



Ανάλογα

με το πόσο ώριμες είναι δείτε πόσο και πώς μπορείτε να τις διατηρήσετε, ακόμη κι εκτός ψυγείου.

**Το έχουμε πει... η καλή νοικοκυρά δεν θέλει κόπο αλλά τρόπο!** Πόσες φορές αλήθεια δεν σας έχει τύχει οι ντομάτες , που πριν λίγο καιρό αγοράσατε να χαλάσουν; Αν λοιπόν, είστε στο δίλλημα να τις αποθηκεύσετε στο ψυγείο ή να τις αφήσετε σε θερμοκρασία δωματίου, (καθώς έτσι διατηρούν καλύτερα τη γεύση και την υφή τους), **δεν έχετε παρά να διαβάσετε αυτό το άρθρο! Σας έχουμε τα καλύτερα tips για να διατηρήσετε τις ντομάτες σας ανάλογα με το πόσο ώριμες είναι, ακόμη και εκτός ψυγείου, ειδικά τώρα που είναι χειμώνας:**

**Αν είναι άγουρες, πράσινες,** τοποθετήστε με το κοτσάνι προς τα κάτω, σε μια χάρτινη σακούλα ή σε ένα χάρτινο κουτί. Φροντίστε να τις κρατήσετε σε ένα δροσερό χώρο μέχρι να αποκτήσουν το πολυπόθητο κόκκινο χρώμα τους.

**Αν οι ντομάτες είναι ώριμες,** πρέπει να τις διατηρείτε σε θερμοκρασία δωματίου. Αποφύγετε να εκτίθενται στον ήλιο ή να είναι χύμα η μια πάνω στην άλλη. Φροντίστε να τις τοποθετήσετε τη μια δίπλα στην άλλη με το κοτσάνι προς τα πάνω και να τις καταναλώσετε μέσα σε μια-δυο μέρες.

**Αν οι ντομάτες είναι πολύ ώριμες και μαλακές στην αφή τους** είναι καλύτερο να τις διατηρείτε στο ψυγείο. Οι χαμηλές θερμοκρασίες του ψυγείου θα κρατήσουν φρέσκιες τις ντομάτες σας περισσότερο χρονικό διάστημα, για περίπου τρεις με τέσσερις ημέρες. Φυσικά, για να μη χάσετε τη γεύση τους λόγω της ψύξης, πριν τις χρησιμοποιήσετε στο φαγητό σας αφήστε να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου.

**Πηγή:** [queen.gr](http://queen.gr)