

Πώς να καταψύξετε και να ξεπαγώσετε έξυπνα τις τροφές

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[katapsuksi](#) or type unknown

Γλιτώστε χρόνο και χρήμα γνωρίζοντας τρόπους που θα σας βοηθήσουν να καταψύχετε, αλλά και να ξεπαγώνετε τα τρόφιμα, διατηρώντας τα όπως πρέπει, χωρίς να τα καταστρέψετε.

Δεν έχετε την πολυτέλεια του χρόνου για να ξεπαγώσετε μια μπριζόλα; Ή μήπως έχετε πρόβλημα με τα φρούτα και τα λαχανικά τα οποία χαλάνε πριν το καταλάβετε; Τα παρακάτω κόλπα θα κάνουν τη ζωή σας λίγο πιο εύκολη σε ό,τι έχει να κάνει με το πάγωμα και ξεπάγωμα τροφών και υπόσχονται να σας εξοικονομήσουν χρόνο και χρήμα.

ΚΑΤΑΨΥΞΗ

Γάλα

Αγοράσατε κατά λάθος 2 λίτρα γάλα και ξεχάσατε ότι φεύγετε διακοπές; Καταψύξτε το στους -18 για μέχρι 3 μήνες. Το γάλα διαστέλλεται όταν παγώνει, γι' αυτό αδειάστε πρώτα λίγο, αν το μπουκάλι σας είναι γεμάτο, έτσι ώστε να μην έχετε ατυχήματα. Μόλις επιστρέψετε, βάλτε το στην ψύξη για 2-3 μέρες και είστε έτοιμοι, αρκεί οι διακοπές σας να μην διαρκέσουν περισσότερο από 3 μήνες.

Λίπος από το μπέικον

Αν ένα πρωινό Σαββάτου το «ρίξετε έξω» με λίγο μπέικον, μην πετάξετε το λίπος του. Περιχύστε το από το τηγάνι σε θήκη για παγάκια και καταψύξτε το. Μέσα στην εβδομάδα μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να το πασπαλίσετε στη σαλάτα σας χαρίζοντάς της γεύση ή ακόμη και στα ποπ κορν σας.

Αβοκάντο

Αν καταψύξετε ένα αβοκάντο ως έχει, θα διαπιστώσετε ότι η κατάψυξη αλλάζει την υφή του και δεν το κάνει πια τόσο ελκυστικό για σάντουιτς -αν και στο γουακαμόλε θα είναι εξίσου γευστικό. Η καλύτερη λύση είναι να το κάνετε πουρέ, προσθέτοντας ένα κουταλάκι του γλυκού χυμό lime ή λεμονιού ανά αβοκάντο. Οι παράγοντες οξύτητας του χυμού διατηρούν τον πουρέ σε καλύτερη κατάσταση και αν τον φυλάξετε σε αεροστεγές δοχείο, μπορεί να διατηρηθεί μέχρι και 5 μήνες.

Ντομάτες

Λατρεύετε τις ντομάτες; Διατηρήστε τες και μετά το καλοκαίρι για γρήγορες σάλτσες και σούπες, βάζοντάς τες στην κατάψυξη. Βάλτε τις ώριμες ντομάτες σας στη σειρά πάνω σε ένα δίσκο με λαδόκολλα και μόλις παγώσουν, μεταφέρετέ

τες σε σακουλάκι κατάψυξης, όπου μπορούν να αντέξουν μέχρι και 8 μήνες. Για να τις ξεπαγώσετε, αφήστε τις κάτω από χλιαρό νερό για όσο χρειαστεί.

Κιμάς

Αν θέλετε να είστε έτοιμοι την ώρα που θα χρειαστεί να ξεπαγώσετε τον κιμά σας, έτσι ώστε να μην σας πάρει πολύ χρόνο, θα πρέπει να λάβετε τα μέτρα σας. Πριν τον βάλετε στην κατάψυξη, πιέστε τον μέσα σε μια πλαστική σακούλα με τον πλάστη (αυξάνοντας την επιφάνειά του θα επιταχυνθεί το ξεπάγωμα αργότερα). Χρησιμοποιήστε ένα chopstick για να τον χωρίσετε σε ίσα κομμάτια και, όταν πρόκειται να τον μαγειρέψετε, χρησιμοποιήστε όσα κομμάτια θέλετε.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Κρέας

Αν θυμάστε από το λύκειο, το μέταλλο μεταφέρει θερμότητα. Αξιοποιήστε αυτή τη γνώση και τοποθετήστε το κρέας σας από την κατάψυξη σε μια πλαστική σακούλα. Έπειτα βάλτε το πάνω σε μια αναποδογυρισμένη αλουμινένια κατσαρόλα, γεμίστε μια άλλη μικρή κατσαρόλα με νερό σε θερμοκρασία δωματίου και βάλτε τη επάνω στο κρέας. Σε 5-10 λεπτά, θα έχει ξεπαγώσει.

Βούτυρο

Για να μπορέσετε να απλώσετε το παγωμένο βούτυρο στο ψωμί ξανά, βάλτε την ποσότητα που σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε σε ένα πιάτο, γεμίστε ένα ποτήρι ζεστό νερό, μέχρι να ζεσταθεί η επιφάνεια του ποτηριού. Έπειτα χύστε το νερό, στεγνώστε το γρήγορα και βάλτε το ποτήρι πάνω στο βούτυρο. Μετά από περίπου 1 λεπτό, το βούτυρό σας θα είναι μαλακό κι έτοιμο.

Παγωτό

Έχει συμβεί σε όλους: θέλετε να φάτε λίγο παγωτό, αλλά έχει παγώσει τόσο πολύ που το κουτάλι σας είναι σαν να χτυπάει σε πέτρα. Ζεστάνετε ένα μαχαίρι σε ζεστό νερό και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το για να κάνετε μικρά, βαθιά κοψίματα 3 εκατοστών σε σχηματισμό πλέγματος στο παγωτό σας. Αυτό αυξάνει την επιφάνεια που εκτίθεται στη θερμοκρασία δωματίου, επιταχύνοντας τη διαδικασία ξεπαγώματος. Στη συνέχεια βρέξτε με ζεστό νερό το εργαλείο σερβιρίσματος παγωτού και σερβίρετε.

Πηγή: clickatlife.gr