6 Μαρτίου 2016

14 τροφές που κακώς βάζουμε στο ψυγείο

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Εντάξει όλες οι άλλες, αλλά και την σοκολάτα; Για να δούμε τι βάζουμε στο ψυγείο μας από συνήθεια ενώ στην πραγματικότητα δεν χρειάζεται.

Αβοκάντο: Το αβοκάντο ωριμάζει καλύτερο στον πάγκο της κουζίνας. Μην το βάλετε στο ψυγείο, εκτός εάν θέλετε να το κρατήσετε για περισσότερο από μια εβδομάδα.

Σοκολάτα: Καμία παγωμένη σοκολάτα δεν άφησε πίσω της τη γλυκιά γεύση της σοκολάτας. Περισσότερο με παγωμένο σφουγγάρι πιάτων μοιάζει. Επίσης, το καλικαίρι δεν τρώμε σοκολάτες, τρώμε παγωτό.

Μπανάνα: Η ψύξη θα επιβραδύνει τη διαδικασία της ωρίμανσης και θα μετατρέψει το κίτρινο δέρμα της σε καφέ. Είναι καλύτερο να παραμείνει κι αυτή στον πάγκο. Και αν χάσει την φρεσκάδα της και γίνει μαλακιά, μπορούμε να την κάνουμε ένα ωραίο smoothie.

Ψωμί: Κρατήστε το κι αυτό στον πάγκο ή ακόμα καλύτερα στην ψωμιέρα, αλλά

θυμηθείτε να το φάτε μέσα σε 4-5 ημέρες.

Βούτυρο: Είναι μύθος ότι το ψυγείο χρειάζεται βούτυρο. Αφήστε που σκληραίνει και δεν μπορεί να φαγωθεί με ευκολία. Ιδανικό μέρος για φύλαξη του βουτύρου είναι κάποιο σκιερό και δροσερό μέρος. Κάτι ήξεραν οι γιαγιάδες που είχαν τροφοθήκη.

Καφές: Η υγρασία του ψυγείου θα τον καταστρέψει. Αντ' αυτού, πρέπει να φυλάσσεται σε αεροστεγές, γυάλινο ή κεραμικό δοχείο.

Φρέσκα Αυγά: Υπάρχει μεγάλη διαμάχη σχετικά με την αποθήκευση των αυγών στο ψυγείο για την αποφυγή δηλητηρίασης από σαλμονέλα. Πολλοί λένε ότι τα αυγά είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα σε αυτό το βακτήριο, λόγω του τρόπου που εκτρέφονται τα κοτόπουλα, αλλά επίσης πολλοί λένε ότι τα φρέσκα αυγά από το κοτέτσι δεν χρειάζονται ψύξη.

Σκόρδο: Η καλύτερη αποθήκευση είναι σε κάποιο καλάθι, στην βεράντα. Από το ψυγείο μόνο μούχλα έχει να κερδίσει το σκόδρο.

Καυτερή σάλτσα: Ακόμα και μετά, αφού την ανοίξετε, δεν θα πάθει τίποτα εάν μείνει εκτός ψυγείου. Με βάση το ξίδι η καυτερή σάλτσα βρίσκεται στην ευχάριστη θέση να μπορεί να καθίσει στο ντουλάπι για χρόνια.

Μέλι: Εάν δεν σας αρέσει το κρυσταλιζέ μέλι, τότε γιατί να το κάνετε; Το μέλι μπορεί να μείνει εκτός ψυγείου, στο ντουλάπι, επ' αόριστον.

Κέτσαπ και μουστάρδα: Έχετε δει ποτέ στα χαμπουργκεράδικα ή στα σουβλατζίδικα να φυλάσσουν το κέτσαπ και την μουστάρδα στο ψυγείο; Εσείς γιατί το κάνετε;

Κρεμμύδια: Μαζί με τα σκόρδα, μπορούν κι αυτά να παραμείνουν σε κάποιο καλάθι στην βεράντα για να παραμείνουν φρέσκα. Να τα κρατάτε μακριά από τις πατάτες και το αλουμινόχαρτο γιατί δεν «αντιδρούν» καλά με τα κρεμμύδια.

Πατάτες: Η ψύξη στην πραγματικότητα αλλάζει τη γεύση της πατάτας, και όχι προς το καλύτερο. Τοποθετήστε τες σε ένα καλάθι σε κάποιο δροσερό και ξηρό μέρος.

Σάλτσα σόγιας: Έχει τόσο αλάτι η σάλτσα σόγιας που μπορεί να αντέξει για μεγάλο χρονικό διάστημα εκτός ψυγείου.

Ντομάτες: Χάνουν την κρουστή υφή τους στο ψυγείο και γίνονται μαλακές. Ιδανικός είναι ο πάγκος της κουζίνας και για αυτούς. Αν εξακολουθούν να

χρειάζονται ωρίμανση, βάλτε τις σε μία χάρτινη σακούλα στο περβάζι του παραθύρου.

Πηγή:onlycy.com