



# Все по местам: что где хранится на кухне

Из курса Учебника Т—Ж

«Едим дома: как организовать питание»

## В сухих темных местах

Бакалея и хлеб, орехи, растительные масла, сухофрукты, закрытые консервы, некоторые овощи и большинство фруктов — невымытые и нерезанные

## В холодильнике

Скорпортящиеся продукты — молочные, мясные, рыбные, — готовая еда, нарезанные овощи и фрукты, некоторые овощи, которые увядают при обычном хранении

## В морозилке

То, что не съедим в ближайшие два-три дня, и то, что должно оставаться замороженным

## В открытом хранении

Немытые фрукты, чтобы чаще их есть

## Холодильник

- Проверьте температуру: она должна быть не выше +4 °С
- Избавьтесь от просроченных продуктов
- Переберите лук или другие овощи: часть уже может подгнивать и заражать другие плоды
- Переложите то, что может храниться вне холодильника, в кладовку или шкаф — варенье или растительное масло, например
- Выделите отдельную полку для сырых животных продуктов и не ставьте туда готовую еду, свежие овощи и фрукты
- Освободившийся холодильник можно помыть, а затем аккуратно расставить продукты туда, где им будет лучше всего

## Морозилка

- Выбросить просроченные продукты
- Проверить, что выставлена температура  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Промаркировать дату на тех продуктах, которые замораживаете

## Кладовка или темный шкаф

- Пересыпать крупы и муку в пластиковые тары
- Проверить сроки годности продуктов
- Выкинуть ненужное и испорченное

