

LEBENSMITTEL HALTBARER MACHEN

Grundsätzlich gilt: Obst und Gemüse sollten nach dem Kauf unbedingt direkt aus der Plastikverpackung befreit werden, denn sonst droht der Treibhauseffekt. Tomaten beispielsweise produzieren das Reifegas Ethanol, unter der Plastikhülle würden sie noch schneller verderben. Außerdem bildet sich Schweißwasser und Schimmel kann sich dadurch schneller ausbreiten.

Bakterien auf Beeren

Damit Beeren länger genießbar sind, müssen sie vor Bakterien geschützt werden. Dazu mischen Sie Wasser mit Essig im Verhältnis neun zu eins an; in diesem Essigwasser werden die Beeren anschließend gewaschen. Der Essig tötet Bakterien ab und macht die Beeren so länger haltbar.

Schaler Salat

Ein labberiges Salatblatt muss nicht gleich verdorben sein, aber schön sieht es nicht aus und knackig schmeckt es schon gar nicht. Damit Salat länger frisch bleibt, sollte man ihn deshalb in ein angefeuchtetes, sauberes Geschirrtuch (alternativ Küchenkrepp) einwickeln und so im Kühlschrank aufbewahren.

Muffige Milchspeisen

Im Sommer werden Milchprodukte schneller schlecht. Doch es gibt einen Trick, um ihre Haltbarkeit zu verlängern: Lagern Sie Joghurt, Quark und andere Milchprodukte kopfüber im Kühlschrank. Der Deckel wird dadurch zusätzlich abgedichtet.

Schimmeliger Scheibenkäse

In der heißen Jahreszeit „schwitzt“ Käse mehr Feuchtigkeit aus – sogar im Kühlschrank. Aus dieser Feuchtigkeit wird schnell Schimmel. Um das zu verhindern, gibt es folgenden einfachen Trick: Legen Sie den Käse ohne Verpackung in eine Frischhaltedose und geben Sie ein paar Zuckerwürfel dazu. Sie saugen die Feuchtigkeit auf, verhindern, dass der Käse zu schimmeln beginnt, und machen ihn so länger haltbar.

Trostlose Tomaten

Tomaten dürfen nicht in den Kühlschrank – sie verlieren sonst ihr Aroma. Doch wohin dann bei den extremen Temperaturen? Ähnlich wie Kartoffeln sollten auch Tomaten kühl und trocken gelagert werden. Wenn man sie in einem Sieb oder Durchschlag aufbewahrt, werden sie von unten belüftet und so noch länger haltbar.

Die Fruchtfliegenfalle

Schnell und unerwartet kann es, besonders bei hohen Temperaturen, zu einer lästigen Fruchtfliegen-Überbevölkerung in der Küche kommen. Dagegen hilft folgende simple Falle: Füllen Sie Wasser zusammen mit einem Schuss Essig in eine Schale. Fügen Sie dann etwas Fruchtsaft oder Rotwein (nicht den Guten!) hinzu, um den Fruchtfliegen das Ganze schmackhaft zu machen. Zum Schluss noch wenige Tropfen Spülmittel. Dieses bricht die Oberflächenspannung der Flüssigkeit auf, die Fliegen können sich nicht auf der Oberfläche halten und ertrinken.

Quelle: Volle Kanne