

COME DISPORRE GLI ALIMENTI IN FRIGORIFERO

C'è chi possiede un frigorifero, chi ne possiede due, chi ha anche un freezer a pozzetto, e chi come la maggior parte ha un frigo, ma non sa assolutamente come è meglio riempirlo. "Tanto, basta ben che raffreddi! No!?" esclamò il mio amico guardandomi con uno sguardo bovino, mentre si stava beatamente rinfrescando gli attributi davanti al lucido portellone del frigo aperto. Sì, è vero che, come abbiamo visto, la prima priorità di un frigorifero è quella di raffreddare; ma è importante sapere che in alcune zone la temperatura è più bassa anziché in altre. Se siete andati/e per ordine nel visitare queste pagine, saprete sicuramente che la temperatura più adatta alla conservazione degli alimenti è tra 1° e 4°C: ciò si può ottenere (a meno che non abbiate uno di quei frigo ultramoderni con termostato digitale...) posizionando la manopola del termostato tra la tacca numero 2 e 3.

Altre cose da sapere sono che:

Poiché il freddo tende sempre ad andare verso il basso, la zona del vano frigorifero a minore temperatura è quella collocata subito al di sopra dei cassetti per la frutta e verdura.

Sul ripiano al di sopra dei cassetti della frutta e della verdura disponete la carne, il pesce e i salumi possibilmente ben divisi, se non avete spazio a sufficienza separate almeno carni bianche e carni rosse.

In basso, negli appositi cassetti, posizionate frutta e verdura non lavate, perché possono rappresentare una fonte di contaminazione per gli altri cibi.

Nei ripiani della controporta, dove normalmente sono posizionate le bacinelle portauova, assolutamente non mettetemi le uova! Quello è il posto più caldo del frigorifero e se desideriamo conservarle fresche, conviene lasciarle nella loro confezione e, separandole dagli altri cibi, posizzarle nella griglia subito sopra la carne.

Nei cassettini controporta, potete tenere quegli alimenti che dovrebbero essere conservati al fresco come frutta secca, il caffè (quello macinato una volta aperta la confezione inizia a perdere aroma e profumo, se lo conserviamo in un barattolo chiuso e al fresco resterà sempre buono) ecc...

Evitate di porre nel frigorifero cibi contenuti in recipienti metallici aperti (barattoli di pelati, frutta scioppata ecc...).

Non disponete gli alimenti a contatto con la parete posteriore del vano frigorifero, in quanto la stessa è normalmente bagnata o ricoperta di brina.

Non ammassate troppo i cibi e non ricoprite le griglie con carta o altro materiale, questo per assicurare sempre la circolazione dell'aria interna del vano frigorifero.

Infine, nell'ultimo ripiano, depositeremo, assieme ad alcuni formaggi incartati, i prodotti cotti ben protetti da consumarsi esclusivamente dopo averli riscaldati. E a fianco di questi, ma separati per evitare contaminazioni, metteremo i prodotti cotti da consumarsi freddi, sempre protetti con pellicole o in contenitori.

