



# Arçelik Derin Dondurucu Dört Mevsimde Tazeliliğini Korur



[arcelik.com.tr](https://arcelik.com.tr)

0850 210 0888

0544 444 0888

 **arçelik**  
*iyiliği aşıkla tasarlar*



ÜRÜNLERİ  
KEŞFEDİN





ÜRÜNLERİ  
KEŞFEDİN

# Dört Mevsimde Tazelik Arayanlara Arçelik Derin Dondurucular

Arçelik Derin Dondurucular ile yiyeceklerimizi en hızlı şekilde dondurabilir ve en iyi şekilde koruyabiliriz. Derin dondurucunuzu satın almadan önce Arçelik'in yatay ve dikey modelleri arasından ihtiyacınıza uygun modeli seçebilirsiniz.





## Yiyeceklerimizi dondurmanın yolları ve nedeni nedir?

Mevsiminde aldığımız sebze ve meyveler ile diğer bazı besinlerimizi saklayıp daha sonra tüketebilmek için en etkili yol, dondurma tekniğidir. Dondurma teknolojisi sayesinde gıdalarımızın içeriğindeki su, buz haline getirildiği için mikroorganizma faaliyetleri yavaşlar. Ayrıca yiyeceklerimizin besin değerini kaybetmeden saklamanın en iyi yöntemi dondurmaktır.

# Derin Dondurucu Çeşitleri

Besin çeşitleri ve soğutma sistemine göre ikiye ayrılan derin dondurucuların özelliklerini keşfedin.

## Yiyecekleri saklarken püf noktalarına dikkat edin:

- Saklama torbalarının üzerine paketleme tarihlerini yazın.
- Bir kez çözdürdüğünüz besinleri, yeniden dondurmayın.
- Sıvı haldeki besinlerin dondurulduğunda hacminin artacağını yani genişleyeceğini unutmayın. Bu nedenle sıvı besinleri derin dondurucuda saklarken ağzına kadar doldurmayın.
- Dondurulacak gıdaları önceden soğutun.
- Buzdolabı poşetleri içindeki havayı alın.

## Besin Yerleşimine Göre Derin Dondurucular

**Yatay Derin Dondurucular:** "Sandık Tipi Derin Dondurucu" olarak da bilinen ve yatay tasarıma sahip olan bu derin dondurucu türünün kapısı üstte bulunur ve yukarı doğru açılır. Depolanan besinler ise derin dondurucunun içindeki sepetlere yerleştirilir.

- Geniş kullanım alanı sağlar.
- İstifleyerek saklamaya imkan tanır.

**Dikey Derin Dondurucular:** "Çekmeceli Derin Dondurucu" ya da "Raflı Derin Dondurucu" olarak da isimlendirilen bu türün tasarımı buzdolaplarını andırır. Bu modeller, raflı ve çekmeceli yapıları sayesinde farklı besin kategorilerini ayrı şekilde depolamaya olanak tanır. Yani etler ve meyveler ayrı çekmeceleere konulabilir. Bu ürünlerin en büyük artılarının biri de dikey tasarımları sayesinde yerden tasarruf sağlamalarıdır.

- Dar alanlara uyum sağlar.
- Çekmeceli ve bölmeli kullanım avantajı sunar.
- Kolay ulaşım sağlar.

## Soğutma Sistemine Göre Derin Dondurucular

**No Frost Derin Dondurucular:** Karlanma yapmayan ve bu sayede kar eritme işlemini ortadan kaldıran No Frost derin dondurucu modelleri, konforlu bir kullanım sunar.

**Statik Derin Dondurucular:** Cihazın içerisindeki nemin kar haline gelmesiyle dondurma işlemini gerçekleştiren statik dondurucu modellerinin artışı, benzer depolama kapasitesine sahip No Frost alternatiflere göre daha uygun fiyatlı olmalarıdır.



## Derin dondurucularda saklanmaması gereken yiyecekler:

- Sulu meyveler
- Yeşillikler
- Yumurta
- Patates
- Kızartılmış ve pane edilmiş et ürünleri

Dondurma teknolojisi ile bu tür besinlerin lezzeti ve yapısı bozulacağı için derin dondurucularda saklanmaması tavsiye edilir.



## Dondurulmuş yiyecekler nasıl çözülür?

Gıdanın cinsine ve kullanılacağı yere göre aşağıdaki yöntemler kullanılabilir:

- Oda Sıcaklığında (Uzun süre oda sıcaklığında bekleterek donmuş besinleri çözündürmek, gıda kalitesini korumak açısından uygun değildir.)
- Buzdolabında
- Elektrikli Fırında (Fanlı veya fansız modellerde)
- Mikrodalga Fırında



### Besin türlerine özel saklama önerileri:

- **Balıklar:** 1 kg'dan büyük olmakla beraber; temizlenmiş, parçalanmış ve dondurulmaya hazır balıkları, paketlenmeden önce 1-2 saat kadar derin dondurucuda bekletin.
- **Sebzeler:** Mevsiminde satın alınan sebzelerin vitamin değerleri ile renk, tat ve kokularını koruyabilmek için bu besinlere önce "şoklama" yöntemi uygulayın.
- **Pişmiş Yemekler:** Pişirilmiş gıdalar için buzdolabı poşetleri; sıvı olan pişmiş gıdalar için ise kaliteli saklama kapları kullanın.
- **Meyveler:** Sadece olgunlaşmış meyveleri dondurun, olgunlaşmamış meyveleri ise oda sıcaklığında saklayın.
- **Hamur İşleri:** Pişirilmemiş pastalar, kekler, börekler ile hamurun da dondurulabileceğini unutmayın.

## Dondurucular için Tercih Sebepleri Nelerdir?

Dondurmak; yiyeceklerimizi, mevsiminde aldığımız sebze ve meyvelerimizi daha sonra da tüketebilmek için "saklayabilme" problemini çözmek konusunda etkili bir yoldur. Dondurma teknolojisi sayesinde gıda içeriğindeki su, buz haline getirildiği için mikroorganizma faaliyetleri yavaşlar. Bunun yanı sıra biyokimyasal ve kimyasal reaksiyonlar yavaşladığı veya durduğu için gıda kalitesi uzun süre muhafaza edilebilir.

Son dönemde sağlıklı beslenme ve organik ürün tercihlerinin yükselişte olduğu görülüyor. Kişiler, mevsiminde yetişmeyen ürünleri alma konusunda tereddüt ederken; bu ürünlerin mevsiminde satın

alınip daha sonra kullanabilmesi için en uygun çözümlerden biri olarak "dondurma" tekniğini tercih ediyor. Buzdolaplarının dondurucu bölmelerinin yetersiz kaldığı durumlarda ise dondurucuları ayrı bir ürün olarak satın alma ihtiyacı ortaya çıkıyor. Ayrıca çalışma hayatı ve sosyalleşme ihtiyacı gibi sebepler de toplu alışveriş yapıp saklama, hatta bazı yemeklerin ön hazırlığını yapıp sonrasında kullanma ihtiyacını ön plana çıkarıyor.

Her ne kadar diğer aylarda satışları artmış olsa da son yıllarda mevsimsel döngülerin, dondurucu ihtiyacında halen önemli unsur olduğu; Kurban Bayramı, balık sezonu ve ev hanımlarının kışlık yiyecek hazırlama dönemi (Mevsiminde sebze ve meyvelerini alıp kış dönemi için saklanması) gibi zamanlarda bu ihtiyaçların da arttığı biliniyor. Covid-19'un başladığı dönemden itibaren dondurucu taleplerinin daha da önem kazandığı, kapanma dönemlerinde yapılan toplu alışverişlerin de bu tercihte etkili olduğu görülüyor. Web sitelerinde ise artık sadece yemek tarifleri değil, dondurucularla saklanabilecek gıdalar ile tarifler de yer alıyor. Kısacası, günümüzde dondurucular, "iyi bir yardımcı ürün" haline geliyor.



## Dondurucu Alırken Bunlara Dikkat Edin:

Dikkat edilmesi gereken ilk nokta, dikey bir ürüne mi yoksa yatay bir ürüne mi ihtiyaç olduğunu belirlemektir. Yatay dondurucular, yapısı gereği daha geniş ölçülere sahiptir. Dikey ürünler ise daha dar alanlara sığdırılabilmektedir. Benzer hacimlere sahip ürünler olmakla birlikte; yatay bir dondurucuda ürünleri istifleme yöntemi ile saklama tercih edilebilir. Ancak istifleme sonrası saklanan gıdalara ulaşabilmek de problem yaratabilir. Dikey ürünlerde ise kullanılan çekmece ve ayrı bölmeler sayesinde farklı gıdalar, birbirine temas etmeden saklanabilir. Kullanıcılar da istediği zaman, saklanan ürünlere çok daha kolay ulaşabilir.

Dikey çekmeceli ürünlerde kullanıcılar farklı gıda gruplarını farklı çekmecelerde depolayabilir. Örneğin; aile üyelerinden birinin vegan olması veya balık tüketmemesi durumunda, çekmeceli dikey kabinlerin bir çekmecesinde

sadece balık, bir başka çekmecesinde ise meyve-sebzeler depolanabilir. Bu sayede gıda kokularının birbirine karışması engellenerek kullanıcıların bu durumdan minimum derecede etkilenmesi sağlanabilir.

Bir diğer önemli nokta ise kullanım ihtiyacına uygun ürünü belirlemektir. İhtiyaçların sadece dondurucu mu yoksa gerektiğinde soğutucu mu olduğunu önceden belirlemek önemlidir. Hanedeki kişi sayısı, saklanarak kullanılan gıda alışkanlığı ve gıdaların sahip olduğu hacim değerleri bu ihtiyaçları belirleme konusunda yardımcı olabilir. Bu çıkarımlar sayesinde ihtiyaç duyulacak teknoloji ve özelliklere sahip ürünlerin tercih edilmesi, bütçe yönetimi açısından da faydalı olacaktır.

## Dondurucu Kullanmanın Püf Noktaları

### Yiyecekleriniz Sıcakken Dondurucunuza ya da Soğutucunuza Koymayın!

Enerji verimliliği için yapabileceğiniz bir diğer önemli şey, sıcak yiyecek ve içecekleri, dondurucu ya da soğutucunuza hemen koymamaktır. Sıcak gıdalar, cihazın içindeki havanın ısınmasına neden olur. Buzdolabının kompresörü havayı soğutmak için daha çok çalışır ve daha çok enerji tüketir. Dondurucunuza ya da soğutucunuza koymak istediğiniz besinlerin oda sıcaklığına gelmesini bekledikten sonra dolaba yerleştirerek, hem gereksiz enerji tüketiminin hem de gıda israfının önüne geçebilirsiniz. Ayrıca dondurulmuş gıdaların yanına konulan sıcak gıdaların, dondurmuş besinlerin ısınmasına (çözünmesine) sebep olarak, gıda kalitesinin bozulmasına (Hatta besinin kendisinin bozulmasına sebep olabilir) sebep olabileceğini de unutmayın.

### Dondurucunuza ya da Soğutucunuza Sıcağa Maruz Bırakmayın!

Ürününüzü ısı kaynaklarından uzak bir yere konumlandırmayı ihmal etmeyin. Çevresine ısı yayabilecek eşyaların yakınına koyduğunuz buzdolapları, içlerindeki havayı soğutmak için daha fazla enerji harcar. Buzdolabınızı, güneş ışığını direkt almayan bir yere örneğin; kalorifer, fırın gibi cihazların uzağına yerleştirerek suretiyle ürününüzden daha yüksek verim alabilirsiniz.

### Etiketlemeyi Unutmayın!

Saklama torbalarının üzerine paketlediğiniz gıdalarınızın ismini ve dondurma tarihini yazmayı da ihmal etmeyin.

### Dondurucunuza ya da Soğutucunuza Dolu Tutmaya Çalışın!

Soğuk nesnelere, hem buldukları ortamı hem de birbirlerini soğuk tutar. Bu sebeple dondurucu ya da soğutucunuza elinizden geldiğince dolu tutmaya çalışın. Özellikle buzluk bölümündeki donmuş gıdalar, soğuk havanın korunmasına yardımcı olur. Soğutucunuz tam dolu olmadığında boş yerlere su şişeleri, buz, buz aküleri (PCM) ya da dolu torbalar yerleştirerek dolap için soğuk kalmasına destek olabilirsiniz. Böylece dolabınızın kompresörünün daha az çalışmasını ve cihazın daha az enerji tüketmesini sağlayabilirsiniz.

### Kapı Lastiklerini Kontrol Edin!

Ürününüzün kapak lastiklerini de kontrol etmenizi öneririz. Deforme olmuş ya da esnekliğini yitirmiş lastikler, görevini yerine getiremeyebilir. Arızalı kapı lastikleri, dondurucunuzun içindeki soğuk havayı dışarıdaki sıcak havadan izole edemez ve kompresör, dolap içindeki havayı soğutmak için daha çok enerji tüketir. Bu durumda kapı lastiklerinin değiştirilmeleri gerekir. Dondurucunuzun kapı lastiklerinin sağlam olduğundan emin olarak fazladan enerji tüketiminden kaçınılabilir.







## Dondurucu Kullanmanın Püf Noktaları

- Donduracağınız besinleri, en az  $-18^{\circ}\text{C}$ 'de dondurmalı, dondurulmuş gıdaları çözüldükten sonra kısa süre içinde derhal tüketmeli ve kesinlikle tekrar dondurmamalısınız.
- Tazeliğinden ve temizliğinden emin olduğunuz besinleri dondurmalsınız. Besinlerinizin tazeliğinden emin değilseniz, tazeliğinden emin olduğunuz besinler ile karıştırmadan bu besinleri temiz, küçük buzdolabı poşetleri kullanarak; tek porsiyonluk miktarlara ayırmalı ve bu şekilde dondurmalsınız.
- Dondurmak istediğiniz malzemeleri, türlerine göre ayırmalı ve ayrı raflarda; et, balık ve tavuk gibi ürünlere temas ettirmeden ve tek seferde tüketebileceğiniz miktarlarda paketleyerek dondurmalsınız. Bu sayede tüm gıdanın çözülerek tekrar dondurulmasının önüne geçebilirsiniz.
- Gıdalarınızın hızlı bir şekilde ve tam olarak donması için aşağıda belirtilen miktarları aşmamaya özen göstermelisiniz.

**Meyve ve sebzeler:** 0,5-1 kg (Paket başına)  
**Etler:** 1-1,5 kg (Paket başına)

- Sıvı haldeki yiyecekler, donma sırasında %6 genişleyeceğinden, dondurucunuza konulacak kapları, ağızına kadar doldurmamalısınız.
- Patlama riski olabileceğinden, cam şişe ve kutulardaki asitli içecekleri, kesinlikle derin dondurucunuza koymamalısınız.
- Dondurulacak gıdalarınızı, önce soğutucunuzda bir süre soğutmalısınız. Önceden dondurulmuş gıdalar ile yeni dondurulacak gıdalarınızı birbirine temas ettirmemelisiniz.
- Gıda kalitesinin korunması ve gıda israfının önüne geçilmesi için besinlerinizi kesinlikle dondurucu bölmeye ambalajsız olarak koymamalısınız.
- Gıdalarınızı saklayacağınız ambalaj malzemesinin hava geçirmez, yeterli kalınlıkta ve dayanıklı

- malzemeden yapıldığına emin olmalısınız. Aksi durumda donarak sertleşen gıdaların ambalajı delebileceğini göz önünde bulundurmalısınız. Gıdalarınızın güvenli biçimde saklamak için de ambalajları iyi bir şekilde kapatmalısınız.
- Buzdolabı poşetleri derin dondurucular için idealdir. Yiyeceklerinizi, buzdolabı poşetlerine koyup, içerisindeki havayı boşaltarak muhafaza etmelisiniz. Ayrıca kullanım kolaylığı yaşamak için poşetlerin ya da kapların üzerine gıdalarınızı dondurucunuza attığınız tarihi de yazmalısınız.
- Yiyeceklerin kalitesinin en iyi şekilde korunabilmesi, bunların olabildiğince çabuk ve hızlı dondurulması ile mümkündür. Hızlı dondurma fonksiyonunuzu derin dondurucu kullanım kılavuzlarında belirtildiği şekilde aktif hale getirerek, gıdalarınızı çok daha hızlı sürede dondurabilirsiniz. Az miktarda besinin (Azami 2 kg kadar), hızlı dondurma fonksiyonu kullanılmadan dondurulabileceğini unutmayın.
- Gıdalarınızı çabuk ve hızlı bir şekilde dondurmak için sıkışık olmayacak şekilde; ambalajları birbirleri ile temas ettirmeden dondurucunuzun raflarına ya da çekmecelerine yayarak yerleştirmelisiniz.
- Dondurucunuzun arka yüzeyinde bulunan havalandırma deliklerinin önüne dondurulmuş gıdalarınızı koyarak, soğuk hava girişini sağlayan havalandırma deliklerini kapatmamalısınız.
- Kapısında rafı olan modelimizi tercih ettiyseniz, taze ve sıcak yiyecekleri dondurmak için dondurucu kapısının raflarını kullanmamalısınız. Bu rafları yalnızca, donmuş yiyecekleri saklamak için kullanmalısınız.
- Çok miktarda gıdayı aynı anda dondurmayı denemeyin. Taze yiyeceklerinizi dondururken; 24 saatte en fazla derin dondurucunuzun tip etiketinde "Dondurma kapasitesi ... kg/24 saat" olarak belirtilen miktar kadar gıdayı dondurabileceğinizi göz önünde bulundurmalısınız.
- Dondurulmuş yiyeceklerin paketinde nem ve anormal şişmeler varsa, büyük olasılıkla daha önce uygun olmayan bir depolama koşulunda depolanmış ve içeriği bozulmuştur. Bu gıdaları kontrol etmeden tüketmemelisiniz.
- Pişmiş yemeklerde bulunan bazı baharatlar (Kekik, hardal, baharat karışımları, anason, fesleğen, dereotu, zencefil, karabiber vb.) uzun süre depolama koşullarına maruz kaldığında tatları değişebileceğinden; dondurulacak yiyeceklerinize az baharat eklemeli ya da arzu ettiğiniz baharatları, çözünme işleminden sonra yiyeceklerinize ilave etmelisiniz.



# Nasıl Dondurulmalı: Et Ürünleri

- Kızartılmış veya pane edilmiş et ürünlerini dondurmaktan kaçınmak gerekir.
- Yağlar, protein ve karbonhidratlardan daha zor donar ve derin dondurucuda saklanma ömürleri daha kısadır. Bu nedenle dondurucuda daha uzun süre saklayabilmek için pirzola gibi etlerin yağlarının önceden ayıklanması gerekir.
- Et dilimlerinin her biri, zeytinyağı ile hafifçe yağlandıktan sonra birer veya ikişer dilimler halinde poşetlere konularak dondurulmalıdır.

Gıda Çeşitleri	Et Çeşitleri	Hazırlanışı	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülme Süresi (Saat)
Dana Eti	Biftek	2 cm kalınlıkta kesip, aralarına folyo yerleştirerek veya streç ile sıkıca sararak	6 - 8	1 - 2
	Rosto	2 cm kalınlıkta kesip, aralarına folyo yerleştirerek veya streç ile sıkıca sararak	6 - 8	1 - 2
	Kuşbaşı	Ufak parçalar halinde	6 - 8	1 - 2
	Pirzola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo yerleştirerek veya streç ile tek tek sararak	6 - 8	1 - 2
	Kıyma	Baharatlamadan, yassı paketler halinde	3 - 4	2 - 3
Kuzu Eti	Biftek	2 cm kalınlıkta kesip, aralarına folyo yerleştirerek veya streç ile sıkıca sararak	6 - 8	1 - 2
	Rosto	Et parçalarını buzdolabı poşeti ile ambalajlayarak veya streç ile sıkıca sararak	6 - 8	1 - 2
	Kuşbaşı	Ufak parçalar halinde	6 - 8	1 - 2
	Pirzola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo yerleştirerek veya streç ile tek tek sararak	6 - 8	1 - 2
	Kıyma	Baharatlamadan, yassı paketler halinde	3 - 4	2 - 3
Koyun Eti	Pirzola	Et parçalarının arasına folyo yerleştirerek veya streç ile tek tek sararak	4 - 8	2 - 3
	Rosto	Et parçalarını buzdolabı poşeti ile ambalajlayarak veya streç ile sıkıca sararak	4 - 8	2 - 2
	Kuşbaşı	Parçalanmış etleri buzdolabı poşeti ile ambalajlayarak veya streç ile sıkıca sararak	4 - 8	2 - 3
	Kıyma	Baharatlamadan, yassı paketler halinde	1 - 3	2 - 3
Sığır Eti	Rosto	Et parçalarını buzdolabı poşeti ile ambalajlayarak veya streç ile sıkıca sararak	8 - 12	1 - 2
	Biftek	2 cm kalınlıkta kesip, aralarına folyo yerleştirerek veya streç ile sıkıca sararak	8 - 12	1 - 2
	Kuşbaşı	Ufak parçalar halinde	8 - 12	1 - 2
Kemik		Testere ile keserek	6 - 8	
Sakatat		Parçalar halinde	1 - 3	1 - 2
Sucuk, Salam, Sosis		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	2 - 1	Çözülene kadar
Jambon		Kesilmiş dilimlerin arasına folyo yerleştirerek	2 - 3	Çözülene kadar

# Nasıl Dondurulmalı: Kümes ve Av Hayvanı Eti

- Küçük olanlar tümüyle, büyük olanlar ise parçalar halinde paketlenmelidir.
- Av hayvanları, kesimden 24 saat sonra parçalanmalıdır.
- Ekstra yağ ekleme yapılan etler 3 ay, ekstra yağ ekleme yapılmayan etler ise 12 ay dondurulmuş olarak saklanabildiğinden mümkünse etlere çözüldükten sonra yağ eklenmelidir.

Gıda Çeşitleri	Hazırlanışı	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülme İşlemi
Tavuk ve Hindi (Bütün)	Folyo içine sararak veya alışıldığı gibi	8 - 12	10 - 12
Tavuk ve Hindi (Parça)	Folyo içine sararak veya alışıldığı gibi	4 - 6	2 - 3
Tavuk ve Hindi (Kıyma)	Baharatlamadan, yassı paketler halinde	3 - 4	2 - 3
Ördek	Folyo içine sararak	4 - 6	10 - 12
Kaz	Porsiyonlar 2,5 kg'den fazla olmamalıdır.	4 - 6	10 - 12
Tavşan, Geyik ve Karaca	Porsiyonlar 2,5 kg'den fazla olmamalıdır.	6 - 8	10 - 12

# Nasıl Dondurulmalı: Balıklar

- 1 kg'den fazla olan, parçalara ayrılmış, donmaya hazır temizlenmiş balıklar paketlenmeden önce 1 - 2 saat dondurucuda bekletilmelidir. Daha sonra balıklar, üzerinde buz tabakası oluşana kadar baş aşağı buzlu su içine daldırılıp hemen paketlenmelidir.
- Balıklar, tercihen alüminyum folyo ile içerde hava kalmayacak şekilde paketlenmelidir.
- Dondurulan balıklar, ambalajından çıkarılmadan soğutucu bölmesine koyularak çözdürülmeli ya da tamamen donmuş halde iken pişirilmelidir.
- Şoklama yöntemi ile dondurulan deniz ürünleri, ilk günkü tazelik ve vitamin değerinde kalır.

Gıda Çeşitleri	Balık Çeşitleri	Hazırlanışı	Saklama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülme İşlemi
Tatlı Su Balıkları	Alabalık		2 - 3	Büyük balıklar, kesinlikle çözdürülmelidir. Küçük balıklar ise biraz buzlu kalabilir.
	Tuna Balığı		2	
	Sazan		2	Hafif ateşte kızartılmalıdır.
	Yayın Balığı		2	İyice çözülmelidir.
Yağsız Balıklar	Levrek, Pisi, Kalkan ve Dil Balığı	İçi ve pulları iyice temizlendikten sonra yıkanıp kurulanmalı, gerektiğinde kuyruk ve baş kısmı kesilmelidir.	4 - 8	İyice çözülmelidir.
Yağlı Balıklar	Palamut, Uskumru, Tekir, Somon, Lüfer ve Hamsi		2 - 4	İyice çözülmelidir.
Balık Yumurtası	Havyar		2 - 3	İyice çözülmelidir.
Kabuklular	Yengeç, Karides, Midye, Kerevit ve Istakoz		4 - 6	İyice çözülmelidir.

# Nasıl Dondurulmalı: Meyveler

- Bazı meyveler toplandıktan sonra olgunlaşmaya devam eder. Bu da meyvelerin saklanma koşullarını etkiler.
- Sadece olgunlaşmış meyveler dondurulabilir. Henüz tam olgunlaşmamış meyveler, oda sıcaklığında saklanmalıdır. Eğer meyveler toplandıktan sonra olgunlaşmıyorsa, buzdolabında saklanmalıdır.
- Eğer bir meyve aşırı olgunlaşmışsa çürük yerleri kesilip biraz limon suyu eklenerek, daha sonra tatlılarda kullanmak üzere püre halinde dondurulabilir.
- Dondurulan meyveler ham olarak yenilebilir ya da jöle, marmelat, komposto ve turta yapımı için çözüldükten sonra pişirilebilir.
- Şeker ile dondurulan meyveler, dondurulduktan sonra da koku ve tatlarını korur. Şeker ile dondurulan meyveler plastik kaplarda; şekersiz dondurulan meyveler ise dondurucuya uygun plastik torbalarda dondurulabilir.
- Meyve doldurulan kaplarda biraz boş yer kalmasına dikkat edilmesi gerekir. Çünkü, donan meyveler genişledikleri için irileşir.

Gıda Çeşitleri	Çiğ Meyveden İstenen Özellikler	Hazırlanışı	Şeker Eriyiği	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülme Süresi (Saat)
Elma	Kepeksiz, olgunlaşmış (Çok fazla değil), sağlam olanlar	Şoklama yapılarına kadar tuzlu suda (1 l suya 5 g tuz) bekletilmelidir. 2 dakika şoklamaya tabi tutulmalıdır.	%35 Pastalar için şekersiz	8 - 10	5 - 7
Elma Marmeladı	Sert ve sulu olanlar	Normal şekilde hazırlanmalıdır. (Tercihe göre şekillenebilir.)	1 kg marmelat için 80 - 100 g şeker	8 - 12	5 - 10
Kayısı	Aynı sarılıktaki, olgun ve sağlam olanlar	Normal şekilde hazırlanmalı, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılmalı, kabuklu olarak şeker veya limon asidi içine daldırılmalı veya 1 - 4 / 1 - 2 dakika şerbet içinde şoklanmalıdır.	%46	4 - 6	4 - 6
Armut	Sert ve olgun olanlar	Şoklama işlemi öncesinde sirkeli suda bekletilmelidir. 2 - 3 dakika (Çok olgun meyvelerde 1 dakika) şoklama yapılmalıdır.	%35	8 - 10	5 - 7
Böğürtlen	Ezik olmayan, siyah, olgun ve taze olanlar	Dikkatlice yıkayıp, ayıklanmalıdır. Şekerli veya şekersiz olarak dondurulabilir.	500 g böğürtlen için 100 g şeker	10 - 12	3 - 7
Çilek	Sert ve olgun olanlar	Dikkatlice yıkayıp, ayıklanmalıdır.	500 g çilek için 100 g şeker. Turtalar için şekersiz	8 - 10	2 - 7
Ahududu, Yaban Mersini	Aynı renkte ve olgun olanlar	Dikkatlice yıkayıp, ayıklanmalıdır.	500 g ahududu için 100 g şeker	10 - 12	3 - 7
Frenk Üzümü	Olgun ve yaralanmamış olanlar	Ykanarak, sapları ayıklanmalıdır.	500 g için 100 g şeker	8 - 12	3 - 7
Vişne	Aynı renkte olgun ve yaralanmamış olanlar	Ykanarak, sapları ayıklanmalıdır.	%46	8 - 12	5 - 8
Tatlı Kiraz	Aynı renkte olgun ve yaralanmamış olanlar	Ykanarak, sapları ayıklanmalıdır.	%35	8 - 12	5 - 8
Erik	Sağlam, olgun ve ezik olmayanlar	Sadece komposto yapılmalıdır.	%35	8 - 12	5 - 10
Şeftali	Sert, olgun ve ezik olmayanlar	Kabuğu soyulup, bölünmeli; çekirdeği çıkarılarak şoklanmalı veya şekerli komposto yapılmalıdır.	%40	10 - 12	3 - 5
Ayva	Taze ve tam olgunlaşmamış olanlar	Pişmiş komposto, marmelat, ayva suyu için kullanılmalıdır.	%40	11 - 12	5 - 10
Meyve Jölesi	Taze ve tam olgunlaşmamış meyvelerden yapılanlar	Normal şekilde hazırlanmalıdır.	İsteğe göre şekerli veya şekersiz	6	2 - 5
Mürdüm Eriği	Tam olgunlaşmamış ve sap kısmı sert olanlar	Çekirdekleri çıkartılarak, normal şekilde hazırlanmalıdır.	%35 Pasta için şekersiz	10 - 12	Donmuş halde kullanılabilir. 5 - 10

# Nasıl Dondurulmalı: Sebzeler

- Mevsiminde alınan sebzeler, şoklama yöntemi ile dondurulabilir. Bu yöntem ile sebzelerin rengi, tadı, kokusu ve besin değeri korunur.
- **Şoklama yöntemi:** Suyu kaynattıktan sonra sebzeleri 1 – 2 dakika bu suda haşlayın. Hemen sonra 1 dakika kadar buzlu suda bekletin. Sebzeleri kurularak üst üste gelmeyecek şekilde bir tepsiye dizin ve bu şekilde dondurucunuza koyun. Sebzelerin donduğuna emin olduktan sonra dondurucuya uygun plastik torbalarda veya hava almayan kutularda saklayın.
  - Brokoli, biber, bezelye, ıspanak, tatlı mısır ve balkabağı bu yöntem ile dondurulabilir.
  - Bu şekilde dondurulmuş sebzelerin pişme süresi, taze sebzelere göre 1/3 oranında daha kısadır.
  - Bezelyeler, tarladan toplandıktan sonraki 2,5 saat içinde dondurulduğunda gerçek tadını yitirmez.
  - İçinde fazla su barındıran salatalık, marul, kıvrık salata ile ham veya çok olgun sebzelerin dondurulması uygun değildir.
- Dondurulmuş sebzeler, çözdürülmeden kaynar suda veya yağda pişirilmelidir.
- Püre halinde dondurulmuş sebzeler, pişirilmeden önce biraz çözdürülmeye bırakılmalıdır.
- Çözdürülen sebzeler, hemen kullanılır ve asla tekrar dondurulmaz.
- Özel poşetlerde kendi buharında mikrodalga fırında pişen sebzeler, vitamin değerini kaybetmez.
- Vakumlu ambalajlar içinde dondurulan sebzeler, ilk günkü tazeliğini korur.
- Donduracağımız sebzelerin öncelikle temiz (Yıkamış, ayıklanmış, şoklama yapılmış vb.) olduğundan emin olmalısınız.

Gıda Çeşitleri	Çiğ Sebzedен İstenen Özellikler	Hazırlanışı	Son Haşlama Süresi (Dakika)	Saklama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında Çözülme Süresi (Saat)
Karnabahar	Katı, beyaz çiçekli olanlar	1,5 l sıcak suya 1 g limon asidi (Rengi koruyabilmesi için) damlatılmalıdır.	3 – 5	8 – 10	Donmuş halde kullanılabilir.
Taze Fasulye	Etlili ve sulu olanlar	Yıkadıktan sonra suyu süzülmesi ve ufak parçalar halinde doğranmalıdır.	3		Donmuş halde kullanılabilir.
Bezelye	Taze, yumuşak, fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayanlar	Çekirdekleri çıkarıldıktan sonra yıkanarak şoklama yapılmalıdır.	2	10 – 12	Donmuş halde kullanılabilir.
Lahana	Taze, sert, yeşil renkli olanlar	Temizledikten sonra şoklama yapılmalıdır.	1 – 2	6 – 8	Çözülme süresi: 2 saat
Patıcan	Parlak ve sert olanlar	Yıkadıktan sonra 2 cm'lik parçalar halinde kesilmelidir.	4	10 – 12	Parçaları polietilen tabakayla birbirinden ayırın.
Salatalık	Az çekirdekli ve sert olanlar	Salata için: Yıkayıp soyulduktan sonra doğranmalı veya rendelenmelidir.	Bu işlem yapılamaz.	6 – 8	Çözülme süresi: 1 – 2 saat
Salatalık	Az çekirdekli ve sert olanlar	Sebze için: Soyularak uzunlamasına kesilmelidir. Çekirdeği alınmalıdır. 3 cm kalınlıkta dilimler halinde kesilmelidir.	4	12	Donmuş halde kullanılabilir.
Mısır	Yumuşak, fakat çok olgun olmayanlar	Temizlenmelidir.	4 – 8	12	Koçanıyla veya tane tane dondurulabilir.
Pırasa		Doğrandıktan sonra şoklama yapılmalıdır.	5	6 – 8	Donmuş halde kullanılabilir.
Havuç	Taze olanlar	Dilimler halinde kesilmeli, şoklama yapıldıktan sonra soğuk suyla durulanmalıdır.	3 – 4	12	Donmuş halde kullanılabilir.



<b>Biber Çeşitleri</b>	Kırmızı, sarı ve yeşil renkli olanlar	Sapı kesilmeli ve ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılmalıdır. Şoklama yapılmalıdır.	2 - 3	8 - 10	Donmuş veya çözülmuş kullanılabilir.
<b>Maydanoz</b>	Sert yapraklı olanlar	Doğranmalı veya ufak porsiyonlar halinde durulanmalıdır.	Bu işlem yapılamaz.	6	Donmuş halde kullanılabilir.
<b>Mantar Çeşitleri</b>	Küçük ve sağlam olanlar	Yağda hafifçe pişirilir, üzerine limon sıkılmalıdır.	Bu işlem yapılamaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanılmalıdır.
<b>Ravendiye</b>		Şekerli veya şekerlessiz olarak dondurulabilir.	Bu işlem yapılamaz.	8 - 12	Çözülme süresi: 1 - 2 saat
<b>Brüksel Lahanası</b>	Yeşil ve sert çiçekli olanlar	Alışılmış şekilde hazırlanmalı, şoklama yapılmalıdır.	3 - 4	9 - 12	Donmuş halde kullanılabilir.
<b>Pancar</b>	Yumuşak, sağlam ve kırmızı olanlar	Yıkandıktan sonra suda haşlanmalı, dilimler halinde kesilerek soğuk suya tutulmalıdır.		8 - 10	Çözülme süresi: 3 - 4 saat
<b>Kırmızı Lahana</b>	Sağlam olanlar	Alışıldığı şekilde hazırlanmalı, dilimler halinde kesildikten sonra sirkeli sıcak suya daldırılmalıdır.	3	8 - 10	Donmuş halde kullanılabilir.
<b>Kereviz</b>		Kabuğu soyularak dilimler halinde kesildikten sonra sirkeli sıcak suya daldırılmalıdır.		10 - 12	Donmuş halde kullanılabilir.
<b>Kuşkonmaz</b>	Sert, kapalı, beyaz çiçekli olanlar	Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilmelidir. Taze değilse 1 - 2 saat soğuk su içinde bekletilmelidir. Daha sonra şoklama yapılmalıdır.	3 - 4	6 - 9	Donmuş halde kullanılabilir.
<b>Kabak</b>	Taze olanlar	2 - 3 cm'lik dilimler halinde kesilmelidir.	2 - 3	9	Donmuş halde kullanılabilir.
<b>Ispanak</b>	Taze, yumuşak yapraklı olanlar	Alışılmış şekilde hazırlanmalı, şoklama yapılmalıdır.	2	6 - 9	Çözülme süresi: 2 saat
<b>Çorbalara Katılan Sebzelere (Maydanoz, havuç vb.)</b>	Taze olanlar	Temizlenip yıkandıktan sonra şoklama yapılmalıdır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulmalıdır.		4 - 6	
<b>Domates (Domates salçası veya suyu)</b>	Olgunlaşmış olanlar	Domatesler yıkayıp doğandıktan sonra 10 dakika buğulanmalı, süzgeçten geçirilerek veya küçük küpler halinde kesilerek dondurulmalıdır.		10 - 12	Donmuş halde kullanılabilir.





## Nasıl Dondurulmalı: Pişmiş Yemekler

- Dondurulacak yemeklerin az baharatlı olmasına dikkat edilmelidir. Bazı baharatlar uzun süre depolandıkları zaman tatları değişir ve keskin bir tat alır.
- Yiyeceklerin saklama süreleri kullanılan yağ çeşidine göre değişkenlik gösterebilir.
- Uygun olan yağlar: Margarin, dana yağı, zeytinyağı ve tereyağı
- Uygun olmayan yağlar: Yer fıstığı yağı
- Sıvı şeklindeki yemekler, soğuşa dayanıklı plastik kaplarda; diğerleri ise vakumlu poşetlerde, folyoda veya torbada dondurulabilir.

Gıda Çeşitleri	Hazırlanışı	Depolama Süresi (Ay)	Açıklama (Saat)
Hamur İşi Tatlılar	Ham veya az pişirilmiş olarak folyolara sarılmalıdır.	2-3	1-2 saat bekletilir.
Et Suyu	Suyu kaynatılarak konsantre edilmeli, bir kaptan dondurulmalı ve paketlenmelidir.	3-4	Donmuş olarak ısıtılır.
Güveç	Sert etli olmamalıdır.	2-3	5-10 saat bekletilir veya donmuş olarak ısıtılır.
Patates Yemekleri	Kabuklu ve soyulmuş olarak dondurulmalıdır. (Haşlanmış tuzlu patatesler dondurulmaya uygun değildir.) Patates köftesi, hafif pişirilerek dondurulmalıdır.	4	Donmuş halde hafifçe ısıtılır.
Patates Kızartması	İstenilen şekilde hazırlanabilir. 3 dakika sıcak yağda kızartılmalıdır. Yağı süzülerek açık şekilde dondurulduktan sonra paketlenmelidir.	2-3	Donmuş halde sıcak yağda kızartılır.
Çorba	Çorba içine ilave edilen katkı maddelerini aynı şekilde paketlenmelidir.	3-6	Donmuş halde kullanılır.
Tatlılar	Jelatinli, nişastalı veya yumurta beyazı karıştırılmış olan tatlılar dondurulma işlemi için uygun değildir. İrmikli ve pirinçli tatlılar, dondurulma işlemi için daha uygundur.	1-2	1-2 saat bekletilir.



# Nasıl Dondurulmalı: Hamur ve Hamur İŖi Yiyecekler

- PiŖirilmemiŖ turta, pasta, kek, börek ve hamurun dondurulması mümkündür.
- Tüm pastaların taze olarak dondurulması gerekir. Eğer sıcak olursa daha iyi sonuç alınabilir.
- Pasta ve keklerin yumuŖamaması için jöle, marmelat ve meyveler tamamen çözüldükten sonra kullanılmaldır.
- Keklerin saklama kaplarında dondurulması daha uygundur.
- Hamurun folyodan ayrılmasındaki zorluktan dolayı alüminyum folyo kullanılması uygun değildir.
- zlen pastalar, 150 - 200  C sıcaklıkta, 5 - 10 dakika ısıtıldığı takdirde oda sıcaklığında zlenlere göre daha taze olur ve aromalarını korur.

Gıda eŖitleri	Depolama Süresi (Ay)	zlme Süresi (Saat)		
		Oda Sıcaklığında	Buzdolabında +2 �C - +4 �C	Fırında
Bisküvi	3 - 6	1 - 1,5		190 - 200 �C / 5 - 8 dakika
Ekmek	4 - 6	2 - 3		200 - 225 �C / 4 - 5 dakika
Sandviç	2 - 6	1 - 2		
Mayalı Kek	3	2 - 4	Kısmen zlmŖ olmalıdır.	100 �C / 50 - 60 dakika
Börek	1 - 3			200 �C / 5 - 10 dakika
Turta	1 - 1,5	3 - 4		200 - 225 �C / 5 - 10 dakika
Yufka	2 - 3	1 - 1,5	5 - 6	
Mayalı Hamur	2 - 3	2 - 3		
Pizza	2 - 3	2 - 4		200 �C / 15 - 20 dakika





# Nasıl Dondurulmalı: Süt Mamulleri ve Yumurta

- Paketsiz ve homojenize edilmemiş sütler ve sıvı haldeki yağlar, dondurulmaya uygun değildir. Tereyağı dondurucuda saklanabilir.
- Yumurtalar, kabuklu olarak dondurulamaz. Eğer dondurulacaksa sarısı veya beyazı ayrı ayrı ya da tamamen karışmış şekilde sıkıca kapalı bir saklama kabında hava alması önlenecek şekilde dondurulmalıdır. Bu şekilde dondurulmuş olan yumurtalar, sarı ve/veya beyazı buzdolabında veya soğuk su ile temas halinde yani ısınması engellenecek şekilde çözündürülmeli ve hemen kullanılmalıdır.
- Büyük kalıplar halinde alınan peynirler, küflenmemesi için küçük bloklar halinde porsiyonlanarak dondurulabilir.
- Dondurulan peynirler daha sonra rendelenerek özellikle börek yapımında kullanılabilir.
- Uygun olmayan yağlar: Yer fıstığı yağı
- Sıvı şeklindeki yemekler, soğuğa dayanıklı plastik kaplarda; diğerleri ise vakumlu poşetlerde, folyoda veya torbada dondurulabilir.

Gıda Çeşitleri	Hazırlanışı	Depolama Süresi (Ay)	Açıklama
Süt (Paket Süt)	Kendi ambalajında dondurulmalıdır.	2 - 3	Sadece homojen olanlar dondurulmalıdır.
Peynir (Beyaz Peynir Hariç)	Dilimler halinde, dilimlerin arasına folyo konularak dondurulmalıdır.	6 - 8	Yumuşak peynir, sert olanlara göre daha uygundur. Kısa süreli dondurma işlemi için ürünler, orijinal ambalajında kalabilir. Uzun süreli dondurma işlemi için ise plastik folyoya sarılmalıdır.
Yağ (Tereyağı ve Margarin)	Kendi ambalajında dondurulmalıdır.	6 - 9	Tuzsuz yağ, dondurma işlemi için daha uygundur. Kısa süreli dondurma işlemi için ürünler, orijinal ambalajında kalabilir. Uzun süreli dondurma işlemi için ise alüminyum veya plastik folyoya sarılmalıdır.
Yumurta Sarısı	İyice karıştırılarak dondurulmalıdır.	8 - 10	Kapalı kapta saklanmalıdır.
Yumurta Beyazı		10 - 12	Kapalı kapta saklanmalıdır.
Yumurta Karışımı (Sarı ve Beyaz)	İyice karıştırılarak dondurulmalıdır.	10 - 12	Kapalı kapta saklanmalıdır.

**Tazelik ve Lezzet**  
**Arçelik Derin Dondurucuların**  
**İÇİNDE**



 **arçelik**  
*iyiliği aşkla tasarlar*