

ξεπαγώσει για περίπου 30 λεπτά πριν το σερβίρετε.

Αβοκάντο

Όταν ο [καιρός](#) είναι ζεστός, τα αβοκάντο θα ωριμάσουν γρήγορα, αλλά μην τα αποθηκεύετε στο ψυγείο, εκτός εάν τα έχετε κόψει, αλλιώς το κρύο θα μαυρίσει το εσωτερικό τους. Για να τα διατηρήσετε νόστιμα, ρίψτε τους λίγο λεμόνι, ή χυμό λάιμ και τοποθετήστε τα σε ένα αεροστεγές δοχείο με σφιχτό πλαστικό καπάκι.

Καλαμπόκι

Όταν το αποθηκεύετε κρατήστε τις μεμβράνες, αλλά κόψετε το στέλεχος γιατί είναι φυσικός «μαγνήτης» για τα σκουλήκια. Βάλτε το καλαμπόκι σε μια πλαστική σακούλα και τοποθετήστε το στο συρτάρι του ψυγείου σας. Το καλαμπόκι θα παραμείνει φρέσκο για δύο ημέρες. Από τη 2η μέρα θα αρχίσει να στεγνώνει, αλλά θα παραμείνει βρώσιμο.

Ροδάκινα και νεκταρίνια

Αποθηκεύονται σε θερμοκρασία δωματίου και καλό είναι να μην τα βάζουμε στο ψυγείο πριν ωριμάσουν, γιατί η ψύξη τα κάνει άνοστα. Ωστόσο, αν τα βάλετε στο ψυγείο, φάτε τα μέσα σε λίγες ημέρες αλλιώς θα αρχίσουν να χάνουν τη γεύση τους.

Καρότα

Όταν αγοράζετε καρότα ψάξτε για εκείνα που έχουν έντονη απόχρωση και καθόλου χαρακιές. Βάλτε τα σε μία σακούλα και τοποθετήστε τα στο συρτάρι του ψυγείου για να διατηρηθούν για βδομάδες.

Κεράσια

Η ψύξη είναι το κλειδί για να διατηρηθούν φρέσκα. Τα κεράσια πρέπει να είναι στο ψυγείο σε πλαστική σακούλα. Αλλά μην τα πλύνετε αν δε σκοπεύετε να τα φάτε αμέσως γιατί η υπερβολική υγρασία σε συνδυασμό με το κρύο τα σαπίζει.

Πηγή: iefimerida.gr