

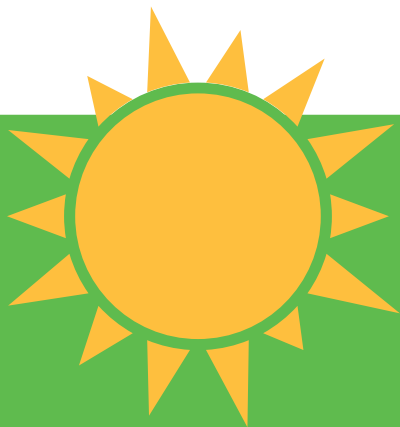




SHRAMBA

sušen (o)

Sonce živilu odvzame
vodo, zato postane
lahko in suho.





SOLJENO (SLANO)

Sol živilu odvzame
vodo in s tem odganja
bakterije, da hrana
ostane sveža.





SHRANJENO V OLJU

Olje prekrije živilo in
ga s tem ščiti pred
zrakom, kar podaljša
uporabnost hrane.





PREKAJENO (DIMLJENO)

Dim ščiti hrano in mu
doda boljši okus.

