



Frysning af diverse madvare: (Kolde og varme.) Info og råd:

Frysetid m.v.

Varme retter og mad skal være afkølet før de fryses ned. Det gælder også for bagværk.



Æg i fryseren

Æg kan sagtens fryses ned. Du skal dog ikke fryse de friske æg ned i deres æggeskaller.

Æggene bør først slås ud. Herefter kan de blandes forsigtigt sammen og fordeles i en beholder.

Her er det oplagt at bruge en god frysebakke, hvor der for eksempel er plads til et udslået æg pr. rum.

Du kan også dele æggene op i hvide og blomme og fryse dem ned separat.

Æg – frysetid = Æggehvider kan fryses ned i op til et år og stadig egne sig til brug i madlavningen.

Blommen trives ikke lige så godt med nedfrysning.

Æg, hvor blomme og hvide er blevet vendt sammen, kan fryses ned i 1-2 måneder.



Mælk i køleskab & frysning:

Mælk kan nemt holde sig 1 måned i køleskabet. Er det en god beholder og en god fryser uden store temperaturudsving kan op til 4 måneder være en mulighed.

Sådan fryser du mælken ned. Mælk fryses bedst ned i en plastikbeholder med skruelåg på. Sørg for, at beholderen ikke er fyldt med mælk til bristepunktet. Væsken kan nemlig udvide sig under frysningen.

Opbevaring af mælk i fryseren. Der kan være mange grunde til at lægge i mælk i fryseren: måske har du købt stort ind under et udsalg. Eller du vil sikre dig, at du altid har noget mælk på lager. Eller måske er familien ved et uheld kommet til at købe for mange kartoner mælk ind.

Mælk – frysetid = Mælk, der har ligget i fryseren, smager ikke helt som frisk mælk.

Optøet frysemælk egner sig bedst til madlavning. Når du skal bruge mælken fra fryseren, bør du først stille den ind i køleskabet. Lad den tøj helt op, inden du anvender den, ellers vil den smage lidt vandigt.

Husk også at omryste den optøede mælk inden brug.



Ost i fryseren

Ost kan også sagtens frys ned. Det allermest oplagte er at skære ost, der egner sig til gratinering, op og fordele den i poser. Så er der altid ost til pizzaen eller lasagnen i fryseren.

Med hensyn til skæreost skal man være opmærksom på, at konsistensen vil ændre sig lidt, når osten har været nedfrosset. Osten vil blive lidt mere grynnet, og det vil ikke være så let at skære pæne stykker ud af den.

Vær også opmærksom, at jo højere fedtprocent, osten har, jo kortere tid kan den holde sig frisk i fryseren. Ost i fryseren egner sig desuden bedst til standardvarer til madlavningen og knapt så godt til gourmet oste. - Ost – frysetid Ost kan let frys ned i en måned.



Smør i fryseren

Pak smørret ind i en lufttæt pose og anbring det i fryseren.

Del eventuelt smørret op i mindre portioner, så du kun behøver at opstå så meget, som du har brug for.

Smør – frysetid = Smør kan opbevares længe i fryseren. Saltet smør kan holde sig i et halvt til et helt år.

Usaltet smør vil begynde at miste sin smag efter ca. en måned.



Løg i fryseren

Når løg er på tilbud, køber jeg en stor portion.

De pilles og blendes jævnt, tilsætter lidt vand og fylder massen i en is bakke eller i en plastik. pose og fryser dem.

Når jeg så på et senere tidspunkt rører fars til frikadeller, tilsætter jeg et par terninger.

Også i mange andre retter kan smagen forhøjes med en terning eller to.



Nogle løg kan skæres i skiver og brunes på en pande, hvorefter de pakkes i mindre portioner, der ligeledes fryses til senere brug. Det er arbejds- og energibesparende at tilberede en stor portion løg og tillige dejlig nemt at hente en portion løg frem til hakkebøf, en gryderet eller som pynt på et stykke smørrebrød.

Infoen har jeg delvis *Lånt* idényt (idenyt.dk)

Vær opmærksom på, Det er kun vejledende, og at man altid skal sørge for at holde øje med madvarernes tilstand og den markerede holdbarhedsdato.