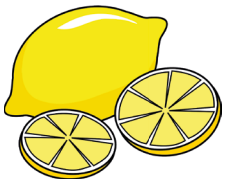
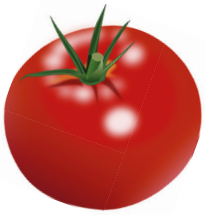
Unverpackt gekaufte Lebensmittel clever aufbewahren

bei Zimmertemperatur lagern

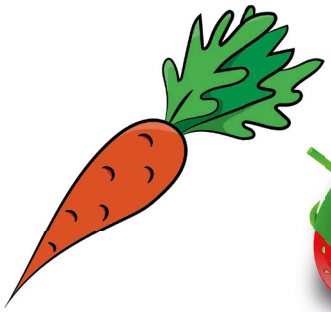
Auberginen .....dunkel bei Zimmertemperatur
Avocado .....zum Nachreifen bei Zimmertemperatur
Bananen ..... (hängend) bei Zimmertemperatur
Brokkoli .....im Wasserglas stehend
Chili .....bei Zimmertemperatur, mit der Schnittkante in Salz stellen
Ingwer .....bei Zimmertemperatur
Kiwi.....bei Zimmertemperatur
Kürbis .....bei Zimmertemperatur, hält sich lang
Lauch.....im Wasserglas stehend
Pak Choi .....im Wasserglas stehend
Radieschen.....kopfüber mit dem Grün in ein Wasserglas stellen (geht für 2-3 Tage)
Salatgurke .....schnell verbrauchen, außerhalb des Kühlschrankes (ca. 15°C)
Staudensellerie ..im Wasserglas stehend
Tomaten .....offene Schale, gasen Ethylen aus, darum separat lagern
Zitrusfrüchte .....bei Zimmertemperatur





kühl lagern

Äpfel .....kühl und dunkel, gasen Ethylen aus, nicht neben Kartoffeln
Kartoffeln .....dunkel, trocken, kühl (8-10°C),
.....nicht in der Nähe von Äpfeln (Ethylen)
Paprika .....kühl und dunkel, aber nicht unter 8-10 °C
Rote Beete.....kühl und dunkel
Zwiebel .....kühl, dunkel, trocken, luftig

im Kühlschrank

Avocado .....reife Frucht im Kühlschrank
Champignons ....offene Schale im Kühlschrank
Erdbeeren.....am besten gleich essen, Kühlschrank
Kirschen .....am besten gleich essen, Kühlschrank
Möhren .....Gemüsefach im Kühlschrank
Salat .....feuchtes Tuch im Gemüsefach des Kühlschranks,
.....welke Blätter auffrischen in Salz- oder Zuckerwasser