

У некоторых продуктов невероятно длительный срок годности, и прежде, чем выбросить что-либо, обязательно убедитесь, стоит ли это делать и покупать новое взамен. Вы удивитесь, узнав, у скольких продуктов питания срок годности равен десятилетиям даже после того, как они были открыты.

Сахар. Не важно, какой у вас сахар – белый, коричневый или в виде сахарной пудры – он никогда не испортится, потому что не поддерживает рост бактерий. Сложность лишь в том, чтобы не дать ему затвердеть и слиться кусками. Чтобы надолго сохранить сахар в его первоначальном виде, следует держать его в герметичном контейнере или в запечатанном пластиковом пакете. Если коричневый сахар больше по своему виду напоминает камень, то положите его на минуту в микроволновую печь при низкой температуре – это восстановит его прежний вид.

Экстракт ванили. Если у вас стоит бутылочка экстракта ванили в дальнем углу буфета, то нет никакой необходимости выбрасывать ее лишь из-за того, что она стоит там уже несколько лет – ведь экстракт вечен. Он дороже, чем его искусственный аналог, но его срок хранения определенно окупает высокую цену. Бутылочку с экстрактом ванили следует плотно закрывать после каждого использования и ставить ее в темное, прохладное место.

Рис. Белый, дикий, жасмин, арборио или басмати – все эти сорта риса хранятся очень долго, поэтому нет необходимости выбрасывать его, ориентируясь лишь по дате на упаковке. Коричневый рис является единственным исключением, поскольку в нем высокое содержание масла; поэтому храните его в холодильнике или морозильной камере, это продлит срок хранения. Как только открыли пакет риса, сразу же пересыпьте его в герметичный контейнер.

Кукурузный крахмал. Вы можете сгущать соусы и подливы годами, используя лишь одну упаковку кукурузного крахмала, потому что он может храниться невероятно долго. Храните этот нужный продукт в прохладном, сухом месте и после каждого использования плотно закрывайте упаковку.

Мед. Добавляете вы мед в чай, поливаете им тост или используете в качестве альтернативы сахару, знайте — баночка меда сохраняет свои свойства годами. Он

может стать зернистым или изменить цвет, но его все равно безопасно употреблять в еду – и вкусно – из-за содержащегося в нем природного антибиотика, предохраняющего его от порчи. Хранить его следует в прохладном месте. Банку с закристаллизовавшимся медом можно положить в кастрюлю с теплой водой и поворачивать ее до тех пор, пока зернистая часть не раствориться.

Крепкие спиртные напитки. Смешивали коктейли на вечеринке, а спиртные напитки еще остались в бутылках? Нет никакой необходимости заменять бутылки с джином и виски на новые. Крепки спиртные напитки, такие как водка, ром, виски, текила и джин никогда не портятся – даже после откупорки. Вкус, цвет или аромат могут поблекнуть со временем, но это будет едва заметно. Храните бутылки крепко закрытыми в прохладном месте, подальше от прямых солнечных лучей и источников тепла.

Соль. Содержимое солянки никогда не испортиться, независимо от того поваренная это соль или морская. Просто храните ее в прохладном, сухом месте и она будет у вас вечно.

Кукурузный сироп. Если, убирая кладовую, вы натолкнетесь на бутылку кукурузного сиропа, то не спешите ее выбрасывать. Этот подсластитель храниться очень долго, до тех пор, пока остается запечатанным и находится в прохладном, сухом месте.

Кленовый сироп. Какой толк от оладьев или вафель без кленового сиропа? К счастью, этот вкусный сироп никогда не испортиться, если будет храниться в холодильнике или морозильной камере. Для длительного хранения закройте его в герметичном контейнере и заморозьте.

Столовый белый уксус. Этот чудесный продукт может быть использован для всего, начиная от маринадов и заправок для салатов, заканчивая уборкой дома и стиркой. Но самое лучшее в нем – это то, что он может храниться годами. Просто закрывайте его плотно после каждого использования и храните бутылку в прохладном, темном месте.

Примечание: хотя такие продукты как рис и кукурузный крахмал могут храниться очень долго, не забывайте о том, что в них могут завестись насекомые-вредители, что сделает эти продукты непригодными к употреблению.

