

impara a CONSERVARE I CIBI IN FRIGO

1

**RIPIANI IN ALTO
MENO FREDDI**

Formaggi, affettati sottovuoto e scatolette sia chiuse che aperte.

3

**RIPIANI IN BASSO
PIÙ FREDDI**

Carni crude e pesce crudo e cotto. Attenzione alla fuoriuscita di liquidi che possono contaminare altri alimenti (usa confezioni in plastica).



2

**RIPIANI AL CENTRO
TEMPERATURA INTERMEDIA**

Carni cotte, minestrone, brodi, paste, affettati, latticini e uova.

4

CASSETTO DELLA VERDURA

Non lavare frutta e verdura prima di riporla, perché favorirebbe la crescita di muffe e batteri.

1. Per conservare al meglio i cibi non riempire troppo il frigo, si ostacolerebbe ventilazione e raffreddamento. 2. Eliminare cibi scaduti o quelli che presentano alterazioni di colore e odore. 3. Controllare che la temperatura sia intorno a 4°C all'interno e a -18°C nel freezer. La presenza di ghiaccio sulle confezioni di surgelati o sulla carne indica che è avvenuta una interruzione del freddo. 4. Pulire periodicamente le superfici a contatto con gli alimenti. Alcuni batteri crescono anche nei frigoriferi a temperatura di refrigerazione, per cui prestate maggiore attenzione alla conservazione corretta degli alimenti. 5. I prodotti delle confezioni aperte vanno conservati in contenitori di plastica al massimo per due giorni.



Attività proposte:

Riempi il tuo frigo utilizzando il disegno sul retro, mettendo gli alimenti al giusto posto ed elencando i nomi dei prodotti a fianco.

COME CONSERVARE I CIBI IN FRIGO



COME CONSERVARE I CIBI IN FRIGO

1

RIPIANI
IN ALTO
MENO FREDDI

2

RIPIANI
AL CENTRO
TEMPERATURA
INTERMEDIA

3

RIPIANI
IN BASSO
PIÙ FREDDI

4

CASSETTO
DELLA
VERDURA


