



Pourquoi les pommes et les poivrons ne font pas bon ménage:

bien stocker les aliments

En stockant les denrées correctement, on préserve sensiblement leur goût et leur durée de conservation. En effet, certains fruits et légumes ne se conservent pas bien ensemble ou n'aiment pas le froid. Voici des conseils pour bien stocker vos aliments afin qu'ils durent plus longtemps.

Nous allons au réfrigérateur



Évitez de mettre les aliments dans des emballages en plastique dans le compartiment des fruits et légumes, car des moisissures pourraient se développer.



Conservez les champignons dans un sac en papier ou dans un linge de cuisine.



Coupez les fanes des carottes et des radis afin d'éviter que ces légumes ne se déshydratent.

Enveloppez les fromages à pâte dure et les fromages en tranches dans du papier à fromage. Cela leur permet de respirer et d'évacuer l'humidité.



Nous devons rester à l'air libre

Les légumes comme les tomates, les courgettes, etc. perdent leur goût lorsqu'ils sont conservés au froid.



Seuls les avocats coupés vont au réfrigérateur (dans un récipient hermétique). Pour que les avocats se conservent plus longtemps, laissez le noyau et arrosez la surface coupée de jus de citron.

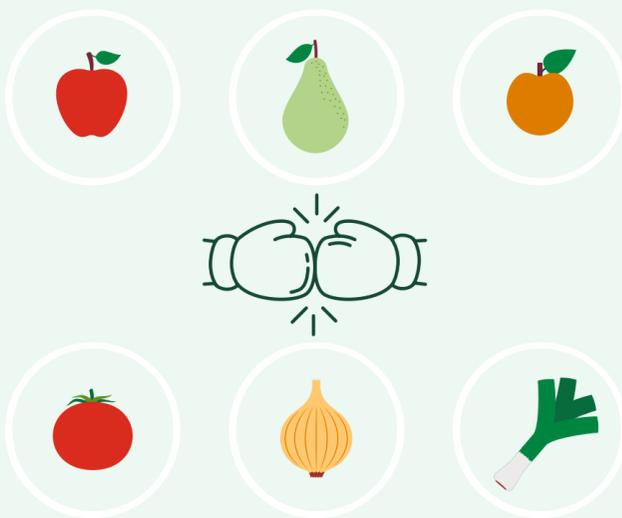
Stockez le pain dans un contenant perméable à l'air (un récipient en terre cuite est la meilleure option).

Nous ne nous entendons pas

D'une manière générale, il est préférable de stocker les fruits et les légumes séparément.

Les pommes, les poires, les pêches et les tomates sont des vraies solitaires. Elles sécrètent de l'éthylène, un gaz qui fait que les denrées environnantes mûrissent et se gâtent plus rapidement. C'est pourquoi il vaut mieux isoler les fruits et légumes qui mûrissent.

Les oignons, poireaux, etc. diffusent facilement l'odeur, ce qui fait que les aliments à proximité s'en imprègnent rapidement. Il est donc préférable de les stocker à part.



Encore une petite astuce



Si les aliments sont stockés correctement, vous pourrez en profiter plus longtemps et préparer de délicieux jus avec le Philips Slow Juicer, par exemple. Que diriez-vous de découvrir le Flamant rouge de pomme, de carottes, de betteraves et de gingembre?

Retrouvez cette recette et bien d'autres encore dans l'application NutriU.



Philips Slow Juicer HR1949/20 UVP 409.90 CHF