

أطعمة لا يجب تخزينها في الفريزر

يفض اغلبية الاشخاص المحافظة على الطعام لأطول وقت ممكن ، ومن الممكن ان يتبع الافراد الى تعلم طرق مختلفة من اجل حفظ الطعام والمأكولات لوقت طويل.

من أبرز الطرق التي يمكن القيام بها لحفظ الطعام هي من خلال التجميد والحفظ في الفريزر . يعد حفظ الطعام بالفريزر وتخزينه من أفضل الاساليب للمحافظة على الأطعمة وتجعلها صالحة للاستهلاك بعد مرور فترات طويلة ، وحيث تعتبر هذه الطرق شائعة ومعروفة ، فيمكن حفظ الكثير من أنواع الأطعمة في الفريزر.

من جهة أخرى ، يوجد أنواع من الأطعمة التي لا يمكن تخزينها بالفريزر ، بما انها تتلف أو تفقد خواصها الغذائية او يتغير طعمها . فيما يلي أبرز أطعمة لا يجب وضعها بالفريزر :

• البيض

لا تفكر على الاطلاق في تخزين البيض في الفريزر لو مهما حصل ، حيث أنه يعتبر على لائحة الاطعمة الممنوع وضعها بالفريزر ، لأن محتوى البيض يتمدد ، بالتالي تتعرض القشرة الى الانفجار ، كما يتحول صفار البيض يتحول لقوام مطاطي بعد إخراجه من الفريزر.

من الممنوع حفظ البيض تماما في الفريزر والطريقة المثالية تحفظ بها على البيض هي وضع في الثلاجة فقط ، فهو يمكن أن يبقى صالح في الثلاجة لفترة جيدة لمدة حوالي 3 أسابيع دون أي مشاكل بجودته .



• منتجات الألبان

تتمتع بعض هذه المنتجات بقوامه مطاطي أو ثقيل لحد ما ، لذلك تخزين هذه المنتجات بالفريزر يمكن أن يعمل على تغيير قوامها ، بالتالي يصبح سائل ، الامر الذي يجعل استهلاكها أمر غير ممكن مطلقا . من بين هذه الاطعمة عليك معرفة الزبادي والكريمة وغيرها .

من جهة أخرى ، يوجد انواع معينة من هذه المنتجات التي يمكن وضعها

في الفريزر وتخزينها مثل الحليب والجبن بنسبة قليلة من الدسم فقط.

• الأطعمة المعلبة

يسبب تخزين الاطعمة المعلبة بالفريزر بالتعرض لبعض المشاكل ، فإن حفظ أنواع معينة من المعلبات يؤدي تمدد محتواها ، وبالتالي فقد تتشقق العلبة أو تنفجر وتنكسر ، لذا يفسد ما فيها من طعام . لذا ، يجب حفظ المعلبات في خزانة المطبخ العادية أو في الثلاجة بعد فتحها فهي تحافظ على جودتها بهذه الطريقة .



• البطاطا النيئة

تفسد البطاطا النيئة ان قمت بحفظها في الفريزر، حيث يؤدي تخزينها بالفريزر إلى تحول لونها إلى لون اسود . لكن يمكن الحفاظ على البطاطس المطبوخة أو المسلوقة أو المطهية أو النصف مقلية في الفريزر ، وحيث يمكن الإحتفاظ بها لمدة 4 - 6 أشهر و6 كأكثر حالة .

• الأطعمة المغلفة بطريقة سيئة

لا يتم حفظ الأطعمة المغلفة بطريقة غير جيدة في الفريزر ، فإن عدم تغليف الأطعمة بطريقة جيدة ووضعها بالفريزر قد يعرضها الى الحروق ، وذلك نتيجة التعرض للهواء وتسبب الأكسدة. لكن لا تسبب العوامل قط بفساد الأطعمة ، لكنها تفقد نكهتها وتصبح غير لذيذة بعد الطهي . لذا ، يجب ايلاء اهمية كبيرة بالتغليف للأطعمة جيداً قبل وضعها في الفريزر .

• أنواع خضار

بالرغم من إمكانية تخزين العديد من أنواع الخضار في الفريزر ، إلا انه يوجد انواع معينة لا يمكن تخزينها على الاطلاق ، وهذه الخضار هي التي تتالف من نسبة عالية من المياه ، ومن بينها الخيار والفجل . بعد إخراج الخضروات الغنية بالماء من الفريزر من المتوقع ان تفقد نكهتها وقوامها ، كما يمكن أن يصبح لونها داكنًا .

