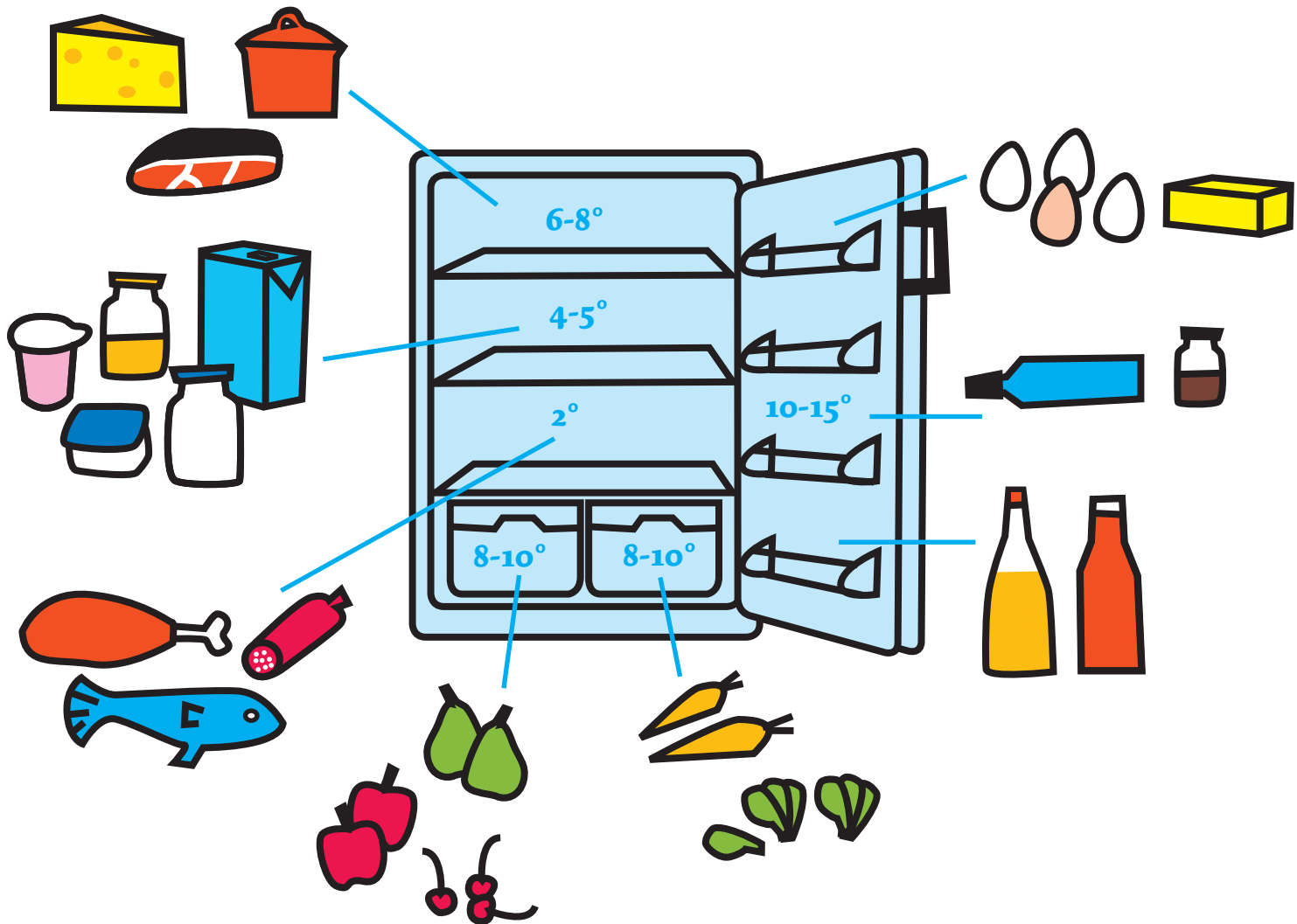





# Der Utopia Kühlschrank-Guide




## Achtung!

 **Schonen Sie Exoten:** Einige Obstsorten wie Südfrüchte gehören nicht in die Kühlung, da schneller braune und wässrig-glasige Stellen entstehen. Z.B. Mangos, Bananen, Ananas, Melonen und alle Zitrusfrüchte.

 **Aromaverlust-Gefahr:** Stark wasserhaltiges Gemüse mag ebenfalls keine niedrigen Temperaturen. Gurken, Paprika, Zucchini, Tomaten.

 **So verhindern Sie Keime:** Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebeln sollten Sie nicht im Kühlschrank, sondern im kühlen Keller oder in einem dunklen Topf aufbewahren.

 **Genusskiller:** Lagern Sie Obst und Gemüse getrennt. Reife Obstsorten geben das farblose Gas Ethylen ab, das den Reifeprozess beschleunigt und Gemüse schneller verderben lässt.

## Tipp von Oma

Nutzen Sie die durch Ethylen ausgelöste Fruchtreifung positiv: Geben Sie einen reifen Apfel mit unreifen Tomaten, Nektarinen oder harten Kiwis in einen Plastikbeutel. Die Ethylenabgabe des Apfels löst auf die anderen Früchte eine wahre Kettenreaktion aus.

Marinieren - Ein einfacher Trick, Fleisch länger haltbar zu machen. Bedecken Sie das Fleisch komplett mit Öl und legen Sie es in einen Plastikbeutel - darin benötigen Sie weniger Öl als in einem Behälter. Die Haltbarkeit verlängert sich dadurch um 2-3 Tage.

Die Haltbarkeit von Joghurt und Quark kann man verlängern, indem man die geschlossene Packung im Kühlschrank auf den Kopf stellt - so kommt keine Luft an Ihre Milchprodukte.

So verhindern Sie unangenehme Gerüche im Kühlschrank: Einfach eine kleine Schüssel mit Kaffeepulver in den Kühlschrank stellen.