

Bewaaradvies

Algemene bewaaradviezen

- Groente in de koelkast kunnen het best in plastic of papier bewaard worden om uitdroging te voorkomen.
- Bepaalde fruitsoorten (te denken aan bananen, appels, peren en kiwi's) en tomaten geven ethyleengas af. Dit gas is ongevaarlijk, maar kan de rijpings- en rottingsprocessen bij andere fruit en groentesoorten versnellen. Bewaar fruit en tomaten dus apart.
- Wanneer de groente eenmaal aangesneden is, kunt u deze over het algemeen het beste in de koelkast bewaren.

Bewaaradvies per groentesoort

- **Tomaat, komkommer, paprika en courgette** bewaart u het best buiten de koelkast bij een lage temperatuur (ongeveer 12-15°C). In de koelkast drogen zij uit en verliezen zij hun smaak.
- **Boontjes** bewaart u het best op een koele, droge plaats. Bewaar de boontjes niet bij een temperatuur lager dan 4°C, door een te lage temperatuur kan er sneller bederf optreden.
- **Peulvruchten** bewaart u het best in de groentelade van de koelkast.
- **Wortelgewassen en bieten** bewaart u het best in de groentelade van de koelkast. Deze gewassen zijn langer houdbaar wanneer het lof verwijderd wordt.
- **Knolgewas** bewaart u het best op een koele, donkere plaats buiten de koelkast.
- **Bladgewas** bewaart u het best licht vochtig (niet te vochtig, anders gaat het rotten) in de groentelade van de koelkast.
- **Kruiden** (te denken aan bieslook, basilicum, selderie, peterselie) bewaart u het best door een stukje van de steeltjes af te snijden en in een glas water zetten. Bewaar dit buiten de koelkast.
- **Pompoenen** bewaart u het best buiten de koelkast op een temperatuur boven 8°C.