

Völlig OT: Haltbarkeit offene Ajoli

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 12. Februar 2006 19:01

Hallo ihr Lieben!

Da meine Mama schon im Theater ist müsst ihr mal kurz für ne Haushaltsfrage herhalten!

Ich habe hier gekaufte Ajoli (die in dem gelben "Becher"). Sie ist schon geöffnet. Wie lange kann ich sie noch essen ohne elendig zu krepieren???

Lebensmittelvergiftungen sind immer so unhübsch!!!

LG, Sunny!

Beitrag von „Miss Pimple“ vom 12. Februar 2006 19:06

Also, wenn da Mayonaise drin ist, wäre ich vorsichtig. (Salmonellen und so) Ich würde sie in 3-4 Tagen aufbrauchen.

Meine Mitbewohner allerdings essen sowas noch nach längerer Zeit, aber ich bin da pingelig.

LG Miss "Pingel" 😊

Beitrag von „Super-Lion“ vom 12. Februar 2006 19:08

Naja, wenn's beim Essen auf der Zunge so kribbelt oder bitzelt, würde ich's auch in die Tonne kloppen.

Ansonsten haben so Lebensmittelvergiftungen den Vorteil, dass man ratz-fatz, innerhalb weniger Tage, ein paar Kilo abnimmt. Aber leider auf die unangenehme Tour. 😊

Gruß

Super-Lion

Ajoli gibt's bei mir eh nur in den Ferien. Tust Du das Deinen Schülern wirklich an?

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 12. Februar 2006 19:16

Also wenn ich mir den schweigestank und die ungeputzten Zähne (übermehrere tage) meiner Kids reinziehen muss, müssen die auch mal mit Knoblauch leben können.

Hmmm, also ich glaub ich lass das aber lieber! Die paar Kilo weniger wären zwar nicht schlecht, aber auf die Art und Weise dann doch nicht!

Sunny