



## **Sa gandim la rece !**

E bun la casa omului. Este «tovarasul» de peste zi al fiecaruia dintre noi. E cel mai de incredere companion al gurmanzilor. Cel mai bun prieten al gospodinilor si cea mai de succes pastila de stres recomandata femeilor deceptionate in dragoste. E...frigiderul nostru cel de toate zilele.

Bucatarii n-ar mai fi poate la fel de mandri de performantele lor culinare fara de gustul proaspat al ingredientelor pastrate cu grija in sertarele frigiderului. Carnea din preparatele traditionale n-ar fi la fel de frageda daca n-ar fi fost «gazduita» in timpul de dinaintea unui eveniment de lada incapatoare a unei combine frigorifice. Nu trebuie sa fim maestri in ale gatitului ca sa fim convinsi ca orice aliment sau sticla de bautura are un gust de doua ori mai bun daca, in prealabil, s-a dat «la racoare».

INSA, ca orice spatiu de depozitare din casa, si frigiderul necesita un Regulament de Ordine Interioara la fel de riguros. Pentru mai mult spatiu in compartimentele «micutului iglu» din bucatarie se cere o «organizare interna» atenta. Produsele si semipreparatele congelate vor fi in permanenta tinute la rece in sertare special concepute si puternic ventilate. Odata bine pastrate in spatiile destinate vegetalelor, acestea pot fi consumate oricand in timpul anului. Degustatorii isi vor da seama usor ca aroma bucatelor din farfurie este identica cu cea a leguminoaselor proaspat culese din livada. «in fiecare toamna ma pun la punct cu arsenalul de fructe si legume. Rosiile, de exemplu...E simplu. Le pun direct in pungi de plastic si le bag la congelator. Chiar si dupa luni intregi isi pastreaza gustul iar asta se simte cel mai bine in ciorbe. Restul legumelor le fierb, le maruntesc si le asez, la fel, in pungi mai mici. Niciodata nu se stie cand am nevoie. Vinetele rezista cel mai mult. Oricand am pofta de o salata ca cea din miezul verii, deschid frigiderul iar in 10 minute e gata preparata si numai buna de servit. Pot sa zic ca am un frigider-minune! Stie de toate!» spune zambind o sibianca, multumita de recenta investitie.

DOTAT cu recipiente de toate formele si marimile, rafturi special concepute pe categorii si sertare destinate vegetalelor, clasicul frigider dar mai ales combina multifunctionala se comporta intocmai unui robotel cu functii presetate. in functie de utilitati, marca si imbunatatiri superioare, preturile din magazine variaza intre 900 si 3000 de lei. Acestea pot fi achizitionate si in rate de catre cei care nu-si permit sa achite instant costul integral. Media Galaxy pregateste constant promotii speciale astfel ca produsele de uz electrocasnic sa fie cat mai accesibile clientelei sibiene. Magazinele Flanco, Altex si Domo se intrec si ele in oferte tentante dar nu se feresc sa puna la dispozitia cumparatorilor si modele ceva mai sofisticate si avansate din punct de vedere al tehnologiei de ultima ora. Cei cu dare de mana pot opta pentru combinele frigorifice dotate cu afisaj electronic la vedere si meniu digital de programare si setare a functiilor. De pilda, frigiderul Beko si nu numai au incorporate filtre de apa si, ca mai toate modelele recent lansate pe piata, se dezgheata automat. O investitie inteligenta nu presupune un frigider «tras» in pietre Swarovski ca cel al sotilor Columbeanu ci unul dotat cu accesorii si functii utile, care sa faca tot ce pare imposibil de facut atunci cand vine vorba de buna conservare a alimentelor.