



Как хранить продукты в холодильнике

Как правильно хранить продукты? Вроде очень простой вопрос и все мы знаем куда и что класть. Однако в большинстве холодильников творится настоящий хаос, а продукты портятся, и никто не видит главной причины. Подготовили для вас пару интересных фишек и сегодня поведаем вам, как сохранить ваши продукты свежими.

Общие советы и фишки

В общей ситуации холодильник должен быть настроен на следующие температуры: морозильная камера – минус восемнадцать градусов, холодильная – три-четыре градуса.

Старайтесь не держать скоропортящиеся продукты на двери холодильника, поскольку там происходят перепады температур, отсюда риск скорого выброса продуктов.

Забивать холодильник не стоит по причине того, что всем продуктам нужен приток холодного воздуха. Особенно сильно подвержены риску выброса продукты лежащие близко к задней стенке холодильника.

Хорошей идеей будет использовать контейнеры для еды, чтобы запахи продуктов не смешивались и они в целом не смогли заветриваться. Для тех, у кого не так много контейнеров, да и идеей кажется дорогой, то можно использовать пакеты Zip-Loc.

Не храните «влажные» продукты в пакетах, то есть овощи и фрукты лучше досуха вытирать и просто уделять им отдельное место на полках. В пакетах также не стоит хранить мясо, колбасы, рыбу, сыр. Эти продукты лучше хранить всё-таки в контейнерах, в фольге или в бумаге.

Зелень лучше хранить в салфетках или бумаге. Плод будет держаться дольше, поскольку весь конденсат будет впитываться.

Помидоры и огурцы лучше хранить в не очень холодных местах, иначе вместо нормального продукта можно получить только размякшее подобие.

Бумага под овощами также спасет их от гниения в результате появления лишней влаги.

Если получилось так, что вы уже почистили редис, морковь или сельдерей, но вам пришлось вдруг резко спасти мир и времени на то, чтобы использовать овощи нет, ничего страшного. Положите нарезанные плоды в воду и уберите в холодильник, они вас подождут.

Ну и все знают, что проказники бананы могут в миг почернеть, если их убрать в холодильник. Фрукт лучше держать при комнатной температуре, если еще обмотать основание грозди пищевой пленкой, то они пролежат достаточно долго.

Фрукты и овощи, конечно же, лучше держать отдельно, поскольку спелые фрукты выделяют этилен, что способствует скорой порче рядом лежащих овощей. Этиленовые фрукты следующие: персики, бананы, яблоки, абрикосы, киви, манго, груши. А овощи, которые несут большой урон от них это: салат, морковь, брокколи, спаржа, картофель.

Чтобы продлить жизнь хлебу в случае перебора в покупке, просто поместите его в пакет с небольшими отверстиями или в мешок из ткани и положите на верхнюю полку холодильника или в отделение для фруктов.

Всю живность, которая может завестись в муке можно уничтожить холодом. Для этого подойдет холодильник, но если места очень жалко, тогда прямиком на балкон.

Если купили сливочное масло впрок, то лучше хранить его в морозилке, там оно подождет своего часа где-то около полугода.

В холодильнике лучше не хранить: картофель, шоколад, чай или кофе, целый арбуз или дыня и целый лук или чеснок. Низкие температуры вносят только разрушение во вкусе этих продуктов.

Ягоды лучше всего хранятся немытыми в контейнерах.

Кофе лучше всего герметично запирать в банках, чтобы воздух и другие запахи не повредили его вкус.

Помните, что **нижняя полка** – это самое холодное место в холодильнике и в ней лучше хранить мясные изделия. **Средняя полка** нужна для как раз таки яиц, молока, сыров. **Верхняя** предназначена для продуктов к скорому употреблению или те, что не нужно готовить, например колбасы. **Дверца** больше подходит под соленья, варенья, соусы.

Температуры



Хотелось бы лишний раз отметить температурные режимы хранения купленных продуктов питания, чтобы полностью закрыть вопрос о скорости порчи продовольствия.

Итак, на верхней полке холодильника, где температура достигает около 8-ми градусов можно содержать зелень, ягоды, яйца, колбасы. Чуть ниже, где температура держится около 4-х или 6-ти градусов может храниться сметана, сыр, творог, йогурт, сливочное масло или открытые консервы. Ниже, где температура около 2-х градусов может содержаться уже готовая еда, кондитерские изделия или молоко. Зона свежести, как мы уже писали, это нижняя полка. На ней хорошо будет лежать мясо или рыба. Ну и в нижних ящиках лучше всего держаться фрукты и овощи, но помните про разделение!

На дверце холодильника лучше всего держать соки, напитки, соусы, сливочное масло, но никак не яйца и молоко. В среднем на двери холодильника температура достигает около 10-ти градусов.

Теперь о том, как правильно хранить продукты в морозилке и скорее какие продукты нельзя замораживать. **На верхней, средней и нижней полках морозильной камеры температура достигает -18 градусов. Туда прекрасно могут пойти на долгий срок:**

рыба;
мясо;
фарш;
ветчина;
бекон;
лед в формочках;
орехи;
овощи;
фрукты;
ягоды;
грибы;
хлеб;
яйца;
жирные сливки;
вино в формочках;
тофу.

Без холодильника, примерно, в 15-20 градусах хорошо будут содержаться:

приправы;
кофе;
чай;
шоколад;
сахар;
соль;
помидоры;
яблоки;
бананы;
апельсины;
лимон;
имбирь;
картофель;
лук;
чеснок;
крупы;
макаронны;
соленья;
закрытые консервы.

