



ח'ביזה

חקלאות בשיתוף הקהילה

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 (בנגות, פסיפלורה, תפוחי עץ, אגסים, מנגו, אבוקדו, עגבניות, נקטרינות, אפרסקים וכו')

במקרר. שלם - לא עטוף, חתוך - עטוף בניילון	אבטיח ומלון
במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק עם נייר סופג	אפונת גינה/שלג
במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק	ארטישוק ירושלמי
לשמור על השיש כמו זר פרחים: לגזור את קצות הגבעולים ולשים בצנצנת עם מים עד גובה העלים. לכסות בניילון ביומיים הראשונים ואז להסיר. יתפתחו שורשים.	בזיליקום/נענע
במזווה, בסלסלה ובמיקום מאווררים (אין צורך בחושך)	בטטה
במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק עם נייר סופג. אפשר לחלוט ולהקפיא	במיה
במזווה, בסלסלה ובמיקום מאווררים (אין צורך בחושך)	בצל יבש
במקרר, בשקית ניילון סגורה	בצל ירוק
במקרר, בשקית ניילון סגורה	ברוקולי
להפריד עלים משורש! עלים לשמור כמו סלרי, שורש במקרר בקופסת פלסטיק סגורה	גזר
במקרר, בשקית ניילון סגורה	דלעת (חתוכה)
במזווה, בסלסלה ובמיקום מאווררים	דלעת קטנה שלמה
במקרר, בשקית ניילון סגורה, כשכל העלים בפנים. לא כדאי לשטוף מראש, אלא רק לפני השימוש (אם שוטפים מראש, להקפיד על ייבוש מלא)	חסות
במקרר, בשקית ניילון סגורה	חציל
במקרר, בשקית ניילון סגורה	כרוב לבן/אדום
במקרר, בשקית ניילון סגורה. לשמור את ראשה כלפי מעלה	כרובית
במקרר, עטופה בשקית ניילון (לא חובה)	כרישה
במקרר, בקופסת פלסטיק סגורה	מלפפון
להפריד עלים משורש! עלים לשמור כמו ירוקים, את השורש במקרר במגירת הירקות. אם מעוניינים באחסון לזמן ארוך יחסית, במקרר בקופסת פלסטיק סגורה	סלק
במקרר, עטוף בשקית ניילון	סלרי עלים
בחורף - מחוץ למקרר. בקיץ - במקרר בשקית נייר או במגירת הירקות	עגבניה ועגבניות צ'רי
במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק עם נייר סופג. אפשר לחלוט ולהקפיא	פול
במזווה, בסלסלה ובמיקום מאווררים (אין צורך בחושך). אפשר להסיר את הגרעינים מהקלח ולשמור אותם בצנצנת סגורה	פופקורן
במקרר, בקופסת פלסטיק סגורה, שבתחתיתה נייר סופג, או בשקית ניילון סגורה, כשכל העלה בפנים. חשוב לא לשטוף מראש, אלא רק לפני השימוש!	עלים ירוקים: מנגולד / טאטסוי/קייל/רוקט/תרד
במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק שבתחתיתה נייר סופג	עשבי תיבול
במקרר, במגירת הירקות	פלפל
במקרר, בקופסת פלסטיק סגורה	פקוס (מלפפון בהיר)
להפריד עלים משורש! עלים לשמור כמו ירוקים, את השורש במקרר במגירת הירקות	צנון/צנונית/דייקון/לפת
במקרר, במגירת הירקות	קולרבי
במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק שבתחתיתה נייר סופג	קישוא
במזווה, בסלסלה מאווררת ובמיקום מאוורר (אין צורך בחושך)	שום
במקרר, בשקית ניילון סגורה	שום ירוק
במקרר, במגירת הירקות	שומר
להפריד עלים משורש! עלים לשמור כמו סלרי, את השורש במקרר במגירת הירקות	שורש סלרי/פטרוזיליה
במקרר, בשקית ניילון סגורה או בקופסת פלסטיק עם נייר סופג. אפשר לחלוט ולהקפיא	שוענית/לוביה
במקרר, בשקית ניילון. להשאיר עטוף בעלים הירוקים עד לשימוש	תירס
במזווה, בסלסלה מאווררת ובמיקום מאוורר וחשון . לאחסן בנפרד מבצל!	תפוח אדמה