



Shranjevanje živil v hladilniku

Najvišja polica hladilnika (7–8 °C)

- kuhane jedi (npr. lasanja)

Vrata hladilnika (10–15°C)

- marmelada
- maslo
- jajca
- omake
- sadni sokovi in napitki

Srednje police hladilnika (4–6 °C)

- mlečni izdelki
- torte in proizvodi z oznako »po odprtju hraniti v hladilniku«

Spodnja polica hladilnika, nad predalom za zelenjavo (0–4 °C) – s shranjevanjem v tem predelu preprečimo možnost kapljanja po ostalih živilih

- meso
- ribe in druga morska hrana
- narezki

Predali (približno 11 °C)

- sveže sadje in zelenjava (NASVET: južno sadje, kumare in paradižnike, te shrani raje v zgornjih policah hladilnika in tako poskrbi za ohranjanje njihove arome)

Zamrzovalni del

- Pri zamrzovalnem delu hladilnika bodi pozoren, da se ne tvorijo ledeni sloji. V tem primeru se temperatura dvigne, naprava pa stalno hladi in seveda porablja veliko energije.

Opozorila

- Zavijte oziroma zaprite živila v posode, ki so za to namenjene, da preprečite izgubo vlage in okusa. Ostanke spravite v posode, ki zagotavljajo dobro tesnjenje.
- Ker bakterije za razmnoževanje potrebujejo vlago, za posušena živila, kot so stročnice, orehi, kruh in neprekuhane žitarice, velja, da jih je varneje hraniti pri sobni temperaturi.
- Živil v hladilniku nikoli ne nalagajte preblizu stene, saj bi tako onemogočili kroženje zraka.
- Ne shranjujte velikih količin tople hrane direktno v hladilnik, ker bi s tem povzročili dvig temperature, pustite da se živila ohladijo na sobno temperaturo in šele nato jih spravite.

Pozor: Vsi kuhani izdelki morajo biti ponovno shranjeni v roku dveh ur potem, ko so bili servirani.

- Zgodba o različnih temperaturah na različnih nivojih je precej teoretična, kajti glede na opravljene meritve v normalnem navadnem manjšem hladilniku med različnimi nivoji ne drži popolnoma.