisto atsargomis. Jas galima pripildyti itin lengvo vartojimo, ilgo galiojimo – džiovintais šaltyje (liofilizuotais) – produktais, kurių užtektų ne tik pirmosioms ekstremalioms 72 valandoms iki kol sulauktumėte pagalbos iš tarnybų, bet kurie puikiai tiktų ir ilgesniam maisto sandėliavimui.

„Super Garden“ – lietuviškas, įmonės UAB „Geld Baltic“ valdomas prekės ženklas, siūlantis plačiausią džiovintų šaltyje (liofilizuotų) produktų asortimentą, kuris šiuo visam pasauliui sudėtingu laikotarpiu įgauna vis didesnę vertę dėl kelių svarbių priežasčių.

Kodėl, ekstremalios situacijos metu, kiekviename namų ūkyje turėtų būti džiovinto šaltyje (liofilizuoto) maisto rinkiniai?

Pirmiausia, svarbu atkreipti dėmesį į tai, jog džiovinti šaltyje produktai yra ilgo galiojimo ir yra tinkami naudoti kur kas ilgiau nei džiovinti įprastu būdu. Neveltui liofilizacijos procesas yra vadinamas auksiniu džiovinimo standartu: jo metu iš maisto produktų yra pašalinamas beveik visas vanduo, kuris yra reikalingas gedimo procesui, todėl šie produktai pasižymi itin ilgu galiojimo terminu – didžiajai daliai „Super Garden“ produktų yra suteikiamas 2 metų galiojimo terminas.

Be to, džiovintus šaltyje produktus galima valgyti čia ir dabar: jų nereikia papildomai apdoroti ar specialaus paruošimo prieš vartojant. Netgi liofilizuota paukštiena ar mėsa yra visiškai saugi įmaišyti į košes ar troškinius, gardinti sriubas.

Svarbu pažymėti tai, jog produktai, kurie yra džiovinami šaltyje tampa kur kas lengvesni, o jų struktūra pasikeičia į purią bei traškią. Pats puikiausias pavyzdys yra tai, jog 100 g. liofilizuoto produkto atitinka 1 kg. šviežio, todėl nesunku įvaizduoti, jog tai padėda sutaupyti vietos lentynoje ar išvykimo krepšyje.

Pasirinkę džiovintus šaltyje produktus būsite tikri ir dėl vitaminų bei mineralų suvartojamos rekomenduojamos paros normos (RPN). Vadinasi, vartojantys džiovintus šaltyje produktus negaus vien tik tuščių ir bereikalingų kalorijų, bet ir pripildys kasdienį mitybos racioną reikalingais elementais bei padės išlaikyti įvairiapusišką mitybą. Liofilizacijos technologija leidžia tausoti vidinę produkto struktūrą, o išsaugotos visos naudingos maistinės medžiagos, lemia ne tik naudą organizmui, bet ir išlaiko skonį bei aromatą.

Ieškoma geriausio

Oficialūs šaltiniai rekomenduoja atkreipti dėmesį, jog ruošiantis ekstremaliai situacijai ir formuojant maisto atsargų turinį svarbu pirmenybę teikti įprastiems produktams, vartoti maistą ir gėrimus esančius sandariose pakuotėse, o naujas nupirktas maisto atsargas rikiuoti už jau turimų – taip galima lengviau atskirti trumpiau galiojančius produktus.

Būtinųjų maisto produktų sąrašė turėtų būti konservai (mėsos, daržovių) ir kiti konservuoti produktai, kruopos, aliejus, cukrus, prieskoniai, druska, medus, arbata ir vanduo. Pastarojo vienam asmeniui 72 valandoms reikėtų pasiruošti 12 litrų.

„Super Garden“ šiuo metu siūlo naujus išgyvenimo rinkinius, kurie buvo sukurti atsižvelgiant į žmonių poreikius, jeigu išaugtų tikimybė įvykti ekstremaliai situacijai. Į specialius maisto atsargų davinius įeina paukštiena, mėsa, daržovės, uogos, sūriai, gėrimai ir saldumynai. Šiuo metu galima pasirinkti iš trijų skirtingų dydžių bei sudėčių. Daugiau informacijos el. parduotuvėje www.supergarden.lt

