

7 τροφές που δεν ξέρατε ότι μπορείτε να βάλετε στην κατάψυξη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



[katapsuksi](#) Μήπως μέχρι τώρα φυλάγατε την κατάψυξή σας μόνο για κρεατικά και... παγωτά; Ήρθε η ώρα να σας ανοίξουμε νέους ορίζοντες.

Υπάρχουν τροφές που δεν φανταζόσασταν ότι μπορείτε να αποθηκεύσετε στην κατάψυξη και μάλιστα να σας χρησιμεύσουν αργότερα. Αρκετά αργότερα...

Βούτυρο

Το να καταψύξετε το βούτυρο είναι εύκολο και ιδιαιτέρως χρήσιμο για όταν θελήσετε να φτιάξετε αρτοποιήματα. Βάλτε το όπως είναι, με το δικό του περιτύλιγμα μέσα σε μια αεροστεγή σακούλα ή τυλίξτε το σφιχτά με αλουμινόχαρτο και τοποθετήστε το στην κατάψυξη. Όταν έρθει η ώρα να το χρησιμοποιήσετε, βάλτε το από το προηγούμενο βράδυ στο ψυγείο κι έχετε υπόψη σας ότι μπορεί να διατηρηθεί μέχρι και 4 μήνες -αν και κάποιες πηγές αναφέρουν παραπάνω διάρκεια.

Ψωμί

Τις Κυριακές που οι φούρνοι είναι κλειστοί κι εσείς δεν θέλετε να φάτε μαγαιάτικο ψωμί, το ψωμί της... κατάψυξης θα σας σώσει. Αποθηκεύεται μέχρι και 3 μήνες στην κατάψυξη και αν το βγάλετε 3 ώρες πριν το κυριακάτικο τραπέζι σας, ξεπαγώνει μόνο του και δεν θυμίζει σε τίποτα μαγαιάτικο ψωμί. Αν, μάλιστα, το βάλετε και στο φούρνο, βρέχοντάς το ελαφρώς με ένα πινέλο, λίγοι θα καταλάβουν τη διαφορά από το φρέσκο ψωμί.

Ξηροί καρποί

Οι ξηροί καρποί που δεν έχουν τσόφλι μπορούν εύκολα να ταγκίσουν λόγω των λιπαρών τους και ειδικά αν τους χρησιμοποιείτε συχνά και στη μαγειρική σας, κάτι τέτοιο σίγουρα δεν είναι επιθυμητό. Τι θα σας σώσει; Η κατάψυξη! Η ζέστη, η υγρασία και το φως αποτελούν εχθρούς τους, ενώ σε ένα πλαστικό αεροστεγές τάπερ μπορούν να διατηρηθούν μέχρι και 8 μήνες. Φροντίστε, μόνο, πριν τους χρησιμοποιήσετε, να δοκιμάσετε ότι είναι όλοι οκ και δεν θα σας χαλάσουν τη συνταγή.

Κίτρινο τυρί

Βρήκατε κίτρινο τυρί σε προσφορά; Πάρτε το κι ας μην το θέλετε άμεσα. Το τυρί μπορεί να καταψυχθεί στην αρχική του συσκευασία, αλλά για σιγουριά, τυλίξτε το σε πλαστική μεμβράνη ή σε αλουμινόχαρτο και βάλτε το στην κατάψυξη. Τα μαλακά τυριά διατηρούνται περίπου 1 μήνα στην κατάψυξη, γι' αυτό μάλλον αξίζει τον κόπο να καταψύχετε τα πιο σκληρά τυριά, που μπορούν να διατηρηθούν μέχρι και 6 μήνες. Πριν τα χρησιμοποιήσετε, βάλτε τα στην ψύξη για ένα βράδυ.

Αλεύρι

Όσοι έχετε ξεχάσει για καιρό το αλεύρι σας στο ντουλάπι, σίγουρα θα έχετε πέσει θύμα... «σκουληκιάσματος». Αν δοκιμάσετε να το καταψύξετε, θα διαπιστώσετε ότι θα ωφελησετε όχι μόνο την τσέπη σας, αλλά θα διαφυλάξετε και την υγεία σας. Αποθηκεύστε το σε αεροστεγές τάπερ, αφαιρώντας τη συσκευασία του και καταψύξτε το για 48 ώρες προκειμένου να σκοτώσετε τα μικρόβια. Στη συνέχεια αφήστε το στο ψυγείο.

Βότανα

Η κατάψυξη των βοτάνων όταν αυτά είναι φρέσκα είναι ο καλύτερος τρόπος να διατηρήσετε τη γεύση τους. Ξεκινήστε πλένοντάς τα και στεγνώνοντάς τα ταμποναριστά με μια πετσέτα (αν θέλετε, μπορείτε να τα κόψετε και σε μερίδες). Αρχικά, απλώστε τα σε ένα δίσκο και βάλτε τα καλυμμένα στην κατάψυξη. Μόλις καταψυχθούν, βάλτε τα σε αεροστεγή πλαστική σακούλα και πίσω στην κατάψυξη, μέχρι να τα χρειαστείτε. Κι όταν έρθει αυτή η ώρα, απλώς προσθέστε τα στο φαγητό, χωρίς απόψυξη.

Μαρμελάδα

Κι όμως! Μπορείτε να καταψύξετε τη σπιτική, χειροποίητη και νοστιμότατη μαρμελάδα σας, βάζοντάς τη σε βαζάκι με χοντρό γυαλί και κατευθείαν στην κατάψυξη, για μέχρι ένα χρόνο. Όταν θελήσετε να τη βγάλετε, αποψύξτε τη από το προηγούμενο βράδυ.

Πηγή: clickatlife.gr