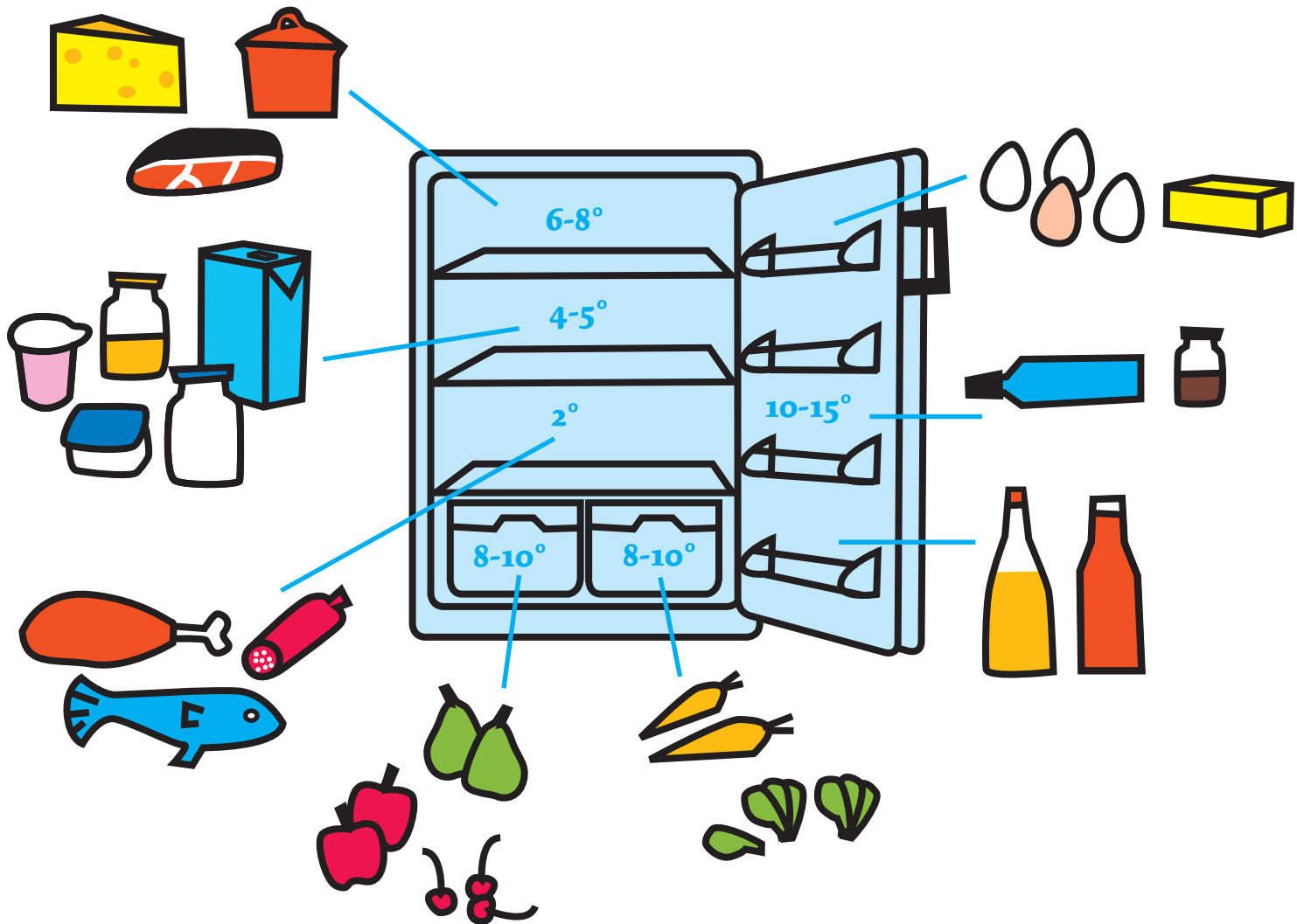





Der Utopia Kühlschrank-Guide




Achtung!

 **Schonen Sie Exoten:** Einige Obstsorten wie Südfrüchte gehören nicht in die Kühlung, da schneller braune und wässrig-glasige Stellen entstehen. Z.B. Mangos, Bananen, Ananas, Melonen und alle Zitrusfrüchte.

 **Aromaverlust-Gefahr:** Stark wasserhaltiges Gemüse mag ebenfalls keine niedrigen Temperaturen. Gurken, Paprika, Zucchini, Tomaten.

 **So verhindern Sie Keime:** Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebeln sollten Sie nicht im Kühlschrank, sondern im kühlen Keller oder in einem dunklen Topf aufbewahren.

 **Genusskiller:** Lagern Sie Obst und Gemüse getrennt. Reife Obstsorten geben das farblose Gas Ethylen ab, das den Reifeprozess beschleunigt und Gemüse schneller verderben lässt.

Tipp von Oma

Nutzen Sie die durch Ethylen ausgelöste Fruchtreifung positiv: Geben Sie einen reifen Apfel mit unreifen Tomaten, Nektarinen oder harten Kiwis in einen Plastikbeutel. Die Ethylenabgabe des Apfels löst auf die anderen Früchte eine wahre Kettenreaktion aus.

Marinieren - Ein einfacher Trick, Fleisch länger haltbar zu machen. Bedecken Sie das Fleisch komplett mit Öl und legen Sie es in einen Plastikbeutel - darin benötigen Sie weniger Öl als in einem Behälter. Die Haltbarkeit verlängert sich dadurch um 2-3 Tage.

Die Haltbarkeit von Joghurt und Quark kann man verlängern, indem man die geschlossene Packung im Kühlschrank auf den Kopf stellt - so kommt keine Luft an Ihre Milchprodukte.

So verhindern Sie unangenehme Gerüche im Kühlschrank: Einfach eine kleine Schüssel mit Kaffeepulver in den Kühlschrank stellen.