

Ky dokument nuk është prova. Prova janë bajtët e ruajtur: HTML-ja e faqes, pamja e saj, dhe zinxhiri i hash-eve që i lidh. Kjo dëshmi është paraqitja e tyre, e prodhuar automatikisht. Verifikohet me kodin më poshtë **pa na pyetur ne**.

ARTIKULLI

TITULLI	Sa gjatë mund ta ruajmë ushqimin në ngrirje? Ja afatet që duhet të dini – Vizion Plus
ADRESA	https://www.vizionplus.tv/sa-gjate-mund-ta-ruajme-ushqimin-ne-ngrirje-ja-afatet-qe-duhet-te-dini/
BURIMI	vizionplus.tv
GJENDJA	edited

KOHA

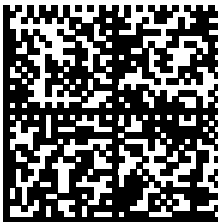
KAPUR NGA NE	9 shtator 2026, 11:17:37 UTC <i>Dritarja jonë e pasigurisë: ± 300 s — intervali me të cilin e kontrollojmë këtë burim.</i>
DEKLARUAR NGA PORTALI	9 shtator 2026, 11:15:39 UTC <i>Koha e deklaruar vjen nga pala që po vlerësohet. Ora jonë nuk preket prej saj, dhe të dyja shfaqen këtu të ndara.</i>

HASH-ET · SHA-256

PËRMBAJTJA	4788680b545c39e4dc6d2619291950a614b04fd11546df4028ee409193e0d976
TEKSTI	a9b775146db82138e78f02b8fbee92d7edb2ed7dbae19eaceb1b86ca5bc9b822
PAMJA	e95ef4616dff3b4956b192c365936e43f99d1cc2529b120f8bd801159fb7fcdc

ZINXHIRI I PROVËS

KJO HYRJE	7d6584cca30ba65c9ddd2dde644e23fcc0e424cf25f5e02fc571100c9ca0a8ff
E MËPARSHMJA	2ba6504f38856e1931ab29f49c32c2d8c006d89fe895d087644e1444ce6f34bc
RRËNJA MERKLE	c04c024471d73d21c3e6f8b308f09c5b8ec99ca90721097752227937cb8887bd
ANKORIMI	submitted — dërguar, ende pa bllok <i>Deri te blloku, kjo provon integritetin, jo kohën.</i>



SKANOJE PËR TA VERIFIKUAR

Kodi të nxjerr te eksploruesi i STAMLES. Ai regjistër nuk është yni: nëse serveri ynë bie nesër, vula mbetet aty ku është.

Faqja tregon njërën nga tri gjendjet — **nuk u gjet**, **në radhë**, ose **e konfirmuar** me bllokun, rrënjën Merkle dhe transaksionin në Polygon. Krahazo hash-in që gjen atje me atë të shtypur më lart: nëse përputhen, kjo kapje ekzistonte para asaj ore, dhe ne nuk mund ta kishim ndryshuar pas saj.

<https://scan.stamles.eu/verify/7d6584cca30ba65c9ddd2dde644e23fcc0e424cf25f5e02fc571100c9ca0a8ff>

PAMJA E FAQES

Renderuar nga HTML-ja jonë e ruajtur, jo nga rrjeti. **Riprodhon kopjen tonë, jo pamjen e atëhershme:** stilet dhe imazhet e largëta mund të mos ekzistojnë më ose të kenë ndryshuar.

Motori: chromium-stored+assets · dritarja 1280×1024 px



se ushqimi është i rrezikshëm, por cilësia, shija dhe struktura mund të përkeqësohen.

Mishi i grirë mund të ruhet 3-4 muaj, salsiçet 1-2 muaj, mishi i derrit 3-6 muaj, ndërsa mishi i viçit deri në 9 muaj. Një pulë ose gjel deti i plotë mund të qëndrojë në ngrirje deri në 10-12 muaj.

Për peshkun, koha varion nga 3 muaj për peshqit me yndyrë, në 4 muaj për peshqit e dobët, si merluci. Ushqimet e gatuar rekomandohet të ruhen 1-2 muaj.

E rëndësishme është që ushqimi të jetë i freskët kur futet në ngrirje dhe të ruhet pa ndërprerje të zinxhirit të ftohtë. Këshillohet gjithashtu të shënohet data e ngrirjes në paketim.

Për shkrirjen, mënyra më e sigurt është ta kaloni ushqimin në frigorifer. Mund të përdoret edhe mikrovala ose ujë i ftohtë, në një paketim të mbyllur. Nuk rekomandohet lënia e mishit për orë të tëra në temperaturën e ambientit.

Një ushqim i shkrirë nuk duhet të ringrihet i pagatuar. Nëse gatuhet pas shkrirjes, ushqimi mund të ngrihet përsëri.

#ngrirje

#Ushqim



Xhuljana Zhuleku

Gazetar/e · Vizion Plus · Redaksia e Vizion Plus.

Të gjithë artikujt

5 Makina përmbysët në kanalin me ujë, dyshohet për dy viktima

NEWSLETTER

Përmbledhja e ditës në e-mail

emaili juaj

Abonohu

Vazhdo të lexosh

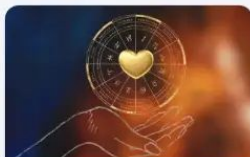


LIFESTYLE

Kush janë shenjat më besnike dhe më...

Xhuljana
Zhuleku

Dje
21:32



LIFESTYLE

"Një surprizë mund t'ju ndryshojë..."

Xhuljana
Zhuleku

Dje
10:32



LIFESTYLE

Pse gërhitja e partnerit mund të...

Taulant Halili · 12 Sht



Vizion Plus është një nga televizionet kryesore kombëtare në Shqipëri — lajme, programe, seriale dhe sport, drejtpërdrejt dhe on demand, 24 orë në ditë, kudo që je.

• LIVE

f

@

📺

🎵

in

Lajme

Politikë

Bota

Vendi

Kronikë

Lifestyle

Programe

Programe

Seriale

Guida TV

Video

Ekipi i Vizion Plus

Rrjeti

Rreth nesh

Karriera

Kontakt

Reklamo me ne

Dërgo lajmin tënd

Ligjore

Kushtet e përdorimit

Privatësia

Cookies

Politika editoriale

© 2026 Vizion Plus · Të gjitha të drejtat e rezervuara

vizionplus.tv

Kthehu lart ↑

Pamja këtu është e ri-koduar për ta futur në dokument. Artefakti autoritar është skedari WebP i ruajtur, dhe hash-i i tij është ai i shtypur te faqja e parë — pra dallimi është i verifikueshëm, jo i fshehur.