

Preparación: 30 de enero de 2020

Suma Sacerdotisa Maxine Dietrich
[30 de Enero, 2020](#)

Escribiré esta serie de artículos por partes.

El momento es AHORA. No esperes a que sea demasiado tarde. Según las principales noticias, este virus se está duplicando casi a diario tanto en casos de infecciones como de muertes.

Tres cosas muy importantes...

Estas son mis sugerencias y consejos. Si algo te funciona bien con lo que ya tienes experiencia, quédate con ello. Como en todo, quédate con lo que te funciona mejor.

Nunca compres nada en una Luna Vacía de Curso. Los objetos comprados pueden estar defectuosos, no usarse nunca o simplemente no funcionar.

El agua es excepcionalmente esencial. Abastécete de buena agua embotellada. Las jarras de un galón funcionan bien. Todo el mundo debería tener al menos un mes de agua decente para beber.

Este artículo se centra en la congelación de alimentos.

Lo que puede funcionar para una persona puede no funcionar para otra. Recuerda esto.

Por ejemplo, recomiendo a cualquiera que viva en una casa/hogar que compre un congelador vertical, si no tiene ya uno. En mi opinión, son mejores que los congeladores de cajas, ya que puedes ver mejor lo que hay

dentro. Puedes organizar los estantes. Por ejemplo, las carnes en un estante, las verduras en otro, el pescado en otro, las frutas, etc.

Esto es sólo una preferencia personal. De nuevo, usa lo que mejor te convenga.

Ahora, un congelador puede no ser práctico para aquellos de ustedes que viven en apartamentos. La razón es que cualquiera que tenga un congelador debería tener un generador. Preferiblemente dos generadores, de los que sólo pueden utilizar las personas que viven en viviendas. Un generador es un dispositivo de reserva en caso de que se vaya la luz. Un generador sólo puede utilizarse en el exterior, ya que los gases son letales (monóxido de carbono).

También es buena idea abastecerse de gasolina si se tiene un generador. También están saliendo generadores alimentados por energía solar que no dependen de la gasolina.

La gente que vive en apartamentos es mejor deshidratar los alimentos, hacer conservas y otros medios de preservar los alimentos que no dependen de la electricidad.

Voy a escribir sobre estos métodos en breve, incluyendo la horticultura pequeña, utilizando marcos de las ventanas, para los apartamentos.

En mi opinión, congelar los alimentos es la forma más sencilla y eficaz de conservarlos.

Debes comprar bolsas de congelación con cremallera de calidad. Las bolsas más pesadas protegen mejor los alimentos de las quemaduras por congelación, pero sólo durante un tiempo. La quemadura por congelación se produce cuando los alimentos se decoloran; por ejemplo, la carne puede endurecerse y volverse blanca. Pierden calidad y sabor, pero en la mayoría de los casos se pueden comer.

Pero si algo huele mal, no te arriesgues. Deshazte de ello.

Consejos para congelar alimentos:

Si utilizas bolsas con cremallera, ten cuidado al manipularlas. Pueden abrirse.

Separa siempre los alimentos antes de congelarlos, sobre todo si no vas a utilizar un paquete entero.

Por ejemplo, un paquete de piezas de pollo saca una bandeja grande y coloca las piezas de pollo, sin que se toquen, en la bandeja y congélalas. Una vez congelados, mételos en una bolsa con cremallera. Así no se congelarán juntos y tendrás que utilizar todo el paquete. Esto también se aplica a otros alimentos.

Las tortillas y otros caldos se pueden congelar en cubiteras. Una vez congelados, puedes meterlos en bolsas con cremallera para utilizarlos en sopas, etc.

Asegúrate de que te parece bien congelar alimentos preparados, como platos principales, sopas, guisos, etc. Recuerde siempre congelarlos en las porciones en las que piensa consumirlos, por ejemplo, raciones individuales.

Las albóndigas se pueden hacer y congelar. Lo mejor es, por ejemplo, cocinarlas y luego congelarlas en una bandeja sin que se toquen. Una vez congeladas, colócalas en una bolsa.

Si piensas congelar leche u otros líquidos, deja siempre un espacio de un par de centímetros o más en la parte superior, ya que el líquido se expande al congelarse y puede reventar el recipiente sin espacio para expandirse.

Las cebollas se pueden trocear, igual que el apio, y congelar en bolsas para utilizarlas en la cocina.

Se pueden hacer lotes de puré de patatas y congelarlos. Lo mejor es separarlas en porciones individuales con una cuchara de helado y congelarlas individualmente como he escrito en el punto anterior.

Algunos alimentos no se congelan bien, como la nata agria.

Estudia sobre conservación de alimentos ahora. No esperes. Internet también es una excelente fuente de referencia sobre todo tipo de consejos alimentarios, vídeos de YouTube y sobre cómo hacer todas estas cosas.

De nuevo, recuerda siempre utilizar lo que mejor se adapte a ti y a tu situación.

Muy recomendable:

<https://www.discoverbooks.com/The-Complete-Idiots-Guide-to-Preserving-Food-Can-p/1592579167.htm>

Discover Books es a menudo más barato que Amazon y el envío es gratuito.

Para terminar, no olvides las bibliotecas locales como fuente de información y libros.