Przechowywanie warzyw

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2750 razy.

Na okres zimy można zgromadzić zapas warzyw, zwłaszcza korzeniowych, kapustnych, ziemniaków, cebuli i czosnku:

marchew, seler, pietruszkę (złożone w pryzmę) przechowuje się w wilgotnym piasku;

brukiew i buraki należy umieścić w miejscu wysypanym piaskiem;

kapustę białą i włoską układa się na półkach głąbami do góry;

brukselkę wyrwaną z korzeniami układa się w piwnicy korzeniami w dół, przysypując je warstwą wilgotnego piasku;

czosnek i cebulę wiesza się, splecione w warkocze, w chłodnym miejscu, w temperaturze do 4 stopni C.

Koperek świetnie przechowuje się w zamrażalniku lodówki bądź solony.

Jarzyny zawinięte w folię aluminiową zachowują świeżość do 3 tygodni.

Natka pietruszki, szczypiorek lub koperek zachowają dłużej świeżość, jeśli do wody, w której stoją wsypiemy szczyptę soli.

Kapusta brukselka jest wytrzymała na mróz; zimą śmiało można ją przechowywać nawet na balkonie.

Kwaśny smak kiszonej kapusty można złagodzić, dodając marchew lub cukier - albo słodką, nie kiszoną kapustę.

Świeże pomidory przechowują się dłużej, gdy układa się je w rzędach, szypułkami do góry.

Troche mało o warzywach owocowych:(
Nadesłał(a):