



Warum Apfel und Paprika lieber getrennte Wege gehen:

Lebensmittel richtig lagern

Wer seine Lebensmittel richtig lagert, beeinflusst deren Geschmack und Haltbarkeit erheblich. Denn nicht jedes Obst und Gemüse verträgt sich mit seinen Artgenossen oder mag es kühl. Wir geben Euch Tipps, wie Lebensmittel durch richtige Aufbewahrung länger halten.

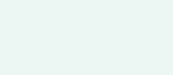
Ab in den Kühlschrank



Lebensmittel in **Plastikverpackungen** im Obst- und Gemüsefach **vermeiden**, es könnte Schimmel entstehen.



Champignons in einem **Papiersackerl** oder einem Geschirrtuch aufbewahren.



Das **Grün** der Karotten/Radieschen **abschneiden**, da die Blätter ihnen Flüssigkeit entziehen.

Hart- und Schnittkäse in **Käsepapier** einwickeln. So kann er atmen und die Feuchtigkeit entweicht.



Ich muss draußen bleiben

Gemüsesorten wie Paradeiser, Zucchini und Co. verlieren bei Kälte an Aroma.



Nur angeschnittene Avocados dürfen in luftdichten Behältern in den Kühlschrank. Am besten den Kern nicht entfernen und die Schnittfläche mit Zitronensaft beträufeln, so hält die Avocado länger.

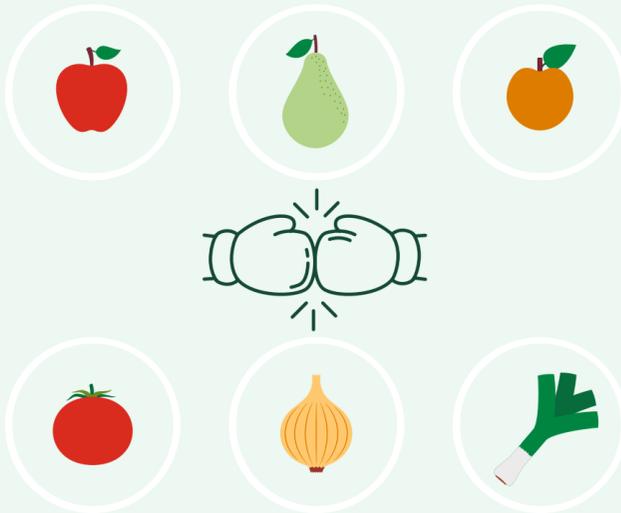
Brot in einem luftdurchlässigen Behälter lagern, optimal ist ein Tongefäß.

Wir vertragen uns nicht

Generell gilt: **Obst und Gemüse getrennt** voneinander aufbewahren.

Wahre Einzelgänger sind Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Paradeiser. Sie sondern das **Gas Ethylen** aus, wodurch umliegende Lebensmittel reifen und verderben. Daher nachreifendes Obst und Gemüse lieber isoliert lagern.

Zwiebeln, Porree und Co. versprühen gerne ihre **Aromen**, wodurch nahegelegene Lebensmittel den **Fremdgeruch** schnell annehmen. Daher lieber eine separate Lagerung setzen.



Kleiner Tipp am Ende



Wenn die Lebensmittel richtig gelagert werden, habt ihr länger Freude an ihnen und könnt sie zum Beispiel in einem leckeren Saft im **Philips Slow Juicer** verarbeiten. Wie wäre es mit dem **Tiefroten Flamingo** aus Orangen, Grünkohl, Äpfeln, Karotten, Rote Rüben und Ingwer.

Dieses und weitere Rezepte gibt es in der **NutriU App**.



Philips Slow Juicer
HR1949/20
UVP 369,99 Euro