**Не смотрите на кожуру яблока – смотрите внутрь**

Отличные яблоки, мелкие, крупные, покрытые пятнышками, очень вкусные и питательные, оказались бы на помойке – разве не жалко?!

Знакомьтесь – свежие яблоки, выращенные в Израиле, которые прибыли к нам прямо с Голанских высот.

Что можно сделать с яблоками? Несколько полезных и вкусных советов

* **Внешность обманчива** – если снять кожуру, внутри мы найдем отличное яблоко – свежее, качественное и полезное, снятое с ветки всего несколько дней назад
* **Свежее и полезное** – советуем срезать только пятнышки, а не всю кожуру. Кожура содержит большую часть питательных веществ и массу витаминов и минералов
* **Натуральная поддержка организма** – одно яблоко содержит 10-15% рекомендуемой дневной нормы витамина С
* **Включите яблоки в повседневное меню** – ешьте свежие или запеченные деревенские яблоки, делайте из них смузи, пироги, джемы или добавляйте яблоки в блюда и салаты
* **Хранение** – рекомендуется хранить яблоки в холодильнике

Национальная организация по спасению продуктов питания «Лекет Исраэль» спасает излишки качественных продуктов, передавая их нуждающимся