

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, תפוחי עץ, אגסים, מנגו, אבוקדו, עגבניות, נקטרינות וכו').

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