

خطوات العناية بالثلاجة قبل السفر

سواء كنت ذاهباً في رحلة عمل لمدة يومين أو رحلة لمدة أشهر ، فلا بد من تحضير ثلاجتك قبل المغادرة. اعتماداً على طول رحلتك ، إليك بعض النصائح لتجهيز ثلاجتك لهذا الوقت الذي ستمضيه بعيداً عن المنزل.

عطلة نهاية اسبوع طويلة

إن الرحلات القصيرة مثل لم شمل الكلية ، أو مهرجان موسيقي ، أو رحلة تخييم ، أو عطلة تزلج أسبوعية ليست شيئاً يدعو للقلق. ومع ذلك ، هناك بعض الخطوات الأساسية التي يجب اتخاذها:

تحقق من تواريخ انتهاء الصلاحية – على الرغم من أنها لن تحول ثلاجتك إلى خفاقة بيولوجية ، يمكن للحليب منتهي الصلاحية ، والجبن ، والبيض ، والقشدة ، واللحوم ، أن تنتج بعض الروائح الكريهة.

رفع درجة الحرارة – مع اختفاء المواد المعرضة للخطر ، يمكنك خفض درجة الحرارة إلى درجة أو درجتين لتوفير بعض الطاقة (وبضعة سنتات على فاتورة الكهرباء).



أكثر من أسبوع

إذا كنت تخطط أن ترحل لمدة تتراوح من أسبوع إلى 10 أيام ، فستحتاج إلى اتخاذ بعض الخطوات الإضافية للحفاظ على كمية الطعام بقدر ما تستطيع ومنع الروائح الكريهة في الثلاجة.

اشترى عدد أقل من الأغراض من محلات البقالة: من الأفضل أن ينفد الطعام قبل الرحلة من أن يهدر.

إزالة معظم المواد سريعة التلف – ما لم تكن قد اشترت الحليب والخضار فقط ، فمن المحتمل أن تصبح أقل من فاتح للشهية في الوقت الذي تعود إليه.

قم بتجميد اللحم – إنه يشبه ضرب زر الإيقاف الوقت حتى تاريخ

انتهاء الصلاحية. أذب الجليد وكلها عندما تصل إلى المنزل.

تخلص من بقايا الطعام - إذا لم تأكلها الآن ، فلن تأكلها بالتأكيد عندما تعود.

ارفع درجة الحرارة - مرة أخرى ، إذا اختفت الأطعمة القابلة للتلف ، يمكنك قلب درجة الحرارة في الثلاجة إلى حوالي 38 درجة فهرنهايت لتوفير الطاقة دون المخاطرة بسلامة وطول عمر البضائع المتبقية. نفس الشيء ينطبق على الفريزر.

قم بإيقاف صانع الثلج - بشكل أساسي لتوفير الطاقة.

أزل كل الأطعمة التي يمكن ان تذب: ما لم تكن تخطط لترك بعض المواد سريعة التلف في الثلاجة ، يجب رفع درجة حرارة الثلاجة إلى حوالي 38 درجة فهرنهايت. هذا يضمن برودة (وطول العمر) للبضائع القابلة للتلف في حين يوفر لك أيضا على تكاليف الطاقة.



رحلة تصل مدتها للشهر

إذا كنت مسافرًا عبر أوروبا أو تسير في رحلة عبر بلد ما لمدة شهر ، فعليك أن تكون جادًا بشأن إعداد الثلاجة.

قم بإزالة جميع المواد سريعة التلف وبقايا الطعام والحاويات المفتوحة - إذا كان من الممكن أن يصبح الأمر سيئًا ، افترض أنه سيصبح سيئًا أثناء رحلتك. تخلص منها الآن لإنقاذ نفسك بعض المتاعب في وقت لاحق. تجميد اللحوم إذا كنت ترغب في ذلك. التوابل ستكون على ما يرام.

ارفع درجة الحرارة - تمامًا مثل الرحلات القصيرة ، يمكنك رفع درجة الحرارة بأمان في الثلاجة نظرًا لأن السلع المعرضة للخطر قد اختفت. حدد الدرجة على 38 درجة فهرنهايت.

اضف علبة من صودا الخبز - وهذا سوف يساعد ذلك على تحييد الروائح الكريهة والحد من تراكم العفن الفطري.



رحلة لشهر أو أكثر

إذا كنت تخطط لرحلة لأكثر من شهر ، فقم بإزالة كل شيء ، من أجل الصرف الصحي للمطبخ وتوفير الطاقة. ولكنك ستظل بحاجة إلى القيام ببعض الأشياء .

قم بإيقاف تشغيل مدخول المياه - إذا كان لديك صمام إغلاق للماء ، فاستخدمه .

أوقف تشغيل جهاز صنع الثلج - إذا استمر صانع الثلج في العمل أثناء إيقاف تشغيل الماء ، فقد يحترق. إذا استمر صانع الثلج في البقاء بينما تبقى المياه أيضًا ، فإنك تزيد من خطر حدوث فيض عارض.

احفظ الفريزر بالثلج - ستعمل الأكياس المختومة أو زجاجات المياه المليئة بالنصف. وتبقى الثلاجة كاملة لفترة أطول ، تمامًا مثل مكعبات الثلج الكبيرة التي تدوم أطول من مكعب صغير. إذا كنت قلقًا بشأن انقطاع التيار الكهربائي ، فإن هذه الخطوة ستجعل طعامك باردًا لعدة ساعات إضافية .

نظفه! - استخدم محلول تنظيف وخرق رطب لإزالة البقايا وبقايا الطعام من كل بوصة مربعة من الماكينة. وهذا يعني محو الأرفف ودرج الرطوبة ، وحتى إزالة الأوساخ من تحت جوانات الباب.