Consigli utili per l'uso razionale del congelatore

L'energia elettrica per la conservazione di tutti gli alimenti

La congelazione consente di conservare per lungo tempo (da qualche mese fino a qualche anno a seconda dei prodotti) le derrate alimentari.

Il vantaggio che ne deriva consiste nella possibilità di migliorare la alimentazione della famiglia e nel contempo di ridurre la spesa in quanto si possono consumare in tutte le stagioni prodotti comprati nelle migliori condizioni.

Inoltre il congelatore permette di conservare i prodotti surgelati esistenti in commercio la cui varietà aumenta e completa la gamma dei prodotti che ciascuno può congelare da sé.

Un congelatore non deve essere collocato necessariamente in cucina, come il frigorifero, in quanto in realtà lo si apre solo una o due volte al giorno. Esso trova la sua collocazione ideale in un locale attiguo alla cucina, locale che dovrà essere asciutto e ben ventilato, il che migliora il funzionamento ed il rendimento dell'apparecchio. Bisogna in ogni caso evitare la vicinanza di sorgenti di calore.

Il congelatore è un apparecchio elettrico di potenza modesta e quindi è facilmente collegabile all'impianto elettrico: è opportuno però che vi sia un interruttore di protezione e l'impianto di massa a terra. Le istruzioni del costruttore potranno fornire ulteriori dettagli in proposito.

Prima di introdurre le derrate bisogna controllare il perfetto stato dell'apparecchio ed è opportuno lavarne le pareti interne con acqua calda (50-60 °C) con aggiunta di carbonato di soda, nella proporzione di 0,2 kg. per litro di acqua.

Evitare l'uso di detersivi profumati, i quali potrebbero poi trasmettere odori ai cibi. Una perfetta asciugatura dovrà precedere la messa in funzione dell'apparecchio.

Prima di introdurre il primo carico di prodotti da congelare, tenere in funzione il congelatore a vuoto per dieci o dodici ore al fine di abbassare la temperatura interna.

La scelta degli alimenti da congelare è particolarmente importante; infatti è conveniente congelare prodotti di valore che non si possono trovare allo stato fresco in tutte le stagioni, specie nel caso in cui il loro prezzo può essere ridotto con acquisti all'ingrosso nei periodi dell'anno più convenienti. E' preferibile evitare di congelare cibi che si possono acquistare in tutte le stagioni, come per esempio banane, uova, ecc.

Per una migliore utilizzazione dell'elettrodomestico in argomento è opportuno predisporre un programma di congelazione che tenga conto dei prodotti da conservare, delle stagioni di raccolta, del ritmo di consumo previsto, in base al numero delle persone a tavola ed ai gusti di ciascuno. Ad esempio, in primavera si potranno congelare in prevalenza asparagi, fragole, piselli, spinaci; in estate, fagioli, pesche, albicocche, lamponi; in autunno e inverno carne di maiale, di vitello, pesce, mentre in qualsiasi stagione si possono congelare pollame e piatti preparati. La conservazione di prodotti cucinati può portare grande vantaggio alla organizzazione del lavoro della madre di famiglia, pur rispettandone le originalità della cucina.

Una preparazione preliminare dei prodotti da congelare consente di suddividerli nelle quantità in cui saranno poi di volta in volta utilizzati e di eliminare tutti gli scarti: ossa, peli, ecc.

In particolare gli ortaggi freschi: la rapidità tra la raccolta e la messa in congelazione condiziona la riuscita, però è bene tener presente che una brevissima cottura superficiale consente la distruzione totale degli enzimi e dei microrganismi che si trovano sulle superfici esterne di tali prodotti e che ne provocano il deterioramento.

La qualità ed i sapori rimangono inalterati e le vitamine non vengono danneggiate. Per tale procedimento è opportuno disporre di un grande recipiente e di utensili che consentono di scolare i cibi bolliti senza manipolarli: è da evitare però l'uso di metalli ossidabili. Occorre procedere nel seguente modo: immergere gli ortaggi nell'acqua bollente e mescolare; la ripresa dell'ebollizione deve avvenire entro 3 minuti circa, mantenere l'ebollizione per circa due minuti e scolare gli alimenti bolliti raffreddandoli con acqua corrente.

L'imballaggio dei cibi da congelare è molto importante in quanto li protegge contro la essiccazione, evita le incrostazioni di ghiaccio e impedisce la trasmissione degli odori. La qualità dell'imballaggio influisce su quella dei prodotti congelati.

Il materiale da usare dovrà essere resistente all'acqua, all'aria, al vapor d'acqua, ai grassi, agli acidi, agli odori e assolutamente inerte. Si usa di solito polietilene, cellophan speciale o alluminio speciale per congelazione, mentre per i liquidi è preferibile cartone plastificato rigido.

E' bene tener presente che i liquidi durante la congelazione aumentano di volume di circa il 10%, quindi è necessario non riempire completamente i contenitori.

La chiusura delle confezioni deve essere ermetica e il materiale da imballo deve aderire ai prodotti in modo da non consentire la presenza di aria. E' conveniente inoltre l'uso di etichette sulle quali indicare la natura del prodotto, il peso e la data di messa in congelazione.

Le confezioni dovranno essere di preferenza appiattite in quanto in tal modo si ha una più rapida penetrazione del freddo e una più agevole collocazione dei prodotti nel congelatore.

Quando l'apparecchio è in funzione, per evitare di danneggiare i prodotti già congelati e per ridurre i consumi di energia elettrica non introdurre nel congelatore una quantità di alimenti superiore a quella indicata dal costruttore, non introdurre cibi caldi; evitare di aprire gli sportelli più di una o due volte al giorno e ridurre al minimo i tempi di apertura.

Lo sbrinamento è necessario quando la crosta di ghiaccio accumulato sulle pareti impedisce la buona trasmissione del freddo. Se tutti i prodotti sono bene imballati e si evita l'entrata di aria umida durante le aperture, lo sbrinamento non dovrebbe essere frequente (una o due volte per anno).

E' preferibile operare nel seguente modo: isolare l'apparecchio dalla rete elettrica, avvolgere accuratamente i prodotti congelati in coperture di lana di vetro o altri materiali ad alto isolamento termico, asportare poi il ghiaccio formatosi sulle pareti con l'aiuto di un attrezzo non metallico. Sbrinare e poi lavare le pareti interne e asciugarle, far funzionare l'apparecchio per una mezz'ora e poi reintrodurre i cibi.

Un arresto del gruppo frigorifero può avvenire o per guasti meccanici o per interruzione di corrente; è consigliabile in tal caso non aprire il congelatore durante il periodo di fermo. In tal modo i prodotti non subiranno danni se la durata del fermo non supera le dodici ore. Se è prevista una interruzione di lunga durata occorre trasferire i cibi in altro congelatore.

IL FRIGORIFERO

Il frigorifero è l'apparecchio elettrodomestico più diffuso; è presente nel 90% delle abitazioni.
I modelli delle dimensioni più comuni consumano da 30 a 40 chilovattora al mese, cioè da un quarto ad un quinto di tutta l'energia elettrica utilizzata nell'abitazione di un utente medio.
Il frigorifero è utilissimo ma non sempre è impiegato nel migliore dei modi.
Un po' di attenzione nella scelta, nell'impiego e nella manutenzione può permettere di ridurre il consumo di energia elettrica.
A questo scopo possono essere utili alcuni semplici accorgimenti.

CONSIGLI PER L'ACQUISTO
Esistono in commercio frigoriferi con caratteristiche e dimensioni diverse: la tabella indica i consumi base.
Assicurarsi che l'apparecchio sia munito del Marchio di qualità: esso indica che risponde alle norme di sicurezza.

ISOLAMENTO
Vari costruttori stanno orientando la costruzione verso apparecchi con più elevato isolamento.
Un elemento immediato di valutazione dell'isolamento è lo spessore delle pareti e della porta, quando queste sono isolate con poliuretano espanso.

SBRINAMENTO
Nei vecchi modelli lo sbrinamento avveniva fermando il frigorifero, ma ormai quasi tutti gli apparecchi moderni sono a sbrinamento semiautomatico: per sbrinare esiste in genere un apposito pulsante. Sono anche diffusi i frigoriferi a sbrinamento automatico: lo sbrinamento lo fanno da sè e non occorre occuparsene mai.

CONGELATORE
Ora si usano molto i frigoriferi a doppia porta o con comparto speciale per la conservazione dei surgelati. La temperatura di conservazione varia tra — 18 °C e — 25 °C, ed è contrassegnata rispettivamente con *** e con ****. **I frigoriferi muniti di congelatore costano di più e consumano più energia, permettono però di risparmiare sulla spesa domestica complessiva facendo provviste quando conviene e conservandole molto a lungo.**

FRIGORIFERO AD ASSORBIMENTO
Oltre al frigorifero di normale impiego, del tipo a compressore, esiste il frigorifero ad assorbimento, in genere di piccola capacità. E' silenzioso, mancando di motore e compressore, **ma consuma molto di più degli altri, pertanto è bene limitarne l'impiego ai casi indispensabili.**

CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE
Disporre il frigorifero nel punto più fresco del locale, lontano dal termosifone e dai fornelli. Evitare inoltre di esporlo ai raggi del sole provenienti dalla finestra del locale. Osservando queste semplici norme il frigorifero dura più a lungo e consuma meno.

CONSIGLI PER L'IMPIEGO REGOLAZIONE DEL TERMOSTATO
Con il termostato in posizione « minimo » si consuma meno. Con il termostato in posizione « massimo » si consuma mediamente il 50% di più: in alcuni tipi il consumo raddoppia. Attenti dunque alla posizione della manopola del termostato.

APERTURA DEGLI SPORTELLI
Il consumo del frigorifero cresce con il numero e la durata delle aperture degli sportelli, conviene pertanto limitare le aperture ed eseguire le manovre sollecitamente, specie per il congelatore. Per ridurre i tempi di apertura è bene tenere il contenuto in ordine mediante scatole o sacchetti di plastica con etichette che facilitino l'individuazione dei vari prodotti. Coprire possibilmente i recipienti contenenti liquidi.
Non introdurre mai cibi caldi.

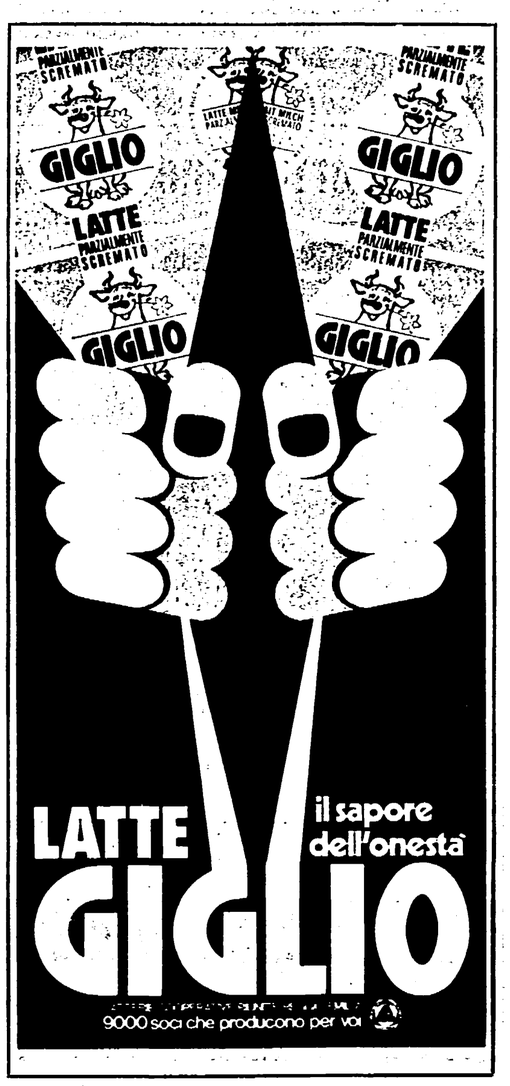
SBRINAMENTO
Se lo sbrinamento non è automatico occorre ricordarsi di eseguirlo regolarmente, in modo da evitare che lo spessore di brina superi i 5 mm.
L'accumulo di ghiaccio sulle pareti delle celle aumenta il consumo di energia elettrica ed abbrevia la vita del frigorifero.

CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE
La cosa più importante in un frigorifero è l'isolamento termico. Occorre assicurarsi che lo sportello chiuda bene e la guarnizione di gomma sia in ottimo stato. Molti frigoriferi moderni hanno guarnizione magnetica che non richiede altro dispositivo di chiusura. Controllare comunque che la guarnizione faccia buona tenuta. Con il tempo e con l'uso le guarnizioni di gomma si schiacciano e si scollano. E' conveniente sostituirle non appena si nota che la tenuta non è perfetta. Evitare la formazione di depositi di polvere sul condensatore, provvedendo alla frequente pulizia della parete posteriore (operazione da eseguire dopo aver staccato la spina).
Seguendo questi consigli si può ridurre il consumo di energia elettrica di vari chilovattora al mese.
Ogni chilovattora di meno è un risparmio sulla spesa domestica, ed è anche un risparmio per l'economia nazionale perchè s'importano 300 grammi di olio combustibile in meno con minore esborso di valuta pregiata.

I. N. P. A.
di EMILIO INNOCENTI
CONSERVE ALIMENTARI
Fornitori di fiducia dei negozi coop
50053 SOVIGLIANA - VINCI (FI)
Telefono 50.100

BUTTERO
...la fragranza del latte appena munto

RONCONI
Via Nepesina 1 - Nepi - 0761/55006



Chiedete! Esigete!
Questo è il marchio della vera qualità e genuinità
SALUMIFICIO
F.lli PIACENTI
s. n. c.
Via Piave 5 - Tel. (0571) 65.232 - CERTALDO (FI)