

Многие закупают «долгоиграющую» бакалею впрок, не задумываясь о том, как ее сберечь

Где и как хранить продукты, чтобы не испортились

Крупы

Можно сначала прокалить. Высыпьте крупу на противень и подержите 15 мин. при 100 °С, остудите и пересыпьте в пластиковые или стеклянные емкости с герметично закрывающимися крышками. А можно хранить в тканевых мешочках, но их нужно вымочить в крепком растворе соды с солью и хорошо просушить. Все эти манипуляции защитят крупяные запасы от жучков и пищевой моли.

Внимание! Пакеты моль может прогрызть!
Срок хранения: 1–2 года



Макаронны

Самый неприязнительный продукт. Лучше и удобнее покупать в упаковках. Если на развес, то переложите макаронны в плотные пакеты и перевяжите, чтобы извне не попадали влага и воздух. Храните в кухонном шкафу.
Срок хранения: до 2 лет



Чай и кофе

Чай лучше держать в стеклянной, керамической таре с крышкой.

Срок хранения: 6 месяцев
Кофе – в закрытых стеклянных или жестяных банках.

Срок хранения: до 3 лет

Сало

Его лучше готовить самим – дешевле и качественнее. Хранить сало, завернув в пергаментную бумагу, стоит в погребе или в морозильной камере.

Срок хранения: 1 год

Растительное масло

Его нужно держать в закрытых шкафах, подальше от окна. На свету оно быстрее прогоркает.

Срок хранения: 1–2 года



Орехи

Дольше всего хранятся орехи в скорлупе. Но их нужно перебрать, чтобы не было подгнивших. Иначе гниль распространится на остальные.

Очищенные орехи лучше обжарить на сухой сковороде и хранить в стеклянной банке.

Срок хранения: 1–2 года

Сырые очищенные держат только в прохладном месте (холодильник, погреб).

Срок хранения: до 6 месяцев

Мука

Пересыпьте в плотный пакет и уберите на часок в морозилку. Холод убьет все личинки насекомых, если они есть. Потом пересыпьте муку в контейнер или стеклянную банку и плотно закройте. Если муки много, то храните ее в месте, где температура не выше +5–7 °С.

Срок хранения: 1–5 лет

Консервы

Прежде чем их покупать, смотрите на дату производства и на упаковку. Банки с повреждениями брать нельзя! Покупайте консервы этого года. На всех банках указан срок хранения. Следуйте ему! К примеру, рыбные и овощные консервы хранятся меньше мясных.

Срок хранения: от 2 до 5 лет

В следующем номере читайте про автоклавы – помощников в заготовке домашних консервов.



Сухофрукты

Для длительного хранения отбирайте сильно высушенные сухофрукты, такие не блестят от масла, твердые, как камень.

Храните их в плотно закрывающихся контейнерах или тканевых мешочках, пропитанных солью. В контейнеры для надежности положите чеснок или сухие корки лимона – от пищевой моли.

Срок хранения: 3–5 лет

Важно!

Всю бакалею держите в шкафу подальше от нагревательных приборов (батареи, плит), но там, где сухо и темно. Чтобы убрать влагу, в шкафу разложите активированный уголь или силикагель (кладут в обувные коробки).