

# TILLAGNINGSSINSTRUKTION

## KRISMÅLTIDER

I din hand eller i närheten, har du troligtvis en förpackning med frystorkade måltider från oss på OutMeals i Varberg. Ingredienserna i burkarna är frystorkade alternativ torkade, vilket tillsammans med förpackningen och syre-absorbenten (lilla påsen) bidrar till dess extremt långa hållbarhet. Från produktion garanterar producenten 27 års bästföre, men måltiderna håller troligtvis längre. Titta, lukta och smaka före en eventuell kassering för att undvika onödigt matsvinn.

För att kunna uppnå hållbarheten är det viktigt att ni över tid behandlar produkterna varsamt. De skall förvaras torrt, svalt och mörkt. Förvaringstemperaturen bör ligga i spannet 0-25 grader över tid, skulle det gå under detta är det i regel ingen fara men undvik temperaturer över 25 grader under längre perioder.

Att tillaga måltiderna är väldigt enkelt, följ bara instruktionerna nedan:

### STEG 1

Öppna burken, inga verktyg krävs. Avlägsna syre-absorbenten (liten påse i förpackning) som bör återfinns i toppen av förpackningen. Denna kan dock ligga någon cm ner om förpackningen skakats under transport.

Mindre bucklor på burken är i regel inga problem, så länge dessa inte är i toppen eller botten på burken (vid förslutning). Är du osäker, titta, lukta och smaka på den tillagade måltiden före servering.

### STEG 2

Töm innehållet i en större gryta och blanda väl. Oavsett om du enbart ska tillaga ett mindre antal måltider behöver du göra detta på grund av att burken är fylld i skikt på fabrik.

Tillsätt vatten, varmt eller kallt, beroende på typ av rätt enligt anvisning på förpackning. Skulle du av misstag tillsätta för mycket vatten så går det ofta bra att låta måltiden dra lite längre. Om du tillsatt för lite, tillsätt mer senare under processen.

Rätter som ska serveras varma kan i nödfall tillagas med kallt vatten, tänk då på att tillagningsprocessen då tar ca 40-50 minuter

### STEG 3

Blanda den torkade varan väl med vatten. Täck över med lock eller motsvarande och vänta ca 5 minuter. Efter 5 minuter, rör om igen, tillse att även torrt pulver i kanter och botten blandats.

Täck över på nytt och vänta 7-8 minuter.

### STEG 4

Måltiden är nu klar att serveras!

Men, före servering, smaka av och kontrollera tuggmotstånd i pasta/ris/kött. Om dessa upplevs som "krispiga" eller hårda, låt då måltiden dra en stund till. Detta för att undvika magproblem efter konsumtion.

Skulle rätten upplevas som allt för torr går det bra att tillsätta mer vatten.

Smaklig måltid!

