

Der große "Was habe ich heute für meine Preparedness getan?" Thread

Beitrag von „Arwed51“ vom 17. Januar 2020, 10:55

[Zitat von TejuJagua](#)

Selbst Einkochtes hält sich wesentlich länger als 2 Jahre.

Der Vorteil an den Weck-Gläsern ist ja, daß der Deckel aufgeht, wenn der Inhalt verdorben ist.

Und ansonsten hat man schließlich Augen, Nase und Zunge um zu testen, ob etwas noch gut ist.

Wir haben nichts eingelagert, was wir nicht auch normalerweise essen.

Alles andere wäre nicht ökonomisch.

Alles anzeigen

Aus diesem Grund haben wir uns von Dosen verabschiedet, da man schlecht sehen kann wann sie schlecht wird und hoch geht. Manche Dosen sondern kaum Geruch ab, wenn sie verdorben sind, sind aber aufgegangen und man merkt auch kaum eine Wölbung im Deckel. Selbst passiert mit zwei Dosen Pfirsichen, die ausgelaufen, aber noch nicht abgelaufen (MHD) waren. Da sie hinten im Regal standen habe ich es nicht bemerkt. Erst als ich das Fach überprüfte sah ich den Schlamassel. Eine riesen Schweinerei das wieder wegzumachen.

Wenn man selber Dosen verschließt sollte man nicht auf alte Dosenverschließmaschinen zurückgreifen. Meistens haben die eine Macke, und man merkt es zu spät wenn die Dosen schlecht werden.

Wir benutzen nur noch Einweckgläser und die Schraubgläser mit Twist-off Verschlüssen. Dafür hole ich mir für gebrachte Gläser die im Haushalt so anfallen. Die entsprechenden Deckel kann man zwei bis vier Mal wiederverwenden. Sind auch kaum teurer wie die Gummiringe von Weck.

Einlagern was uns nicht schmeckt oder nur weil es billig ist kommt bei uns auch nicht in Frage.

Zudem gestern 25 kg Weizen eingelagert.