

## Чистый и без запаха



*Холодильник – один из самых привычных нам кухонных агрегатов. Трудно представить, что его когда-то не было. Где же было бедным хозяйкам сохранить мясо, рыбу и свежую зелень. Сейчас холодильник сильно облегчает нам жизнь. А чтобы он служил долго и не сломался, мы можем облегчить жизнь ему - правильно за ним ухаживать и грамотно расставлять продукты. Организовать пространство в холодильнике помогут наши советы.*

### Как распределить продукты в холодильнике

Важно, чтобы продукты были расставлены по холодильнику правильно. И в нем оставалось свободное место для циркуляции воздуха. Тогда холодильник будет лучше и дольше работать.

Очень важно правильно разместить продукты внутри холодильника. Ведь температура в различных его частях – разная. Например, дверца –

самое теплое место холодильника. А многие из нас хранят там яйца, скоропортящийся продукт. В дверцу надо ставить те продукты, которые почти не портятся – уксус, растительное масло...

Наверху холодильника хранятся те продукты, срок хранения которых очень короток. Внизу – то, что может «выжить» дольше, овощи и фрукты. Но это относится к двухкамерным холодильникам, в однокамерных, там, где морозилка находится в одном пространстве с холодильной камерой, самое холодное место – рядом с морозилкой.

Важно не забивать полки холодильника, так как в этом случае воздух между продуктами циркулирует плохо и температура повышается.

### В чем хранить

Колбасу и сыр лучше всего завернуть в плотную бумагу или положить в контейнер. Сильно пахнущие продукты заворачивайте в несколько слоев бумаги, это сохранит от запаха их соседей. Хорошо хранятся продукты в фольге, они дышат и сохраняют свежесть – это для пирогов и бутербродов. Вакуумные контейнеры могут основательно продлить жизнь продуктам - в 3-4 раза.

Ничего нельзя хранить в металлических банках, поэтому все их содержимое надо перекладывать в банки стеклянные. А различные недоеденные блюда можно сохранить один-два дня, закрыв пищевой пленкой. Овощи и фрукты нужно доставать из полиэтиленовых пакетов, в которых вы их купили, мыть, сушить и убирать в холодильник либо вообще без пакета, либо складывать в открытый контейнер – они нуждаются в доступе воздуха.

### Плохие соседи:

- Сыр — фрукты, овощи
- Копчености — сыр
- Сосиски, сардельки — фрукты, овощи
- Картофель, морковь, капуста — фрукты
- Цитрусовые — бананы
- Рыба — салаты
- Рыба — хлеб
- Рыба — виноград

### Срок хранения продуктов

Помните, что в холодильнике жизнь не останавливается. Бактерии, живущие в продуктах, продолжают свою жизнедеятельность. Только немного медленнее. Поэтому вечно сыр, к примеру, на полке не пролежит – он задохнется, заплесневеет и «умрет».

### Соблюдайте сроки хранения:

- Красный болгарский перец — 2 дня
- Петрушка — 2 дня
- Огурцы — 2 дня
- Свежая рыба — 1 день
- Соленая рыба — 3 месяца
- Маринованная рыба — 3 месяца
- Жареная рыба — 2 дня
- Рыба горячего копчения — 2 дня
- Свежая птица — 2 дня
- Свежее мясо — 1 день
- Тушеное мясо — 6 дней
- Вареная колбаса — 2 дня
- Сосиски — 1 день
- Котлеты — 1 день
- Суп — 2 дня
- Пирожные с кремом — 2 дня
- Молоко (стерилизованное) — 4 дня
- Молоко (пастеризованное) — 3 дня
- Яйца — 2 недели
- Кефир — 1 день
- Сыр — 10 дней
- Творог — 3 дня
- Листовой салат — 1 день

### Продукты, которые нельзя хранить в холодильнике

Как часто мы открываем сумку, принесенную из супермаркета, и перекладываем все ее содержимое в холодильник, совершенно не задумываясь, что далеко не все съестные припасы там следует хранить. Представляем 12 продуктов, для которых холодильник – не способ продлить свежесть, а наоборот, верный путь к плесени и потере вкуса.





#### Что нельзя хранить в холодильнике:

- **Хлеб.** Высокая влажность холодильника вызывает ускоренное заплесневение.
- **Соусы.** Острые соусы и заправки с содержанием уксуса в закрытой упаковке из-за хранения в холодильнике теряют вкус и меняют консистенцию. Но если вы вскрыли упаковку, то обязательно храните в холодильнике, иначе отравитесь!
- **Овощи.** Помидоры (становятся мягче и теряют вкус), чеснок (гниёт), картофель (из-за низкой температуры крахмал преобразуется в сахар и картофель становится невкусным), Баклажаны (быстро вянут и покрываются черными пятнами).
- **Кофе.** Натуральный кофе теряет аромат и пропитывается своим запахом все продукты в холодильнике.
- **Фрукты.** Банан, дыня, манго, папайя. При низкой температуре они выделяют газ этилен, что заставляет быстрее созревать (и перезревать)

не только эти фрукты, но и их соседей по полке - другие фрукты и овощи.

- **Оливковое масло.** При температуре ниже 12 градусов может помутнеть и приобрести горький привкус.
- **Шоколад.** Из-за высокой влажности и низкой температуры на нём могут появиться белый налёт и капли воды. Это хоть и не вредно, но вкус будет пресным. То же относится и к шоколадным конфетам. Обычное не слишком жаркое помещение подойдет для них лучше всего. И конечно, никаких батарей рядом и прямых солнечных лучей, даже если за окном уже наступила зима.
- **Специи.** Потеряют аромат и вкус. Нельзя хранить в холоде и имбирь. Исключение - красный перец и паприка.
- **Мёд.** Может годами храниться при высокой или комнатной температуре, а вот в холодильнике жидкий мёд кристаллизуется и теряет полезные свойства.
- **Бasilik.** Этот вид зелени в холодильнике быстро вянет - в отличие от петрушки и укропа он любит тепло.

#### Непрошенный аромат

Конечно, свежесть холодильника – это прежде всего его чистота. Но случается так, что мы опаздываем с «ревизией» хранящихся в нем продуктов, и даже после генеральной уборки неприятный запах до конца не уходит. Поэтому лучше всего использовать специальные жидкости для мытья холодильника (как правило, они продаются там же, где и сама техника), которые помимо отдушек содержат вещества для уничтожения бактерий.

А чтобы окончательно изгнать запахи с жилплощади холодильника, можно установить внутрь поглотитель нежелательных ароматов. Самый недорогой вариант – «сухие» поглотители (гранулы активированного древесного угля, которые хорошо адсорбируют запахи). Единственный их недостаток – короткий срок работы.

Гораздо дольше продержатся гелевые «дезодоранты». В их основе тот же уголь плюс экстракт лимона, вытяжка из водорослей. В состав некоторых таких гелей добавлены ионы серебра, оказывающие антибактериальный эффект. Такие препараты поглощают запахи вдвое быстрее.

Особая группа – поглотители-ионизаторы. Это уже прибор (работает на батарейках, можно заряжать при помощи адаптера от сети), который достаточно разместить в холодильнике всего на несколько минут раз в день. Он служит долго, но и цена у него не очень-то демократичная.

Имейте в виду: нередко причиной неприятного запаха в холодильнике становится засор сливного отверстия (в «дырочку» на внутренней задней стенке агрегата могут попасть крошки, сок от мяса). Как ее прочистить? Используйте спринцовку с горячей водой (естественно, холодильник нужно отключить от сети). Если не удастся таким образом промыть канал слива, придется вызывать мастера для ремонта.

Создать приятную атмосферу и добиться свежего аромата внутри холодильника можно, не прибегая к магазинным освежителям воздуха. У нас дома есть много натуральных ароматизаторов, которые впитывают неприятные запахи, только их нужно менять раз в несколько дней:

- Кусочки ржаного хлеба
- Репчатый лук
- Яблоки
- Пряные травы (базилик, тимьян, эстрагон, сельдерей)
- Лимон
- Соль, сахар, толченый активированный уголь (их нужно поставить в открытой емкости в холодильник)
- Ветка можжевельника
- Открытая баночка с молотым кофе

Не забывайте прочищать слив для талой воды, который находится в задней стенке холодильной камеры. Он – один из основных источников запаха.

Если после разморозки в холодильнике остался неприятный запах, то можно его убрать с помощью нескольких таблеток активированного угля и кусочка ржаного хлеба. Просто положите их не несколько минут в холодильник.

После разморозки нужно натереть заднюю стенку холодильника глицерином, тогда на ней будет меньше намерзать лед.



# ИНСТРУКЦИЯ ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

**М**

Место хранения

**С**

Срок хранения

**У**

Условия хранения

## Мясные деликатесы (окорок, буженина, бекон)

**С** – 2 недели  
в вакуумной упаковке, 1 неделя в открытой (в полиэтиленовом пакете или в контейнере)

**У** – магазинная упаковка или оберточная бумага

## Рыба соленая

**1** – 2 недели в вакуумной упаковке, 5 дней в открытой упаковке

**2** – в морозилке до 6 месяцев в вакуумной упаковке

## Творог

**С** – 1 неделя

**У** – плотно утрамбовать в стеклянную банку

## Сыр выдержанный желтый

**С** – 1 месяц

**У** – завернуть в бумагу или положить в контейнер

## Лимон разрезанный

**С** – 2 дня

**У** – в полиэтиленовом пакете или в контейнере

## Лимон

**С** – 2 недели

**У** – без упаковки

## Сельдерей (стебли)

**С** – 2 недели

**У** – в фольге

## Редис

**С** – 2 недели

**У** – в полиэтиленовом пакете

## Кабачок молодой

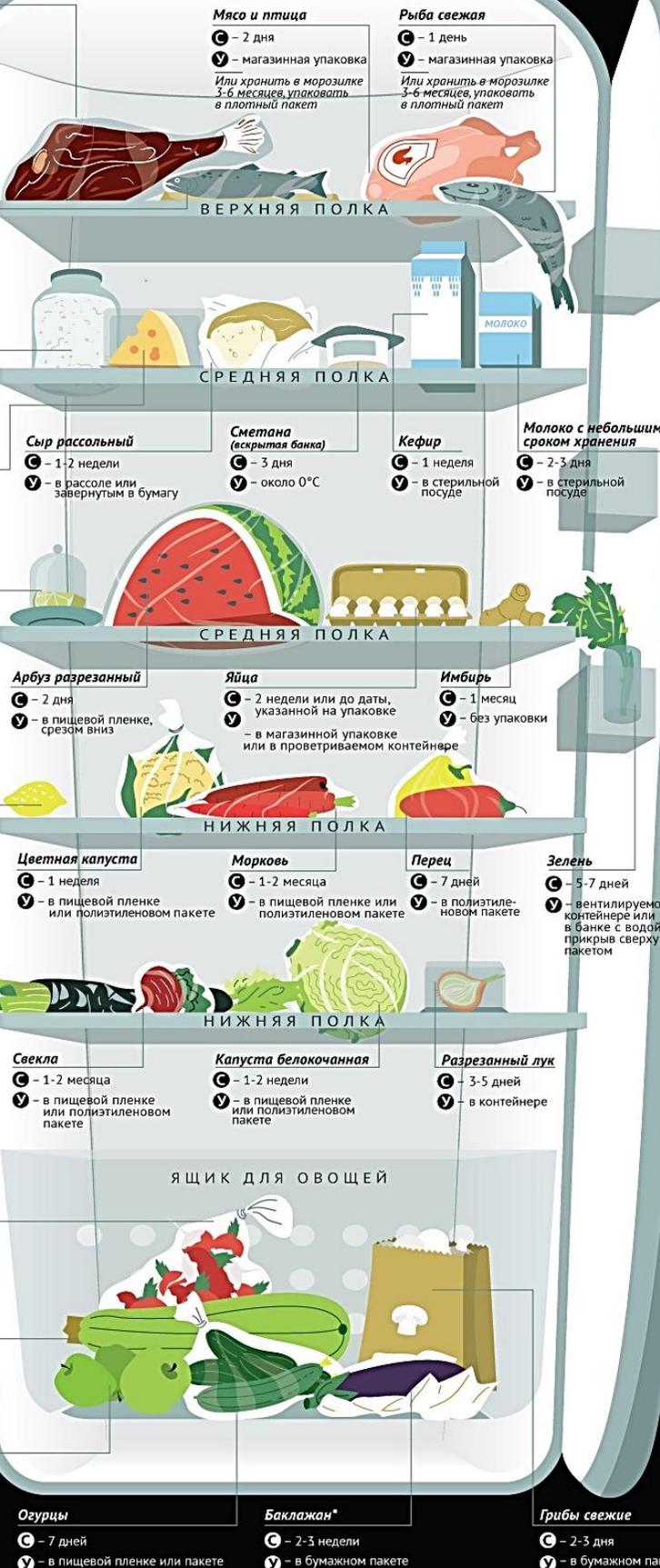
**С** – 2-3 недели

**У** – без упаковки

## Яблоки

**С** – 3 недели

**У** – без упаковки



\* Баклажанам вреден свет, под его действием вырабатывается ядовитое вещество соланин

# НЕ ХРАНЯТ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ:

