



Бекон і сосиски

У холодильнику бекон буде безпечним до споживання тиждень, але сосиски (сірі, для грилю) слід приготувати і з'їсти протягом двох днів. І те і інше може бути замороженим до місяця. Сосиски в натуральній оболонці можна зберігати в холодильнику не більше трьох днів, у прозорій целофановій оболонці – лише два.



Яйця

Якщо ви не веган, то яйця у вашому холодильнику є майже завжди. Сирі яйця придатні до споживання протягом місяця, але якщо їх зварити на тверде, то не більше тижня. Якщо ви використали жовтки для тіста, а з білків вирішили «коли-небудь» збити, приміром, меренгу, то не зволікайте довше двох днів. Яйця краще тримати на полиці всередині холодильника, а не у дверцятах (хоча там нерідко і є спеціальне відділення).

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ

як правильно зберігати харчові продукти



За статистикою, майже половину своїх доходів українці витрачають на їжу. Після такого першого речення стаття має бути або про збільшення статків, або про те, як заощадити на покупках. Про це «Домашній Архіваріус» ще обов'язково напише. Тема ж цієї статті – як і де зберігати продукти (на які ми вже витратили купу грошей).



М'ясо належить до продуктів, що найбільше коштують і, на жаль, найшвидше псуються. Краще приготувати його одразу в день покупки, але не завжди це вдається. **М'ясо птиці** залишатиметься свіжим у холодильнику лише один-два дні. Тримайте його в найхолоднішому місці – це найнижча або верхня полиця, залежить від моделі холодильника. В морозильнику цілу курку або іншу «пташку» можна тримати до року, а порізану по частинах – не більше ніж шість місяців. Залишки приготованого м'яса птиці можна зберігати в холодильнику три-чотири дні, а в морозильнику від двох до шести місяців.

Сиру **свинину, яловичину та інше червоне м'ясо** можете тримати в холодильнику до п'яти днів, а ось приготовану краще з'їсти протягом трьох днів. У морозильнику великі шматки червоного м'яса будуть придатними до споживання від півроку до року, а менші шматочки не більше шести місяців. Якщо ви купуєте розфасоване м'ясо в супермаркеті, зберігайте його в тій самій упаковці. **Фарш** з яловичини, телятини, свинини або м'яса птиці «житиме» в холодильнику від одного до двох днів, а в морозильнику три-чотири місяці. Важливо пам'ятати, що м'ясо слід тримати нарізно від інших продуктів. Розморожувати м'ясо краще у холодильнику, а не за кімнатної температури, тим паче не в мікрохвильовій печі чи за допомоги гарячої води. Такий спосіб потребує більше часу, але дозволить зберегти смак м'яса і запобігатиме розвитку шкідливих мікроорганізмів.



Картопля, морква, цибуля, часник

Картоплю слід зберігати у сухому, прохолодному і темному місці. І не кладіть її до холодильника – за низьких температур крохмаль у картоплі перетворюється на цукор, що аж ніяк не на користь. Так само як і картопля, **цибуля** може бути доволі примхливою. Її теж краще зберігати в сухому, темному і прохолодному місці, але їй ще потрібна циркуляція повітря. До того ж, цибулю не можна зберігати разом із картоплею, хоча вони начебто і потребують однакових умов зберігання. Зберігайте цибулю в плетених корзинах, картонних коробках (тільки зробіть у них отвори для вентиляції), пакетах з паперу або тканини. **Часник** – дуже корисний для здоров'я і належить до тих продуктів, які здатні суттєво увиразнювати смак їжі. Головки часнику краще зберігати за кімнатної температури в темному сухому місці. **Морква**, а також буряки багата на поживні речовини. Щоб зберегти їх, тримайте ці овочі у прохолодному, темному і вологому місці. Покладіть моркву і буряки в паперовий пакет і зберігайте в холодильнику у відділенні для овочів.



Помідори, огірки

Помідори – королі серед овочів, але тому й вони такі примхливі. Їх краще тримати подалі від світла, вологи і спеки. І тільки не в холодильнику, інакше вони втратять весь свій смак. Томати дозрівають за кімнатної температури і лишаються свіжими від двох до трьох днів. Якщо ви готуєтеся до приходу і гостей і вирішили порізати помідори завчасно, то тримайте нарізані помідори в холодильнику. **Огірки** дуже чутливі до етилену, яких пришвидшує процес псування і який виробляють, приміром банани, помідори або дині. Тому огіркам, де б ви їх не зберігали – в кухонній шафі чи у відділенні для овочів у холодильнику, потрібний свій простір, подалі від фруктів.



Мед

Мед – чи не найкращий із продуктів, бо він майже немає терміну придатності. Головне, дотримуватися температури, рівня вологості та упаковки. Мед слід тримати у посудині із



Борошно

Біле **пшеничне** борошно краще зберігати в металевій, скляній або пластиковій посудині із щільною кришкою, а не в паперовому пакеті, в якому ви придбали його в супермаркеті. А от **цільнозернове** борошно, яке і корисніше (і відчутно дорожче), зберігайте в холодильнику (теж у герметичному контейнері) або, якщо не так часто його використовуєте, навіть у морозильнику. Річ у тім, що на відміну від білого борошна у цільнозерновому повністю або частково залишаються і оболонка (висівки) зерна, і його зародок. У цьому і полягає користь такого борошна, адже і те, й інше багате на олії та поживні речовини. Але саме тому воно і швидко псується, у нього з'являється неприємний запах і присмак. А ще це борошно – улюблене середовище для мучних жучків. До речі, не готуйте з борошна одразу з холодильника чи морозильника, дайте йому «відновити сили» за кімнатної температури.



щільною кришкою, в прохолодному сухому місці (тільки не в холодильнику). Кажуть, що в такому вигляді мед може пережити наших онуків і онуків наших онуків.