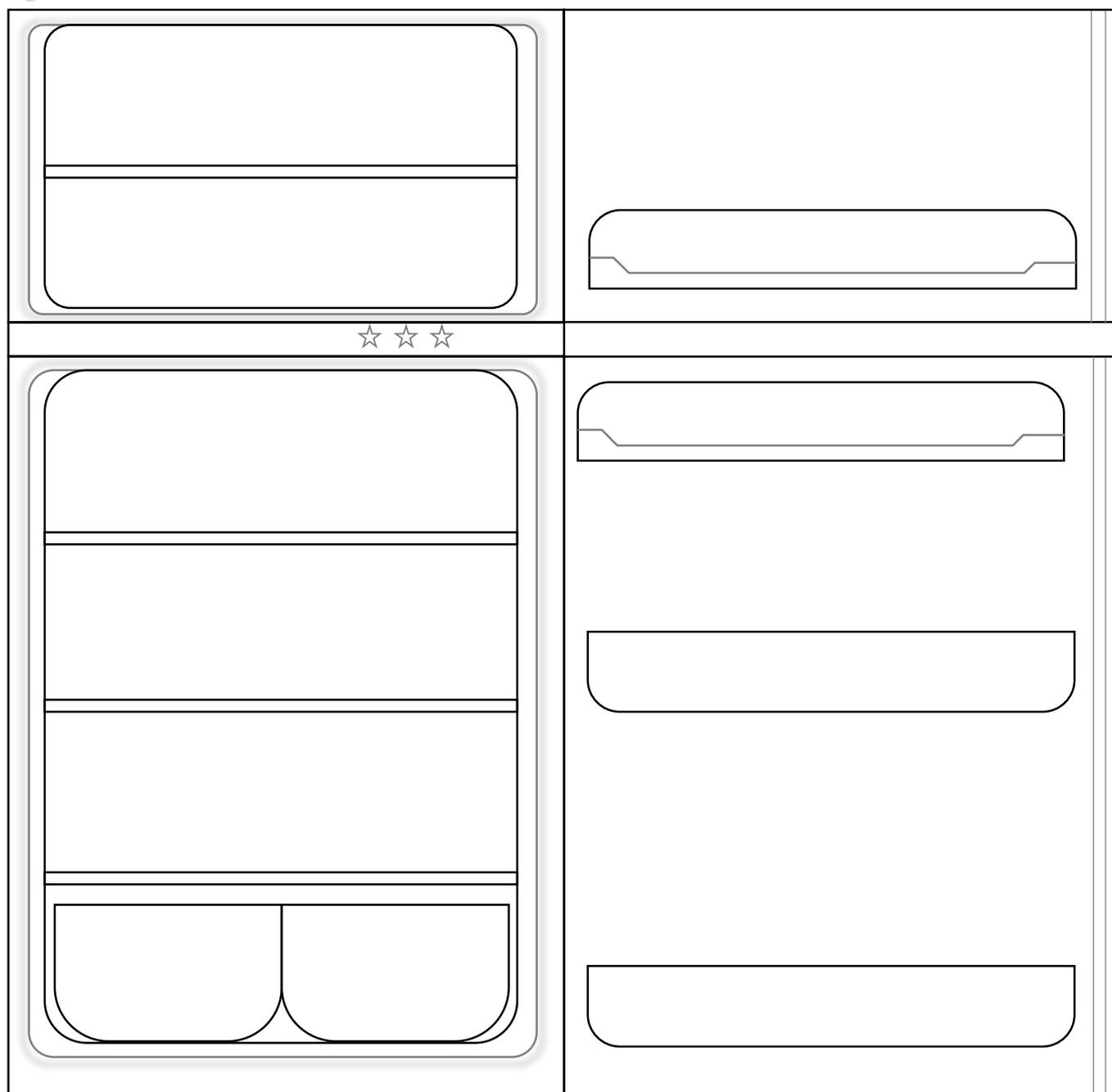


## LA CONSERVAZIONE DEL CIBO

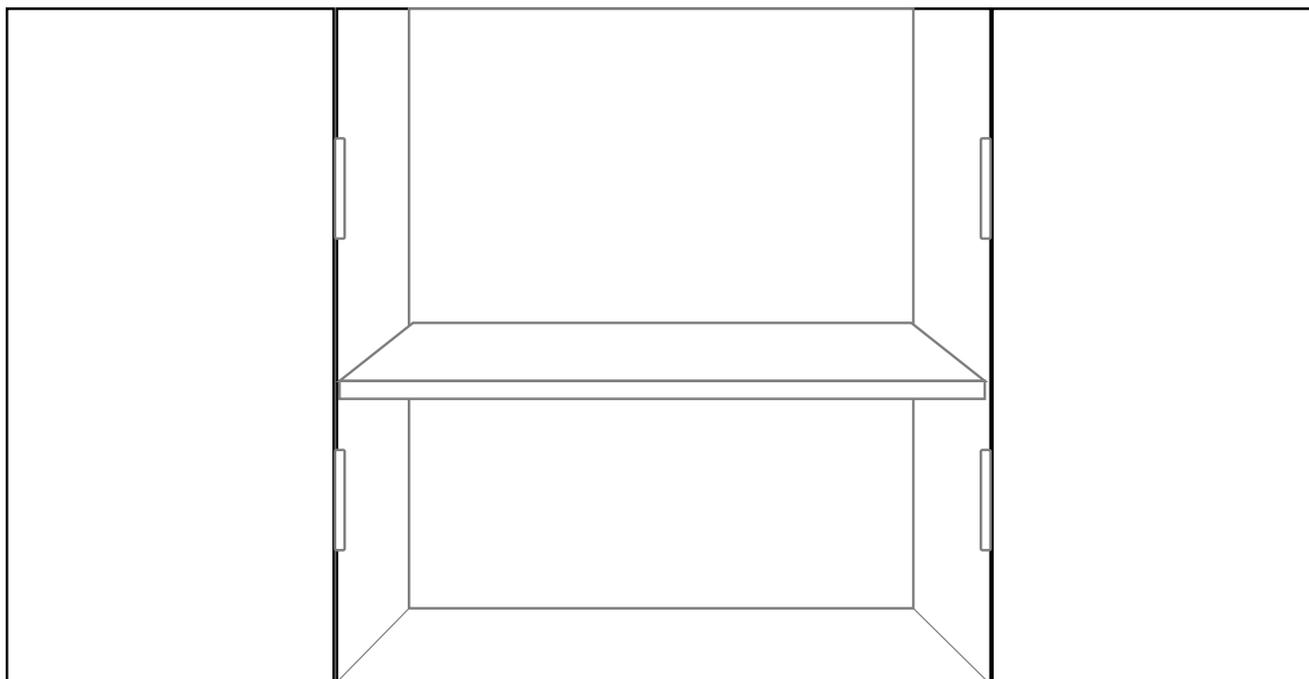
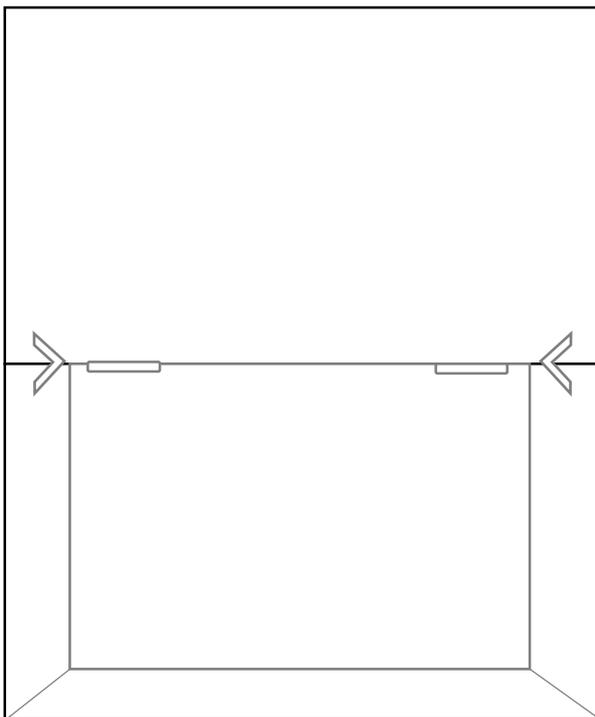
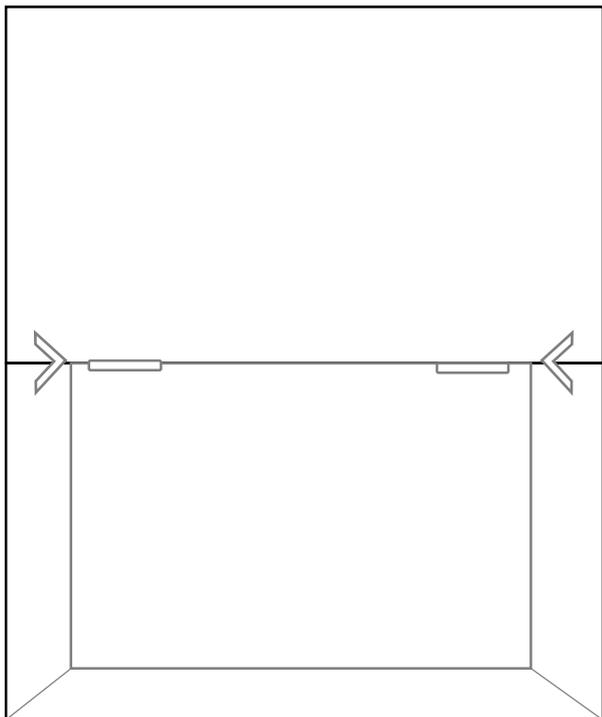
TUTTI GLI ALIMENTI SI ROVINANO CON IL PASSARE DI POCO TEMPO: SONO ATTACCATI DA ORGANISMI INVISIBILI, I BATTERI, CHE LI “DETERIORANO”. PER QUESTO L’UOMO HA INVENTATO IL FRIGORIFERO, CHE IMPEDISCE AI BATTERI DI VIVERE BENE. NEL FRIGORIFERO OGNI CIBO DEVE OCCUPARE IL POSTO GIUSTO.

✎ Metti... disegna i cibi in frigo, al posto giusto: frutta e verdura, carne cruda, pesce crudo, formaggio, prosciutto affettato, vasetti di yogurt, bottiglia di latte, acqua, aranciata, passata di pomodoro, uova, burro, maionese, marmellata, pietanze cotte avanzate, cotolette surgelate, bastoncini di pesce surgelato, lasagna surgelata, bastoncini di verdura surgelati, scatoletta di prezzemolo surgelato, scatoletta di basilico surgelato, scatoletta di cipolla surgelata.

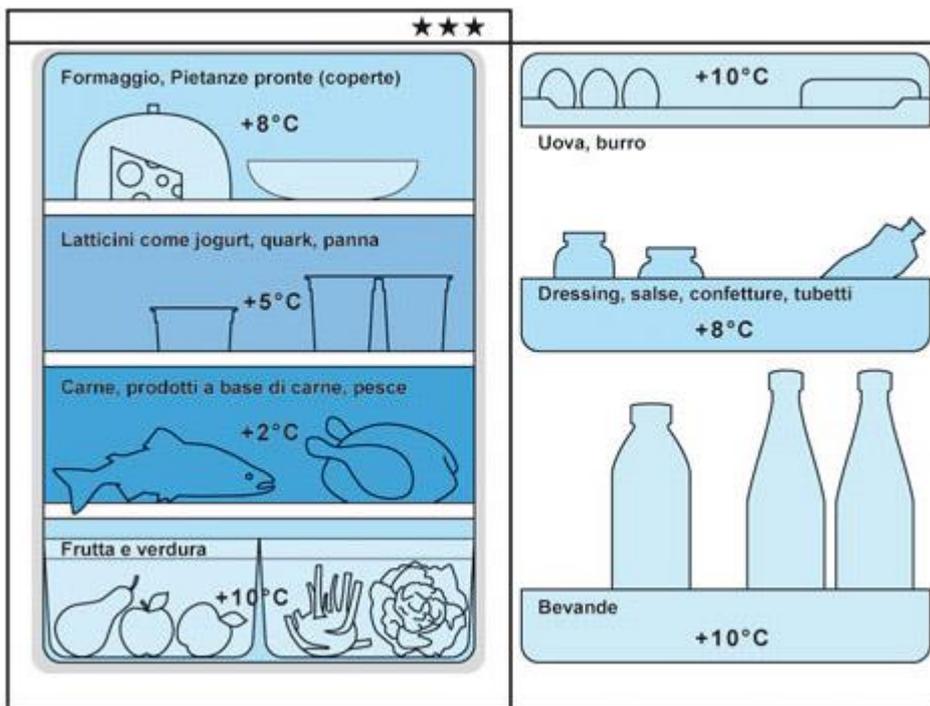


OLTRE AL FREDDO, I CIBI POSSONO ESSERE CONSERVATI A LUNGO IN ALTRI MODI: CON LA COTTURA, CON LA DISIDRATAZIONE, CON IL METODO DEL “SOTTOVUOTO” (CIOÈ TOGLIENDO L’ARIA INTORNO AD ESSI), CON IL TRATTAMENTO AI RAGGI X E GAMMA. QUESTI CIBI POSSONO ESSERE CONSERVATI NELLA CREDENZA.

✎ Disegna nei ripiani della credenza: pacchi di pasta, pacchi di biscotti, cioccolata, tonno in scatola, farina, zucchero, piselli in barattolo, fagioli in barattolo, una bottiglia di ketchup non ancora aperta, barattoli di maionese e marmellata non ancora aperti.



## Approfondimento per l'insegnante



La disposizione dei cibi in frigorifero non va fatta casualmente, infatti la temperatura all'interno del frigo è diversificata automaticamente in base alle diverse zone e questo garantisce la buona conservazione degli alimenti a patto che siano collocati correttamente. Importante è tenere anche sotto controllo la temperatura soprattutto nella stagione calda.

1 - Quali cibi vanno

nella zona alta del frigo

Il ripiano superiore del frigorifero è quello meno freddo, infatti il freddo tende ad andare verso il basso. Questa zona raggiunge i 5-8° di temperatura ideale per conservare: formaggi yogurt affettati in confezioni sottovuoto cibi cotti uova

2 - Quali cibi mettere nella zona media del frigo

La parte centrale ha una temperatura dai 4 agli 8°, ideale per riporre: salumi già aperti pasta, carne e verdure cotte avanzi sughi salse

3 - Quali cibi mettere nella zona bassa del frigo

Il ripiano subito sopra ai cassettini ha una temperatura che va dai 2 ai 5°. Qui si posizionano: carne cruda pesce crudo pollame e cibi crudi.

4 - Cosa mettere nei cassetti in basso

I cassetti collocati in fondo hanno una temperatura bassa, tra i 2 e i 5° e sono riservati a: frutta cruda verdura cruda.

5 - Cosa si mette nello sportello

Lo sportello o porta ha una temperatura di 5-10° ed è idoneo per: latte bibite bottiglie d'acqua vino, uova, burro.

Come conservare gli avanzi

Gli avanzi di cibo già cotto o affettati aperti devono essere ben chiusi e mai riposti senza contenitori sottovuoto.

I cassetti di frutta e verdura

Frutta e verdura cruda devono essere avvolti in carta assorbente o in sacchetti di carta per alimenti per evitare che si formi umidità e condensa cosa che fa marcire velocemente vegetali ed ortaggi. Inoltre è consigliabile svuotarli e pulirli spesso.

Tratto da: <http://www.alimentipedia.it/come-mettere-gli-alimenti-in-frigorifero.html>

Copyright © Alimentipedia.it