

Prepará lechi na puiro pa duna na bòter? Asina bo ta hasié:

No ta difísil pa prepará lechi na puiro pa duna na bòter. Ta importante sí pa bo sigui tur paso bon i limpia e bòter bon.

1. Labo bo mannan.
2. Sòru p'e bòter i tetero ta limpi mes.
3. Wak riba empake di lechi na puiro pa e kantidat korekto di awa i puiro.
4. Yena e bòter chikitu ku awa friu di kranchi. Bo no tin nodi di herebé e awa promé. No pone puiro aden ainda.



Hopi biaha riba empake di lechi na puiro tin skirbí ku bo mester herebé awa. Pero na Hulanda esei no ta nesesario, awa di kranchi ku no ta herebé tambe ta seif pa bo beibi. No usa awa di kranchi di pipa di chumbu. Usa e ora ei awa na bòter. Riba e etikèt tin skirbí si e awa ta apropiá pa nutrishon di beibi. Bo tin pipa òf kranchi nobo? E ora ei laga e awa basha un ratu promé ku bo us'é. Wak kon largu mester hasi esei na www.voedingscentrum.nl/lood

5. Keinta e bòter. No laga e awa den e bòter bira mas ku 30 te 35 °C. Tin 3 manera pa keinta bòter. Skohe e manera ku abo ta haña mas fásil:



Aparato pa keinta bòter

Sigui instrukshon pa aparato pa keinta bòter.



Un paila chikí ku awa kayente

Hinka e bòter den un paila chikí ku awa kayente, awa ku no ta herebé. Ratu ratu drai rònchi ku e bòter den awa i na fin pa distribuí kalor bon.



Microwaven

Keinta e bòter chikí na maksimal 600 Watt.

- Bòter di 90 mililiter: 25 sekònde
- Bòter di 120 mililiter: 35 sekònde
- Bòter di 150 mililiter: 45 sekònde
- Bòter di 180 mililiter: 55 sekònde

Ratu ratu drai rònchi ku e bòter i na fin pa distribuí kalor bon. Sino un parti dje lechi por bira muchu kayente.

6. Agregá e puiro. Usa e kos di midi ku ta bin huntu ku e paki pa e kantidat korekto. No pone un kantidat èkstra òf asina tantu puiro ku tin manera un seru chikí den e kos di midi.



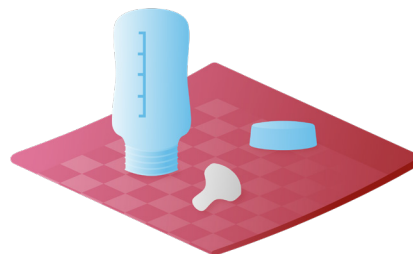
7. Sagudí e bòter trankil te ora e puiro a disolvé kompletamente.
8. Semper kontrolá temperatura di e lechi ku un gota chikí na parti paden di bo pòls. Si e gota ta mas o ménos mes kayente ku bo kueru, e ora ei e temperatura ta bon. Si e ta muchu kayente, laga e fria un ratu.
9. No laga bo yu bebe mas ku mei ora. Tira lechi ku a sobra afó.



Limpia bòter chikí adelantá i bai kuné? Asina bo ta hasié:

Limpia bòter

- Despues di duna bòter, spula e bòter i tetero ku awa friu.
- Laba nan despues den mashin pa laba tayó na minimal 55 grado Celsio òf den awa ku habon kayente ku un bòstel spesial pa bòter.
- Spula e bòter i tetero despues ku awa kayente pa kita sobrá di habon.
- Laga e bòter i tetero seka kabes abou riba un duki seku i limpi.

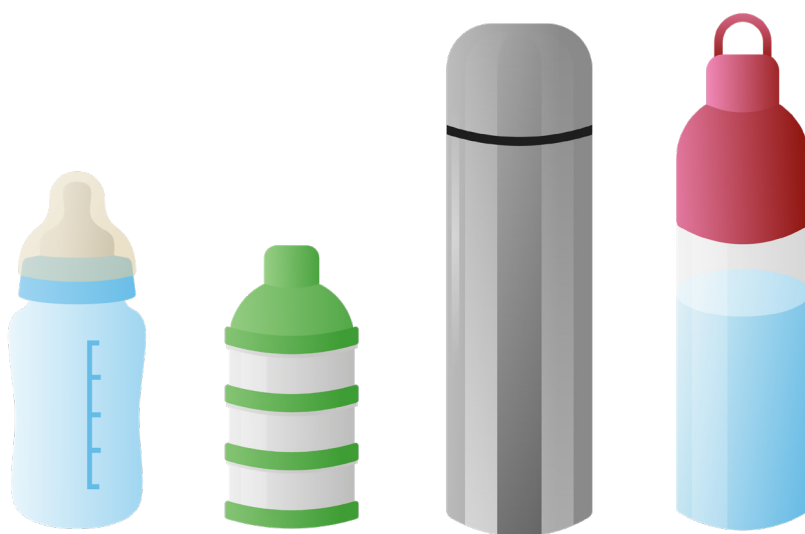


Prepará bòter adelantá

- Prepará maksimal 2 bòter adelantá segun e pasonan riba e página anterior. Legumai paso 5 (keintamentu di bòter).
- Pone a bòternan mesora despues di a prepará nan patras den frishidèr, ei ta e mihó luga pa e lechi keda friu. Paga tinu pa temperatura di e frishidèr ta 4°C.
- Warda e lechi na bòter ku bo a prepará no mas largu ku 8 ora den frishidèr. Semper tira loke sobra afó.

Na kaminda

- No biaha ku bòter ku tin lechi prepará aden. Loke ta pasa ta ku bo mester warda lechi na bòter den frishidèr. Bai ku e kantidat korekto di lechi na puiro, por ehèmpel den un kahita spesial pa kantidat di lechi na puiro. Den diferente hòki bo por pone e kantidat korekto pa kada nutrishon.
- Por bai ku awa kayente pa lechi na bòter den un tèrmo. Pone awa herebé den e tèrmo. Esei ta fría denter di par di ora bira ménos kayente.
- Bai ku un bòter ku awa friu pa meskla ku awa kayente si esei ta muchu kayente ainda.



www.voedingscentrum.nl/flesvoeding