



### הנחיות לאחסון הירקות

הירקות מגיעים אליכם טריים מאוד, וללא כל טיפול כימי או התערבות אחרת להארכת חיי המדף שלהם, כדי שיישמרו אצלכם במצב מצויין, הכנו עבורכם מדריך מפורט לאחסון נכון של ירקות, מא' עד ת'!

את כל הירקות כדאי לבודד מפירות שמפיצים אתילן, מזרזים הבשלה וגורמים להתרככות (בננות, פסיפלורה, תפוחי עץ, אגסים, מנגו, אבוקדו, עגבניות, נקטרינות, אפרסקים וכו')

אבטיח	במקרר. שלם - לא עטוף, חתוך - עטוף בניילון נצמד
אפונת גינה	במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק עם נייר סופג
אפונת שלג	במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק עם נייר סופג
ארטישוק	במגירת הירקות במקרר, אפשר בשקית ניילון, לא חובה
ארטישוק ירושלמי	בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק במקרר
בזיליקום	לא חובב קור, לשמור מחוץ למקרר כמו זר פרחים: לגזור נקי את קצות הגבעולים ולשים בצנצנת, מים עד גובה העלים. לגזור את קצות הגבעולים כל יום-יומיים
בטטה	מחוץ למקרר! בסלסלה מאווררת במיקום מאוורר (אין צורך בחושך)
במיה	במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק עם נייר סופג. אפשר לחלוט ולהקפיא
בצל יבש	מחוץ למקרר! בסלסלה מאווררת במיקום מאוורר (אין צורך בחושך)
בצל ירוק	בשקית ניילון סגורה במקרר
ברוקולי	בשקית ניילון סגורה במקרר, או עטוף בניילון נצמד (לנקב חור או שניים בניילון)
גזר	להפריד עלים משורש! עלים לשמור כמו סלרי, שורש בקופסת פלסטיק סגורה במקרר
דלעת (חתוכה)	בשקית ניילון סגורה במקרר, או עטוף בניילון נצמד
דלעת קטנה שלמה	מחוץ למקרר! בסלסלה מאווררת במיקום מאוורר (אין צורך בחושך)
חסות	במקרר בשקית ניילון סגורה, כשכל העלים בפנים. לא כדאי לשטוף מראש, אלא רק לפני השימוש (אם שוטפים מראש, להקפיד על ייבוש מלא)
חציל	בשקית ניילון סגורה במקרר, או עטוף בניילון נצמד
טאטסוי	במקרר בקופסת פלסטיק סגורה, שבתחתיתה נייר סופג, או בשקית ניילון סגורה, כשכל העלים בפנים. ניתן לעטוף את העלים בנייר סופג לספיגת הלחות. חשוב לא לשטוף מראש, אלא רק לפני השימוש!
קוסברה	בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק שבתחתיתה נייר סופג במקרר.
כרוב לבן ואדום	בשקית ניילון סגורה במקרר, או עטוף בניילון נצמד
כרוב סיני/עלי חרדל	במקרר בשקית ניילון סגורה, כשכל העלים בפנים. ניתן לעטוף את העלים בנייר סופג לספיגת הלחות. לא כדאי לשטוף מראש, אלא רק לפני השימוש (אם שוטפים מראש, להקפיד על ייבוש מלא)
כרובית	בשקית ניילון סגורה במקרר, או עטוף בניילון נצמד (לנקב חור או שניים בניילון), לשמור את ראשה כלפי מעלה
כרישה	עטופה בשקית ניילון (לא חובה) במקרר
לוביה	במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק עם נייר סופג. אפשר לחלוט ולהקפיא
לפת	להפריד עלים משורש! עלים לשמור כמו רוקט, שורש בקופסת פלסטיק סגורה במקרר
מלון	במקרר. שלם - לא עטוף, חתוך - עטוף בניילון נצמד
מלפפון	בקופסת פלסטיק סגורה במקרר

מנגולד	במקרר בשקית ניילון סגורה, כשכל העלים בפנים. ניתן לעטוף את העלים בנייר סופג לספיגת הלחות. לא כדאי לשטוף מראש, אלא רק לפני השימוש (אם שוטפים מראש, להקפיד על ייבוש מלא)
נענע	לא חובבת קור, לשמור מחוץ למקרר כמו זר פרחים: לגזור נקי את קצות הגבעולים ולשים בצנצנת, מים עד גובה העלים. לגזור את קצות הגבעולים כל יום-יומיים
סלק	להפריד עלים משורש! עלים לשמור כמו מנגולד, את השורש במגירת הירקות במקרר. אם מעוניינים באחסון לזמן ארוך יחסית, בקופסת פלסטיק סגורה במקרר
סלרי עלים	עטוף בשקית ניילון במקרר
עגבניה	בחורף - כדאי מחוץ למקרר. בקיץ - במקרר בשקית ניילון/נייר או במגירת הירקות
עגבניה שרי	בחורף - כדאי מחוץ למקרר. בקיץ - במקרר בשקית ניילון/נייר או במגירת הירקות
פול	במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק עם נייר סופג. אפשר לחלוט ולהקפיא
פופקורן	מחוץ למקרר! בסלסלה מאווררת במיקום מאוורר (אין צורך בחושך), אפשר גם להסיר את הגרעינים מהקלח ולשמור אותם בצנצנת סגורה
פטרוזיליה	בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק שבתחתיתה נייר סופג במקרר.
פלפל ירוק	במגירת הירקות במקרר, אפשר בשקית ניילון, לא חובה
פלפל צבעוני	במגירת הירקות במקרר, אפשר בשקית ניילון, לא חובה
פקוס (מלפפון בהיר)	בקופסת פלסטיק סגורה במקרר
צנון דייקון	להפריד עלים משורש! עלים לשמור כמו מנגולד, את השורש במגירת הירקות במקרר. אם מעוניינים באחסון לזמן ארוך יחסית, בקופסת פלסטיק סגורה במקרר
צנונית	להפריד עלים משורש! עלים לשמור כמו רוקט, שורש בקופסת פלסטיק סגורה במקרר
קולרבי	במגירת הירקות במקרר, אפשר בשקית ניילון, לא חובה
קייל	במקרר בשקית ניילון סגורה, כשכל העלים בפנים. ניתן לעטוף את העלים בנייר סופג לספיגת הלחות. לא כדאי לשטוף מראש, אלא רק לפני השימוש (אם שוטפים מראש, להקפיד על ייבוש מלא)
קישוא	בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק שבתחתיתה נייר סופג במקרר
רוקט	במקרר בקופסת פלסטיק סגורה, שבתחתיתה נייר סופג, או בשקית ניילון סגורה, כשכל העלים בפנים, ניתן לעטוף את העלים בנייר סופג לספיגת הלחות. חשוב לא לשטוף מראש, אלא רק לפני השימוש!
שום	מחוץ למקרר! בסלסלה מאווררת במיקום מאוורר (אין צורך בחושך)
שום ירוק	בשקית ניילון סגורה במקרר
שומר	במגירת הירקות במקרר, אפשר בשקית ניילון, לא חובה
שורש סלרי	להפריד עלים משורש! עלים לשמור כמו סלרי, את השורש במגירת הירקות במקרר. אם מעוניינים באחסון לזמן ארוך יחסית, בקופסת פלסטיק סגורה במקרר
שורש פטרוזיליה	להפריד עלים משורש! עלים לשמור כמו פטרוזיליה, את השורש במגירת הירקות במקרר. אם מעוניינים באחסון לזמן ארוך יחסית, בקופסת פלסטיק סגורה במקרר
שמיר	בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק שבתחתיתה נייר סופג במקרר.
שעועית ירוקה	במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק עם נייר סופג. אפשר לחלוט ולהקפיא
שעועית תאילנדית	במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק עם נייר סופג. אפשר לחלוט ולהקפיא
תירס	במקרר בשקית ניילון, להשאיר עטוף בעלים הירוקים עד לשימוש
תפוח אדמה	מחוץ למקרר! בסלסלה מאווררת במיקום מאוורר <b>וחשוך</b>
תרד	במקרר בשקית ניילון סגורה, כשכל העלים בפנים. ניתן לעטוף את העלים בנייר סופג לספיגת הלחות. חשוב לא לשטוף מראש, אלא רק לפני השימוש!
תרד ניו-זילנדי	במקרר בשקית ניילון סגורה, כשכל העלים בפנים. ניתן לעטוף את העלים בנייר סופג לספיגת הלחות. חשוב לא לשטוף מראש, אלא רק לפני השימוש!

