

Советы



Пользуемся морозилкой правильно

Шесть ошибок при хранении продуктов

Морозильная камера – одно из лучших изобретений XX века. В ней при температуре –18 градусов по Цельсию хранятся ягоды, собранные летом, коробочки с зеленью, мясо, купленное впрок. Даже супы и бульоны замораживают рачительные хозяйки. Но очень часто при долгосрочном хранении продуктов совершаются непоправимые ошибки.

Ящики

Морозилки не хватают всегда. А так хочется разместить в ней побольше ягод для зимних морсов, ещё одну порцию котлет и несколько больших рыбин. Но помните, что нельзя набивать ящики так, чтобы они еле закрывались. Продукты в морозилке должны лежать свободно, в ящиках должно оста-

ваться свободное пространство для циркуляции воздуха. Иначе как охлаждать?

Упаковка

Обычные полиэтиленовые пакеты и пищевая плёнка не подойдут. В морозилке они будут крошиться и ломаться от холода. Нам нужен плотный полиэтилен. Это могут быть специальные пакеты, такие сейчас продаются, или же просто плотные пакеты, например, упаковка от мягкого молока часто получает вторую жизнь в морозилке.

Много воздуха в упаковке

Нельзя просто сунуть кусок мяса в пакет и убрать его в морозилку. Сначала его нужно плотно запечатать так, чтобы в упаковке осталось как можно меньше воздуха. Тогда продукт быстрее заморозится, будет лучше храниться.

Плотно закрытая упаковка гарантирует, что ваше мясо не впитает запахи мороженой рыбы, лежащей рядом.

Большие порции

Лучше всего фасовать продукты для заморозки в небольшие пакеты и контейнеры. Тогда вы сможете, например, доставать нужное для блюда количество зелени, а не размораживать большую упаковку, чтобы взять совсем немного.

«Неправильные» продукты

Далеко не все продукты можно хранить в морозильной камере. Некоторые от мороза только портятся.

Клубника, арбуз, дыня, папайя и все фрукты-ягоды с высоким содержанием воды. Во-первых, на морозе они могут трескаться. Во-вторых, после размораживания они потеряют и вкус, и форму, и аромат. Поэтому их лучше замораживать в виде пюре. Например, так поступают с клубникой.

Капуста, сельдерей, салат, огурцы, помидоры, пастернак, цикорий, редис, редька. Также содержат много жидкости и только теряют во вкусе от заморозки.

Картофель. Сырые корнеплоды после разморозки становятся вялыми, водянистыми и сладкими.

Яйца. После замораживания они приобретают неприятный вкус, а через треснувшую скорлупу внутрь проникают бактерии, что делает

этот продукт полностью непригодным для использования в пищу.

Кефир, йогурт, сыр. Полезные свойства и приятный вкус кисломолочных продуктов ухудшаются, к тому же из-за низкой температуры они могут свернуться.

Сливки, сметана, молочные соусы, заварной крем, майонез. После заморозки их можно выбрасывать – они расслаиваются, становятся водянистыми и комковатыми.

Готовые макароны, спагетти, рис. Эти гарниры теряют текстуру и вкус после замораживания.

Майонез. И другие соусы с загустителями и добавленным крахмалом. Они расслаиваются после разморозки.

Размороженное мясо и рыба. Нельзя замораживать повторно мясо и рыбу. Это чревато размножением бактерий в продуктах и последующими отравлениями. К тому же это сильно портит вкус продуктов, влияет на их сочность и текстуру.

Кофейные зерна. В морозилке они потеряют аромат.

Консервы. В металлической банке (и особенно в стеклянной) нельзя замораживать консервы. К тому же их можно хранить и при комнатной температуре достаточно долго. Если нужно заморозить содержимое консервной банки, его нужно переложить в герметичный контейнер, предназначенный для хранения в морозилке.

Также нужно учитывать, что солёные огурцы, помидоры, арбузы

и так далее (см. список выше) замораживать нельзя. Консервированная рыба в морозилке может стать горькой.

Отваренный картофель. После разморозки он станет склизким, может почернеть.

Холодец и желе. Желатин после размораживания кристаллизуется. Поэтому желе, заливное, холодец и прочие продукты с добавленным желатином замораживать нельзя. Можно заморозить только составные части, например, по отдельности бульон, рыбу. А потом разморозить, добавить желатин и сделать заливное.

Сроки хранения

И наконец, самый главный пункт. Дело в том, что никакой продукт не может храниться в морозильной камере долгие годы. Максимум – это один год. А в большинстве случаев даже меньше.

Нужно помнить, что в процессе хранения, даже в замороженном состоянии, качество продукта ухудшается. Особенно это касается жирных продуктов – жирная рыба, например, очень сильно теряет во вкусе, если хранится в замороженном виде больше 2–3 месяцев.

Чтобы избежать ошибок со сроком хранения, можно на каждый продукт наклеивать этикетки с датой заморозки. Лучше всего ещё и подписывать, что находится в упаковке, чтобы лишний раз не разворачивать пакет.

Максимальные сроки хранения:

- Птица** – 9 месяцев.
- Говядина, свинина, баранина, конина** – 4–6 месяцев.
- Рыба:** жирная – 2–3 месяца, вся остальная – 6 месяцев.
- Морепродукты** – 3–4 месяца.
- Полуфабрикаты** (пельмени, вареники, котлеты, блины, голубцы, фарш и др.) – 3–4 месяца.
- Готовые блюда, в том числе бульоны и супы, соусы, котлеты,** – 2–3 месяца.
- Овощи и фрукты** – до года, кроме помидоров (2 месяца), перца (3–4 месяца), кабачков и тыкв (10 месяцев), яблок (4 месяца), абрикосов (6 месяцев), персиков (4 месяца).
- Грибы:** вареные – до года, сырые – 8 месяцев.
- Ягоды** обычно хранятся полгода.
- Зелень и травы** – 6–8 месяцев
- Мороженое** хранится 2 месяца.
- Маргарин и сливочное масло** – около 9 месяцев.
- Хлеб и другая выпечка** – 2–3 месяца.

на правах рекламы

Частные объявления. Рубрика «Услуги» на стр. 13

Продам

*Песок, щебень, отсев, цемент, граншлак, глину и т. д. Т. 8-904-305-12-12.

*Поликарбонат прозрачный, цветной. Т. 45-48-48.

*Тротуарную плитку, бордюр. Т. 45-10-16.

*Доска, брус, вагонка Т. 8-904-973-41-43.

*Собрания сочинений, энциклопедии, детские книжки СССР. Т. 8-908-040-92-92.

*Шлакоблок 30 %, 50 %, перегородка, рубленый. Т. 456-123.

*Тротуарная плитка, бордюр, водоотлив, термopanели, скульптуры из бетона. Доставка. Т.: 45-45-15, 43-08-12.

*Песок, щебень, скалу, отсев, навоз, землю и др. От 3 т до 30 т. Недорого. Т. 43-01-92.

*Песок, щебень, отсев. Т. 45-39-40.

*Песок. Т. 8-982-321-67-78.

*Центр распродаж мебели. Ди-

ваны, кухни, столы-книжки, обеденные и т. д. по ценам ниже рыночных. ТЦ «Абитаре», Труда, 32а, 2 этаж. Т. 8-909-099-42-47.

*Дрова. Т. 8-968-116-07-77.

*Двухкомнатную. Т. 8-929-238-88-40.

*Кольца железобетонные для колодцев и выгребных ям, диаметр 2, 1,5, 1 м, крышки, днища. Т. 8-919-304-32-58.

Куплю

*Неисправную быт. технику, холодильники, микроволновку, газо-, электроплиты, ванны, батареи. Выезд на садовые участки, в гаражи. Т.: 8-964-245-35-42, 45-21-02.

*Холодильник неисправный, временный. Т. 8-904-975-76-69.

*Ноутбуки, ЖК-телевизоры, электроинструмент и другую технику. Т. 43-22-22.

*Холодильник, ванну, машинку, утилизацию. Т. 8-919-330-90-38.

*Детскую энциклопедию. Т. 8-919-116-24-63.

*Литературу по различным от-

раслям науки и техники. Т. 8-919-116-24-63.

*Букварь, азбуку СССР. Т. 8-919-116-24-63.

*Ванну, холодильник. Т. 43-09-30.

*Автовыкуп. Т. 8-951-817-13-99.

Сдам

*Квартиру. Т. 8-902-864-10-20.

*Часы, ночь. Т. 8-906-871-17-83.

*Посуточно. Т. 8-951-444-64-86.

*Однокомнатную квартиру. Т. 8-951-780-34-29.

*Двухкомнатную. Т. 8-929-238-88-40.

*Комнату. Т. 8-951-120-37-48.

Сниму

*Жильё. Т. 43-16-35.

*Квартиру. Т. 49-67-77.

Требуются

*Автотранспортному цеху на постоянную работу: водители (автобетоносмеситель, самосвал); автослесарь (ремонт грузовых

а/м). Оформление официальное, заработная плата без задержек, 2 раза в месяц. Удобное территориальное расположение рабочего места. Т. главного механика: 8-909-748-39-90, 58-03-01.

*Водители, машинисты (погрузчика, экскаватора, компрессорных установок), механизаторы, формовщики, монтажники, электрогазосварщики, бетонщики, автослесарь, сантехник. Т. 8-908-818-39-22.

*Инженер ПТО, инженер-сметчик, мастера СМР, дорожный мастер, геодезист, начальник РММ, техника-лаборант. Т. 8-908-818-39-22.

*ООО «Санаторий «Юбилейный» примет на постоянную работу: электромонтера по ремонту и обслуживанию эл. оборудования. Опыт работы в данной профессии не менее 5-ти лет. Т.: 255-600, 255-638.

*Электрогазосварщик: з/п 60000 р., вахтовый метод работы; крановщик на автомобильный кран: вах-

товый метод работы, з/п 60000 р. Т.: (3519) 24-06-48, 24-70-50.

*ООО «ЕвроГаз» на постоянную работу – электрогазосварщик 4,5 разряда. Т.: 8-951-457-74-00, 58-03-01.

*Вахтер. Т. 8-908-062-70-50.

*Архивариус. Т. 8-922-759-16-47.

*Швея. Т. 8-906-872-87-51.

*Подработка. Т. 8-922-759-14-05.

*Стажер в офис. Т. 8-922-759-16-84.

*Сторожа на ночную парковку (новые районы). Т. 8-908-046-49-99.

*Разнорабочие на приусадебные участки. Т. 45-06-51.

*Сторож на автостоянку, пр. К. Маркса. Т. 8-902-893-27-30.

*Разнорабочие. Т. 8-908-088-44-64 (Евгений).

*Уборщицы/ки в «Магнит». Т. 8-952-509-39-22.

*Бригада сборщиков металлоконструкций. Т. 8-982-108-81-64.