



Лето - сезон пикников и поездок за город. Выбирая продукты для перекуса нужно помнить, что тепло – это благоприятное условие для размножения опасных бактерий, а пищевые продукты для таких микроорганизмов вообще излюбленная среда. Как сохранить продукты свежими, а друзей и родственников – здоровыми?

Повышенное внимание

Молоко и молочные продукты: молоко из ненадёжных источников и зимой-то представляет собой угрозу, а летом от любых сомнительных бидонов с разливным молоком лучше вообще держаться подальше. Коварно может быть даже мороженое, особенно если оно явно подвергалось таянию, водянистое или содержит кусочки льда.

Молоко по высшему молочному стандарту подвергается бережной, но надёжной обработке – ультрапастеризации, так что присутствие в нём бактерий исключено.

Дополнительную гарантию даёт многослойная асептическая упаковка, которая и позволяет долго хранить продукт вне холодильника, что особенно удобно при перевозке продуктов на дачу или на пикник. Однако помните: стерильным молоко, даже ультрапастеризованное, остаётся лишь в закрытой заводской упаковке! Вскрытую коробку молока необходимо держать в холодильнике, и срок годности такого продукта ограничен так же, как и любого другого – 3-5 днями.

Рыба: в летнюю жару и особенно в период рыбалок стоит помнить, что рыба летом нередко начинает портиться в первые же часы, как её вытащить из воды. При тёплой комнатной температуре или при перевозке в машине даже самая свежая рыба начинает портиться уже через четыре часа, а в холодильнике – через двенадцать часов.

Секреты в дорогу

Как перевезти продукты на пикник или дачу в машине? Лучший вариант – сумка-холодильник или термосумка (для охлаждённых продуктов). В обычной сумке для создания «холодильного» эффекта застелите дно газетами и положите самые замороженные продукты вниз; можно также обложить продукты пластиковыми бутылками с холодной водой. На природе продукты лучше опустить в холодную речку или озеро, либо устроить «кустарный» погребок – выкопать в тени ямку глубиной около полуметров и спрятать там упакованные продукты.

Мясо и мясные продукты дольше сохраняются, если завернуть их в пищевой пергамент, который поглощает избыточную влагу и жир. Причём дольше хранятся большие, не нарезанные куски мяса, освобождённые от костей.

Не храните сырое и жареное или варёное мясо вместе – испортятся оба.

Яйца для большей сохранности можно обернуть тканью, пропитанной уксусной кислотой.

Сливочное масло, чтобы не таяло, следует также завернуть в пергамент и положить в холодную солёную воду. Кстати, холодная солёная вода отлично сохраняет свежими овощи и зелень.

Рыбное филе сохранится лучше, если сначала его вымочить в воде с лимонным соком, просушить и лишь потом упаковать и убрать в холод.

Как узнать испорченный продукт?

Обращайте внимание на цвет, запах, консистенцию продукта. Любые изменения говорят о том, что продукт несвежий и от него стоит немедленно избавиться.

Доверяйте себе: даже если вид и запах продукта кажется нормальным, но на вкус он вам не нравится, смело откажитесь от употребления. Скорее всего, ваш организм сам подаёт вам предостерегающий сигнал.

П.с. Если же в холодильнике всё-таки что-то испортилось, то от неприятного запаха поможет избавиться чёрный хлеб – нарежьте его кусочками и разложите по полкам, он поглотит запах.