



Подсчитано, что средний человек выбрасывает до 100 кг продуктов каждый год только из-за того, что они испортились или стали мало привлекательны из-за неправильного хранения в холодильниках.

Совсем не трудно принять меры, чтобы, если не совершенно избежать преждевременной порчи продуктов, то хотя бы свести такие ситуации к минимуму.

## **1. Молочные продукты**

- Если вы купили изрядную порцию сыра, то вам может быть полезно узнать, как сохранить его подольше без изменения вкуса. Сыр не любит резких изменений температуры, поэтому храните его не на верхней полке холодильника, а внизу, возможно даже в отделении для овощей.

- Этот продукт надо обязательно хорошенько завернуть, так как он может легко напитаться другими запахами или высохнуть. Попробуйте обернуть его во влажную марлю, а затем упаковать в пленку, либо завернуть его в вощеную бумагу, а затем в слой алюминиевой фольги.

- В молоко и сливки для более длительного хранения можно добавить щепотку соли, а масло для сохранения свежести лучше заморозить.

## **2. Не храните яблоки в холодильнике**

- Подобное правило может показаться не логичным, но имеет под собой серьезное основание: яблоки выделяют газ этилен, который способствует порче других хранящихся рядом продуктов питания. Извлеките яблоки из пластиковых пакетов и храните их в бумаге в прохладном, сухом месте.

- Если у вас есть холодный погреб или кладовка, вы можете пересыпать их слоями мелкого песка. Можно взять деревянную бочку или ящик, покрыть дно слоем песка, затем положить слой яблок, покрыть их опять песком и так далее. Таким образом можно сохранить яблоки совершенно свежими в течение нескольких месяцев.

### **3. Избегайте пластика**

- Мы уже писали когда-то про жизнь без пластика. Полиэтиленовые пакеты не только вредны для мировой экологии, но и вредны для некоторых ваших продуктов. Они полностью изолируют их от окружающей среды, не позволяя имеющейся внутри влаге испаряться. Если вы поместите упакованные в полиэтилен фрукты и овощи в холодильник, то на них от перепада температур образуется конденсат, который способствует быстрому гниению.

- Колбасу, сыр и рыбу также не стоит хранить в полиэтилене. Лучше завернуть их в пергаментную бумагу, которая сохраняет вкус и запах еды, но не пропускает жир.

- Творог или сметану лучше перекладывать в стеклянную или эмалированную емкость.

#### 4. Замораживайте

- Если вы не рассчитали свои силы и купили слишком много продуктов, которые точно не сможете использовать до их гибели, то положите их в морозильник. Есть совершенно незначительный перечень продуктов, которые совершенно не переносят заморозку, и, хотя в результате вам, возможно, придется использовать их немного по другому, чем планировалось изначально, по крайней мере вы их не выбросите.

- Не забудьте написать на пакете дату упаковки и постарайтесь использовать их в течение 6 месяцев с этого момента.

- Для заморозки бананов очистите их, а затем оберните их по отдельности в полиэтиленовую или алюминиевую фольгу. Потом вы сможете использовать их в выпечке или коктейлях.

- Помидоры тоже могут храниться в морозильной камере, но при размораживании поместите их в контейнер, так как они полностью расползаются при этом. Зато их можно удобно использовать для соусов и рагу .

## 5. Стекло

- Вы заметили, что сухие продукты, такие как крупы, орехи, макаронные изделия, могут тоже стать подпорченными, особенно если вы оставите их в шкафу на слишком длительный срок? Это происходит даже в том случае, когда вы храните их в оригинальной упаковке. Дело в том, что эти продукты отлично впитывают в себя влагу, которой так много на любой кухне. Каждый раз, когда мы кипятим чайник или что-то варим, молекулы воды распространяются по помещению и поглощаются сухими продуктами.

- Стеклянная тара с плотно закрывающейся крышкой идеально подходит для предотвращения проникновения влаги туда, куда это не нужно. Для длительного хранения сыпучих продуктов, пересыпьте их в стеклянную тару и храните в сухом месте подальше от плиты и раковины.

Тэги: [не](#) , [что](#) , [если](#) , [чтобы](#) , [такие](#) , [из-за](#) , [совсем](#) , [избежать](#) , [принять](#) , [трудно](#) , [меры](#)

,  
[холодильниках](#)

,  
[неправильного](#)

,  
[привлекательны](#)

,

[хранения](#)