

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 shpesh duhet të ndërrojmë peshqirin e kuzhinës? Ekspertët këshillojnë një zakon të thjeshtë – Vizion Plus
ADRESA	https://www.vizionplus.tv/sa-shpesh-duhet-te-nderrojme-peshqirin-e-kuzhines-ekspertet-ke-shillojne-nje-zakon-te-thjeshte/
BURIMI	vizionplus.tv
GJENDJA	online

KOHA

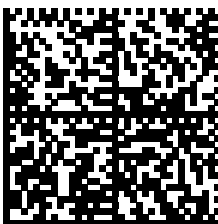
KAPUR NGA NE	27 shtator 2026, 14:30:45 UTC <i>Dritarja jonë e pasigurisë: ± 300 s — intervali me të cilin e kontrollojmë këtë burim.</i>
DEKLARUAR NGA PORTALI	27 shtator 2026, 14:29:33 UTC <i>Koha e deklaruar vjen nga pala që po vlerësohet. Ora jonë nuk preket prej saj, dhe të dyja shfaqen këtu të ndara.</i>

HASH-ET · SHA-256

PËRMBAJTJA	8cc34a8d039ebf3464b433e65ac3f6597b4eb4609f8fdcd7aee831a81e88e8
TEKSTI	db0b393028899a29899ab270f3d16789e20c791224a9c78b15e9d307dc9e744c
PAMJA	6a4863076b6eff9719db26ab6f8791bfa7c3a91c83094f8ecf4b0502570b4de5

ZINXHIRI I PROVËS

KJO HYRJE	34bc6ae163163a88793b6bcc765f364619de38647c37101dddb143d47f0aa1e9
E MËPARSHMJA	—
RRËNJA MERKLE	3dbf5264f26ae921c8f8735760cb378b1b626a14b73f487ffe641eb8f02fca55
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/34bc6ae163163a88793b6bcc765f364619de38647c37101dddb143d47f0aa1e9>

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



to thajmë duart dhe enët, pastrojmë banakun dhe shpesh i përdorim për shumë qëllime brenda së njëjtës ditë. Pikërisht për këtë arsye, ato mund të grumbullojnë mikrobe, veçanërisht kur qëndrojnë të lagura për një kohë të gjatë.

Këshilla kryesore është që peshqiri i kuzhinës të ndërrohet **çdo ditë**. Larja në temperaturë rreth 60°C mund të ndihmojë në mbajtjen e tyre më të pastër. Në familjet e mëdha ose në kuzhinat që përdoren shumë, peshqirët mund të ndërrohen edhe dy herë në ditë.

Për ta bërë këtë zakon më të lehtë, rekomandohet të mbahen disa peshqirë të pastër në një sirtar të kuzhinës. Pas gatimit ose pastrimit, peshqiri i përdorur mund të vendoset menjëherë te rrobat për larje dhe të zëvendësohet me një të pastër.

Gjithashtu, është mirë që të mos përdoret i njëjti peshqir për çdo gjë. Një peshqir mund të përdoret për duart, një tjetër për enët dhe një tjetër për banakun. Në këtë mënyrë reduktohet mundësia e transferimit të mikrobeve nga një sipërfaqe në tjetrën.

Veçanërisht duhet t'u kushtohet vëmendje peshqirëve që mbeten vazhdimisht të lagur në banak. Nëse kanë erë të keqe ose nuk thahen, është koha t'i zëvendësojmë. Higjiena e kuzhinës nuk kërkon perfeksion, por zakone të thjeshta dhe të rregullta – dhe ndërrimi i shpeshtë i peshqirëve është një prej tyre.

#peshqirkuzhine

Tahiri paralajmëron rikthimin e mad...

NEWSLETTER

Përmbledhja e ditës në e-mail

emaili juaj

Abonohu



WRITTEN BY
Ana Miha
Gazetar/e · Vizion Plus

Të gjithë artikujt →

Vazhdo të lexosh



LIFESTYLE

**Dashuria, dhe paratë,
horoskopi për ditën ...**

Elisjeda
Kiko 27 Sht
08:12



LIFESTYLE

**Arsyet përse duhet të
hani një lugë mjaltë...**

Redaksia
Web 26 Sht
22:27



LIFESTYLE

**Ndahet nga jeta
fotoreporteri italian,...**

Redaksia
Web 26 Sht
22:00

Lini një koment

Komenti juaj *

Me respekt — komentet moderohen nga redaksia.

Emri *

E-mail *

Nuk publikohet kurrë.

☐ Ruaje emrin dhe e-mailin tim në këtë shfletues për herën tjetër që komentoj.

Posto komentin



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



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.