

So bleiben Obst und Gemüse länger frisch - Richtige Lagerung entscheidend

<https://www.youtube.com/watch?v=Huhdb8tO1ZY>

In diesem Video werden Tipps zur richtigen Lagerung von Obst und Gemüse gegeben, um deren Frische zu erhalten. Experten erläutern, welche Obstsorten getrennt gelagert werden sollten und welche Bedingungen für eine optimale Lagerung erforderlich sind.

Stichpunkte:

- Möhren sollten ohne Grünzeug gelagert werden, um Welken zu vermeiden.
- Tomaten verlieren im Kühlschrank ihr Aroma und sollten dort nicht gelagert werden.
- Obst sendet Reifegas aus, das die Reifung anderer Früchte beeinflusst.
- Zwiebeln sollten in einem Korb gelagert werden, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Salate bleiben frisch, wenn sie leicht angefeuchtet in Plastiktüten aufbewahrt werden.

Quelle: ntv Magazine

Einstelldatum: 2025-11-02

Revision #1

Created 14 May 2026 16:44:36 by Admin

Updated 14 May 2026 16:44:36 by Admin