



Home » Кулінарія » Названо помилки при заморожуванні полуниці та малини: як зберегти смак ягід до зими

## Названо помилки при заморожуванні полуниці та малини: як зберегти смак ягід до зими

РОМАНЧУК МИКОЛА — 12 Червня 2026, 17:28 2 Mins Read — КУЛІНАРІЯ



 Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Полуниця та малина швидко втрачають свіжість після збору, тому багато господинь заморожують їх на зиму. Фахівці пояснили, як правильно підготувати ягоди, щоб вони максимально зберегли смак, аромат і корисні властивості.

Про це пише [Libertatea](#).

Експерти зазначають, що полуниця та малина належать до найбільш делікатних ягід. Після збору вони швидко втрачають щільність, смак та частину поживних речовин, зокрема вітамін С.

Саме тому рекомендується заморожувати сезонні ягоди одразу після збору або покупки. За словами фахівців, правильно проведене заморожування майже повністю уповільнює процеси псування і дозволяє зберігати більшість корисних властивостей протягом кількох місяців.

Заморожені ягоди добре зберігають клітковину, мінерали та значну частину антиоксидантів. Особливо це стосується поліфенолів, які підтримують здоров'я серцево-судинної системи.

Хоча частина вітаміну С під час зберігання все ж втрачається, ці втрати значно менші, якщо ягоди швидко заморозити та тримати при стабільній температурі.

Для заморожування малини рекомендують обирати тільки свіжі та цілі ягоди без ознак псування. Якщо є потреба, їх можна швидко промити під слабким струменем холодної води та ретельно просушити на паперовому рушнику.

Після цього ягоди слід викласти одним шаром на деко або піднос і заморозити окремо. Лише після повного замерзання малину перекладають у пакети або герметичні контейнери.

Такий спосіб дозволяє уникнути злипання ягід у суцільний крижаний блок.

Для полуниці правила схожі. Спочатку ягоди миють, потім добре висушують і лише після цього видаляють плодоніжки.

Заморожувати полуницю можна цілою, половинками або скибочками — залежно від того, як її планують використовувати взимку.

Фахівці радять також попередньо заморожувати ягоди на підносі окремо одну від одної. Після цього їх пересипають у пакети, максимально видаляючи повітря.

Оптимальною температурою для зберігання називають близько мінус 18 градусів. Водночас повторне розморожування та заморожування небажане, оскільки це погіршує текстуру та смакові якості ягід.

Експерти також радять не розморожувати ягоди без потреби. Для смузі їх можна використовувати одразу з морозильної камери.

У йогурти, кефір або сир полуницю й малину теж рекомендують додавати замороженими, даючи їм лише трохи розм'якнуту.

Для випічки ягоди також краще використовувати відразу після морозилки. Щоб уникнути надлишку рідини в тісті, їх радять попередньо змішати з невеликою кількістю борошна або крохмалю.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

 ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: [corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

[заморожування ягід](#) [малина](#) [полуниця](#)

### ОСТАННІ НОВИНИ

#### СЬОГОДНІ

18:27 Старі гривні перестають приймати: які купюри можуть не взяти в транспорті та магазинах

18:18 Названо найпопулярніші дизельні авто в Україні: які моделі українці купують найчастіше

18:15 Шахраї масово копіюють Rozetka: як українців залишають без грошей і товарів

18:02 Морський дрон вперше врятував екіпаж збитого гелікоптера: що сталося біля Ормузької протоки

17:58 Землю можуть забрати навіть без згоди власника: в яких випадках це дозволяє закон

17:46 Вчені вийшли на слід джерела збоїв GPS над Європою: до чого тут російський супутник

17:37 Покупцям розкрили справжню причину запитання про чек на касі

17:28 Названо помилки при заморожуванні полуниці та малини: як зберегти смак ягід до зими

17:22 Бронювання можуть скасувати без попередження: хто ризикує втратити відстрочку вже найближчим часом

17:15 Mitsubishi показала новий Eclipse Sportback: чим він відрізняється від Nissan Leaf

LOAD MORE

### КАТЕГОРІЇ НОВИН

[Всі новини](#)

[Україна](#)

[Політика](#)

[Економіка](#)

[Світ](#)

[Стиль життя](#)

[Авто](#)

[Технології](#)

[Суспільство](#)

[Здоров'я](#)

### ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)

[Автори](#)

[Редакційна політика і стандарти](#)

[Політика використання ШІ](#)

[Політика конфіденційності](#)

[Правила коментування](#)

[Контакти](#)

ТОВ «НОВА МІДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

[editor@expert.in.ua](mailto:editor@expert.in.ua)  
[corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)  
[reklama@expert.in.ua](mailto:reklama@expert.in.ua)