



2015-12-23 07:20 CET

## Undgå disse dyre køleskabs-fejl i julen

Sjældent er køleskabet mere fuldt end de sidste dage før juleaften. Men hvordan opbevarer man julemaden på bedst mulig måde? Og er der ting som ikke behøver ligge i køleskabet?

For varme køleskabe er et hyppigt problem. En del gamle køleskabe har meget ujævn temperatur i forskellige dele af skabet, noget som kan reducere holdbarheden på maden.

– Et køleskab skal holde 2-4 grader. Hav ikke døren åben for længe af gangen, siden temperaturen så kan blive for høj. Nye skabe har gerne en superkøle-funktion for ekstra hurtig nedkøling af madvarer, som er nyttig når du har fyldt køleskabet til randen, siger Peder Stedal, administrerende direktør i Elgiganten.

### – Pak maden godt ind

Anne Marie Schrøder lever af og for at give gode råd om opbevaring af mad. Hun mener god og rigtig indpakning af maden i køleskabet er vigtig.

– Til jul har vi ofte mad som varer lidt, som skinker, pølser og stege som vi skærer lidt af og tager frem igen aftenen efter. Pak det godt ind, så det ikke tørrer ind, og for at undgå lugt i køleskabet. Dette gælder også stærke oste som har kraftig lugt, siger Schrøder, som er kommunikationschef i Matvett, en norsk organisation der arbejder for at undgå madspilde.

Hun mener udfordringen ofte er at få køleskabet koldt nok.

– Kødet i julen er ofte lidt federe end det vi ellers spiser, og bør opbevares koldt. Men for smagens skyld er det vigtigt at give kødet rumtemperatur før det skal spises. Det gælder også ost. Fisk må helst have det endnu koldere. Læg gerne et køleelement ind i skuffen sammen med fisken hvis du ikke helt kan få det koldt nok, siger Schrøder.

### Husk at varmen stiger

Peder Stedal og resten af hans team i Elgiganten giver kunder gode råd om køleskabe året igennem. Han bemærker at mange simpelthen placerer maden på det forkerte sted i skabet.

– Mange tænker ikke over at varm luft stiger og placerer kød og fisk højt i skabet, og ikke nederst, hvor det bør ligge. Nogle skabe har ekstra kølige nulzone-skuffer til kød og fisk, og hvis ikke så er glaspladen nederst over grøntsagsskuffen bedst egnet. Læg grøntsagerne i skuffen som er tiltænkt frugt og grønt, så holder de sig friske længere. I nogle skabe kan man også justere fugten i grøntsagsskuffen, siger Peder Stedal.

Men hvad gør man hvis køleskabet simpelthen er helt fyldt op? Er der enkelte madvarer som man kan sætte på køkkenbordet i stedet?

– Det er ikke alt frugt og grønt som skal i køleskabet. Tropiske frugter som ananas, banan, mango, og klementiner, og ting som agurk, tomat, avocado og ingefær, kan godt ligge på køkkenbordet. Æg kan også godt stå ude hvis du ved du skal spise dem i løbet af nogle dage. Sennep og saucer på glas tåler også nogle dage i et mørkt madskab selv om de er åbnet, siger Anne Marie Schrøder.

## **Fem typiske køleskabsfejl i julen:**

*Juleklementiner og anden frugt i køleskabet*

*Grøntsager som ikke ligger i grøntsagsskuffen*

*Stege og andet kød som ligger øverst i køleskabet og ikke nederst eller i egne nulzone-skuffer.*

*For varmt køleskab eller for store temperaturforskelle i køleskabet.*

*Propfyldte køleskabe uden faste pladser til forskellige madvarer*

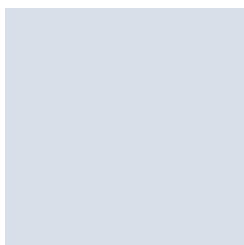
---

*Elgiganten er en af Danmarks førende varehuskæder indenfor mærkevare-produkter i hjemme-elektronik og hårde/hvidevarer. Elgiganten blev etableret i Danmark i 1996 og har i dag ca. 2.000 medarbejdere fordelt på 29 varehuse landet over samt en af landets største internetbutikker på Elgiganten.dk.*

*Elgiganten A/S omsatte i regnskabsåret 2014/15 for i alt 5,3 milliarder danske kroner. Elgiganten A/S indgår i Elkjøp Nordic-koncernen, der i regnskabsåret 2014/15 omsatte for i alt 29,8 milliarder norske kroner.*

*Der er i Norden i alt 390 varehuse og ca. 10.000 medarbejdere. Alle nordiske varehuse forsynes fra det 100.000 kvm store centrallager i Jönköping, Sverige. Elkjøp-koncernen ejes af britiske Dixons Carphone.*

## **Kontaktpersoner**



**Kristian Willanger**

Pressekontakt

kristian.willanger@elkjop.no