

Lebensmittel die nicht in den Kühlschrank gehören.

Lebensmittel so lange wie möglich haltbar machen ist etwas Sinnvolles. Gemüse, Früchte und andere verderbliche Nahrungsmittel kalt zu halten ist eine gute Möglichkeit die Haltbarkeit zu verlängern. Es gibt aber bestimmte Lebensmittel, die immer bei Raumtemperatur gehalten werden sollten. Durch die Beachtung der spezifischen Bedürfnisse der einzelnen Elemente, stellen Sie sicher, dass Sie immer die beste Qualität und den besten Geschmack erhalten. Hier eine Aufzählung der 15 beliebten Lebensmittel, die Sie sofort aus dem Kühlschrank nehmen sollten.

Einige können Sie überraschen.

1. Tomaten



FrISCHE Produkte wie Tomaten haben nicht so viele Konservierungsstoffe wie andere Lebensmittel. Sie sollten in den ersten Tagen verbraucht werden, nachdem sie vollständig reif geworden sind. Lagern Sie sie im Kühlschrank, können Sie noch ein paar Tage aus ihnen rausholen, aber auf diese Weise können Sie den Geschmack beeinträchtigen. Die Textur der Tomate wird mehlig und unangenehm. Halten Sie sie in einer Obstschale und Sie werden sicher sein, jedes Mal die besten Tomaten zu haben.

2. Bananen



Bananen sind einige der besten Lebensmittel für natürliches Kalium, sie haben sich zu einem Grundnahrungsmittel in vielen Haushalten entwickelt. Es gibt Zeiten, in denen Sie in den Supermarkt gehen und sie nur mit einer leichten grünlichen Tönung finden. Dies ist in Ordnung, weil alles, was Sie tun müssen, ist zu warten, bis sie reifen werden, Sie sollten sie jedoch nicht in den Kühlschrank stellen, wenn Sie nicht für sehr lange Zeit warten wollen, um sie zu essen. Kühlere Temperaturen verlangsamen den Reifeprozess, so dass Sie mit harten, grünen Bananen für einige Zeit auskommen müssen.

3. Brot



Unabhängig von der Art des Brotes, die Sie in Ihrem Haus haben, nehmen Sie immer die korrekten Schritte, um sicherzustellen, dass es frisch und köstlich bleibt. Wenn es im Kühlschrank aufbewahrt wird, kann das Brot einen abgestandenen, trockenen Geschmack annehmen. Das Kühlen nimmt die Feuchtigkeit. Investieren Sie in einem Brotkasten, damit können Sie Ihr ganzes Brot richtig lagern. Sie werden viel glücklicher sein, ohne den abgestandenen Nachgeschmack den der Kühlschrank hinterlässt.

4. Kartoffeln



Während dies ein überraschender Eintrag auf dieser Liste sein kann, sollten Kartoffeln weg von kalten Temperaturen gelagert werden. Wenn Sie Kartoffeln in den Kühlschrank stellen, wird der Prozess der Umwandlung der Stärke in Zucker beschleunigt und Sie verlieren einige der ernährungsphysiologischen Qualitäten der Kartoffeln. Stellen Sie sie an einen kühlen, dunklen Ort und halten Sie sie ungewaschen bis zum Gebrauch. Dadurch wird sichergestellt, dass Sie das Beste aus Ihrer Kartoffeln erhalten bleibt.

5. Honig



Wenn er in ein sauberes Glas gesetzt wird, kann Honig zu jeder Zeit, sogar Jahre später gegessen werden. Es ist die einzige bekannte Nahrung, die nie verderblich wird. Den Honig in den Kühlschrank zu setzen ist nicht notwendig für die Konservierung und kann tatsächlich den Honig dick machen, wodurch es unmöglich wird ihn aus dem Glas herauszuholen. Kalte Temperaturen beschleunigen die Kristallisation und es wird am Ende mehr Schaden als Nutzen.

6. Zwiebeln



Ungeschälte Zwiebeln haben das Potenzial, eine lange Zeit zu halten, solange sie in einem trockenen Raum bei Raumtemperatur gehalten werden. Wenn Sie sie in den Kühlschrank stellen können sie weich und schimmelig werden. Sie benötigen auch eine gute Menge an Luft, darum nehmen Sie sie aus Plastik heraus. Das einzige Mal, in der Sie eine Zwiebel in den Kühlschrank stellen können ist, wenn sie bereits geschnitten oder geschält wurde und selbst dann sollten Sie sie über den nächsten Tagen oder so aufbrauchen.

7. Melonen



Es gibt viele Sorten von Melonen, die gesund und schmackhaft sind. Ob es Wassermelonen, Honeydew oder Cantaloupe ist, halten Sie sie immer auf der Theke, bis Sie sie anschneiden. Dies hält sie frisch und tatsächlich hilft es dabei, das Niveau der Antioxidantien in der Frucht zu bewahren. Sobald sie aufgeschnitten ist, bedecken Sie es in Kunststoff und nur dann sollten Sie es im Kühlschrank aufbewahren.

8. Kaffee



Viele Menschen lagern ihre Kaffeebohnen oder ihren gemahlene Kaffee im Kühlschrank, um es frisch zu halten. Dies ist tatsächlich ein Fehler, der den Geschmack Ihres Morgenkaffees wird von Koffein beeinflussen. Kaffeebohnen absorbieren die Gerüche von allem um sich herum, so dass durch die Lagerung im Kühlschrank Sie einen Vorgegeschmack bekommen auf alles, was Sie drin haben. Halten Sie Ihren Kaffee in einem luftdichten Behälter im Schrank oder auf der Theke. Sie werden auf jeden Fall einen Unterschied in Ihrem Getränk bemerken.

9. Avocados



Avocados sind eine weitere Frucht, die nie in den Kühlschrank gestellt werden sollte, bis sie vollständig reif ist. Die Kälte wird das Fleisch für einen längeren Zeitraum frisch halten. Stellen Sie Avocados auf den Tisch und wenn sie reif sind, setzen Sie sie auf den Kühlschrank. Auf dieser Weise werden Sie in der Lage sein sie auf dem perfekten Frischeniveau zu halten.

10. Knoblauch



Ähnlich wie Zwiebeln, sollte Knoblauch ungeschält bleiben und aus dem Kühlschrank fern gehalten werden. Setzen Sie es in den Kühlschrank, wird der Knoblauch tatsächlich sprießen. Dies könnte gut sein, wenn Sie Ihre eigenen pflanzen wollen, aber für das Kochen ist es nicht ideal. Zusätzlich zum grünen Sprössling kann die Kühlschrankhaltung des Knoblauchs auch den Geschmack und die Beschaffenheit, bitter und gummiartig werden lassen. Die äußeren Schalen müssen frisch bleiben, ohne jegliche Kälte.

11. Olivenöl



Weil Öle etwas sind, was Sie für eine Weile um sich halten möchten, können Sie in Versuchung kommen, es sicherheitsweise im Kühlraum zu lagern. Auf diese Weise erhöhen Sie Ihr Risiko Ihr Olivenöl dickflüssig zu machen, mit einer schleimigen Konsistenz, die nicht gut für das Kochen ist. Halten Sie es in einem dunklen trockenen Ort wie einen Schrank oder einer Ablage. Es bleibt viel länger frisch, als im Kühlschrank.

12. Frische Schnittkräuter



Kräuter wie Basilikum, Petersilie und Rosmarin sind ideal für das Hinzufügen von Extra-Aromen zu Ihren Mahlzeiten. Sie sind dazu bestimmt, innerhalb des ersten Tages oder des zweiten verwendet zu werden und wenn Sie sie im Kühlschrank halten werden sie verwelken und sie verderben schneller. Wenn Sie die Kräuter länger haltbar machen möchten, nehmen Sie sie aus dem Kühlschrank heraus und setzen Sie sie in Behälter für späteren Gebrauch.

13. Erdnussbutter



Erdnussbutter ist perfekt für Sandwiches, Smoothies und eine Reihe von Backmöglichkeiten. Speichern Sie es richtig wird dafür gesorgt, dass es jedes Mal wenn Sie es brauchen glatt und cremig bleibt. Setzen Sie es in den Kühlschrank wird es am Ende hart und trocken werden. Ausbreitende kalte, harte Erdnussbutter auf einer Scheibe Brot ist etwas, das Sie vermeiden können, solange Sie Ihre Erdnussbutter in den Schrank legen, wo er hingehört.

14. Zitrusfrüchte



Früchte wie Orangen, Zitronen und Limetten sind am besten, wenn sie in einer Schüssel auf der Theke gelagert werden. Die niedrigen Temperaturen des Kühlschranks behindern ihre Reifefähigkeit. Sie können auch dunkle Flecken und blasse Haut entwickeln. Das zerstört nicht nur den Geschmack, sondern auch das Aussehen. Durch die Aufbewahrung Ihres Obsts an der richtigen Stelle, stellen Sie sicher, dass es jedes Mal saftig und lecker ist, wenn Sie einen Snack brauchen.

15. Gurken



Gurken sind nicht so lange haltbar, egal wo Sie sie lagern. Davon abgesehen, wird ein kühler trockener Ort Ihren Gurken die längste Lebensdauer geben. Kälte wird tatsächlich den Alterungsprozess beschleunigen und dazu führen, dass die Haut schneller zerfällt. Dies führt zu weichen Flecken und einem sehr unangenehmen Geschmack. Vermeiden Sie den Kühlschrank mit Ihren Gurken damit Sie sie ein wenig länger genießen können.