

Die verRÜCKTe Speis



#dieesserwisser

Der Kühlschrank hat unterschiedliche Temperaturzonen, etwa von 2 Grad Celsius bis 9 Grad Celsius. Der kälteste Ort ist direkt über dem Gemüsefach. Physikalisch bedingt steigt die warme Luft nach oben, weshalb in den beiden oberen Fächer im Kühlschrank etwas höhere Temperaturen herrschen.



Für einige Lebensmittel ist das Klima im Kühlschrank zu kalt. Diese sollten bei Zimmertemperatur im Vorratsschrank gelagert werden.



Paradeiser, Äpfel usw. beschleunigen den Reifungsprozess anderer Obst- und Gemüsesorten (Kohlgemüse, Pfirsiche) und sollten getrennt von den anderen aufbewahrt werden. Der Apfel produziert das Reifehormon Ethylen, welches bei empfindlichen Früchten die Reifung anregt



Jede Speis braucht auch einen dunklen Ort, um lichtempfindliche Lebensmittel lagern zu können.

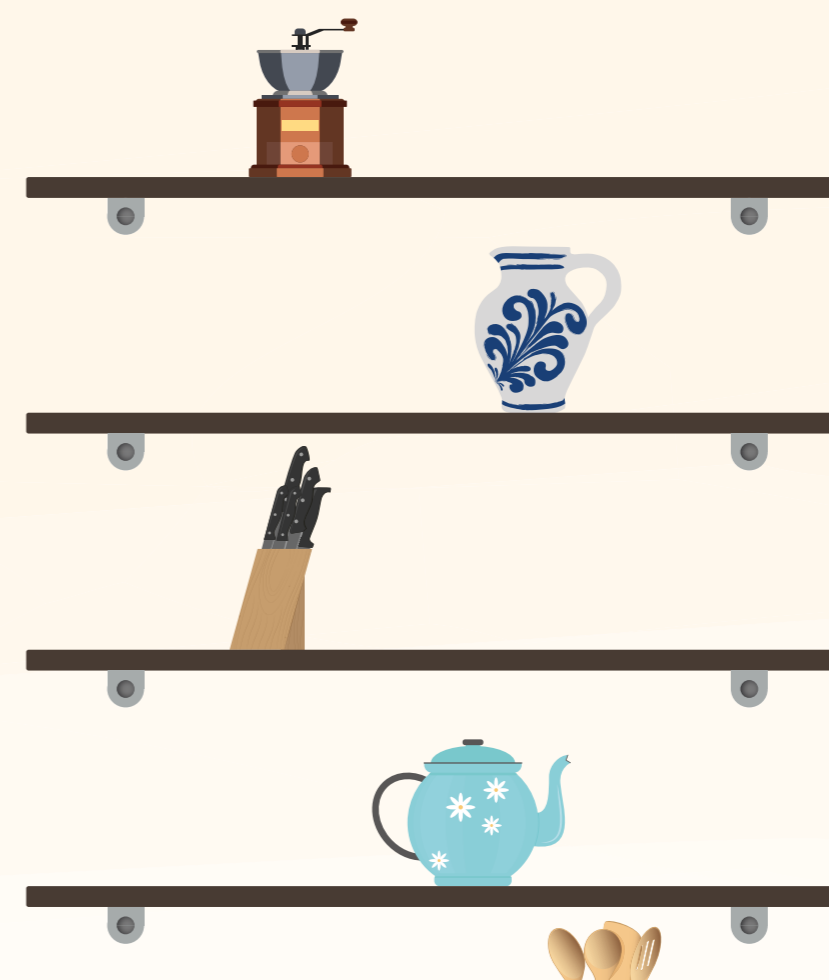
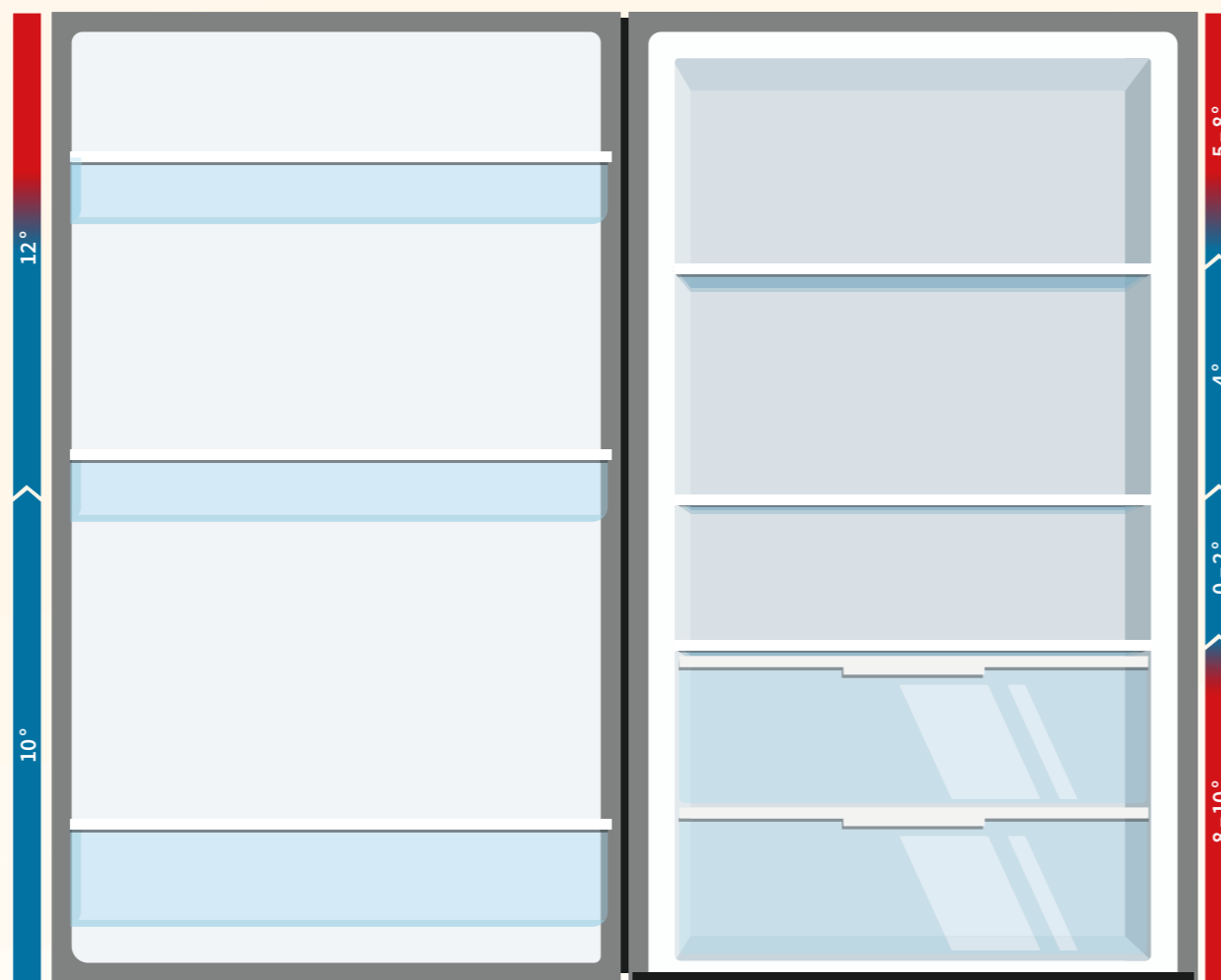


Die verRÜCKTe Speis



#dieesserwisser

Der Kühlschrank hat unterschiedliche Temperaturzonen, etwa von 2 Grad Celsius bis 9 Grad Celsius. Der kälteste Ort ist direkt über dem Gemüsefach. Physikalisch bedingt steigt die warme Luft nach oben, weshalb in den beiden oberen Fächer im Kühlschrank etwas höhere Temperaturen herrschen.



Für einige Lebensmittel ist das Klima im Kühlschrank zu kalt. Diese sollten bei Zimmertemperatur im Vorratsschrank gelagert werden.

Jede Speis braucht auch einen dunklen Ort, um lichtempfindliche Lebensmittel lagern zu können.

Paradeiser, Äpfel usw. beschleunigen den Reifungsprozess anderer Obst- und Gemüsesorten (Kohlgemüse, Pfirsiche) und sollten getrennt von den anderen aufbewahrt werden. Der Apfel produziert das Reifehormon Ethylen, welches bei empfindlichen Früchten die Reifung anregt

#dieesserwisser
www.esserwissen.at

