

# weet wat je eet u en uw koelkast

Hij is onmisbaar in uw keuken.

Hij is een dagdagelijks deel van uw gezin. Maar hoe goed kent u uw koelkast?

Deze schitterende uitvinding voor uw comfort en voedselveiligheid is eigenlijk nog niet zo oud. Maar hoe bewaarde men vroeger dan voedsel, voor de koelkast bestond? 's Winters werden stukken ijs losgekapt uit bevroren vijvers en in ijskelders bewaard. Het principe bestond erin ijsblokken te bewaren in gaten in de grond die afgesloten werden met een isolerend deksel. Afwisselend werden hierin lagen ijs en lagen stro gelegd. Omdat koude lucht daalt bleven die ijskelders koud en kon het ijs bewaard worden tot de zomer.

In de 17e eeuw begon men voor het eerst te experimenteren om kunstmatig ijs te maken. Tot 1850 leverde dit niet veel bruikbaar op. Maar in 1851 ontdekte een drukker, James Harisson, de afkoelende eigenschappen van ether toen hij zijn loden letters reinigde. Door ether te comprimeren en terug te laten keren naar gasvorm ontwierp hij het eerste koelmeubel. Het werd gebruikt in een Australische brasserie. Maar niet tegenstaande dat zijn uitvinding een grote stap vooruit was, ging hij failliet want zijn procédé kwam duurder uit dan ijs verzamelen in vijvers... Andere uitvinders namen de fakkel over en het succes kwam in 1922, toen Baltaz von Platen in Zweden de eerste gasabsorptiekoelkast op punt stelde. In datzelfde jaar deponeerde Electrolux de merknaam "Frigidaire" en de huishoudkoelkast was geboren. Het populaire "frigo" is van de merknaam afgeleid.

## De temperatuur meten

Van uw koelkast verwacht u natuurlijk dat hij uw voedsel correct bewaart. Daarvoor is het belangrijk de temperatuur correct af te regelen en in het oog te houden. Dat kan alleen met een thermometer. Plaats een goed leesbare thermometer, op de graad nauwkeurig, op de minst gunstige plaats in uw koelkast en controleer de temperatuur regelmatig. Een andere methode is de thermometer in een glas water in de koelkast te plaatsen. Op die manier

meet u de temperatuur van het water en niet de meer variërende temperatuur van de lucht. O ja, in de zomer hebt u het warm en uw koelkast ook. Hou dan de temperatuur extra in het oog.

## Maar welke temperatuur dan?

De temperatuur is niet overal in de koelkast gelijk. Verplaats uw thermometer eens in de koelkast, hij zal u de koudere en minder koude zones aanduiden. Meestal is de koudste zone onderaan, juist boven het groentevak. De temperatuur in uw koelkast moet tussen 0 en 7 graden zijn, met 4 à 5 graden als gemiddelde. Het schema hierbij kan u helpen uw voedingswaren op de juiste plaats in de frigo te zetten.

-18°	Diepvriesproducten (in het vriesvak)
+5°	Eieren
+4°	Melkproducten, boter, kaas, gevogelte
+3°	Bereide gerechten, verse patisserie, charcuterie
+2°	Gehakt vlees
0 à +2°	Vis, weekdieren en schaaldieren
+7 à 8°	Fruit en groenten (in de groentenbak)

