***Что делать с салатами после праздничного застолья?***

 О хранении салатов с майонезом особенно актуально разговаривать в преддверии праздников, особенно тех, которые длятся не один день. Чего уж тут греха таить, есть среди нашего народа такая традиция – двое суток готовить, чтобы потом неделю доедать. А ведь от того, сколько дней и как хранить салаты с майонезом, зависит наше здоровье. Если уж говорить о правильном хранении любого салата, то гораздо практичнее было бы не соединять сразу все ингредиенты с майонезом, ведь нарезанные продукты без заправки хранятся дольше и без всякого ущерба для вкуса и внешнего вида. Если же салаты были размешаны, то лучше не нарушать сроки и правила и хранения.

 Каждый однажды задавался вопросом о том, сколько можно хранить салаты с майонезом. Дело в том, что майонез – это самая популярная заправка, которую используют в салатах. Но, как известно, из-за этого скоропортящегося продукта, блюда, в составе которых он присутствует, портятся еще быстрее.

 Итак, салат с майонезом не может храниться дольше 24 часов, если он находится в соответствующих условиях, а именно: при температуре 2-4°С, то есть в холодильнике ему самое место на ближайшие сутки.

 Чем выше температура, тем соответственно меньше времени может храниться майонезный салат. Нужно учитывать также жирность майонеза – салат с постным майонезом хоть и не прокиснет, но стечет всего за пару часов.

 На срок хранения салатов с майонезом в холодильнике влияет степень свежести ингредиентов и способ хранения. Лучше всего майонезный салат хранится в специальном пластиковом контейнере с плотно закрывающейся крышкой. И просто отлично, если в таком контейнере можно создать вакуум с помощью специального приспособления.

 Главная причина, по которой происходит порча таких блюд – быстрое размножение бактерий, а замедлить этот процесс поможет низкая температура и вакуум.

 Кроме того, салаты источают аромат, который легко впитывают другие продукты, находящиеся в холодильнике, да и сами они могут пропитаться сторонними запахами. Поэтому необходимо хранить их закрытыми, хоть крышкой, хоть пищевой пленкой, и не более суток.

Самое важное

* лучше не заправлять майонезом весь салат сразу, делайте столько, сколько можно съесть за 1 раз.
* отправляя в холодильник салат с майонезом, постарайтесь его максимально герметизировать, чтобы он не впитал запахи.
* уже через 6 часов салат с майонезом, стоящий на столе, нужно отправить в мусорное ведро.

Исп. врач по общей гигиене

Сатвалдыева И.А.