

Πώς αποθηκεύουμε τρόφιμα στο ψυγείο χωρίς



Τα

τάπερ ,τα πλαστικά σακουλάκια και μεμβράνες τα βάζουμε στη συντήρηση του ψυγείου μας. Εάν, λοιπόν, σας περίσσεψαν υλικά ή έτοιμο φαγητό από το χθεσινό μαγείρεμα γνωρίστε αυτές τις «πράσινες» εναλλακτικές λύσεις και απαλλαγείτε από τα πλαστικά δοχεία.

Γυάλινα βάζα: τα γυάλινα βάζα με πλατύ στόμιο είναι εύχρηστα, επαναχρησιμοποιήσιμα, καθαρίζονται και αποστειρώνονται εύκολα και μας επιτρέπουν να βλέπουμε το περιεχόμενο. Είναι ιδανικά τόσο για μαγειρεμένα φαγητά, ειδικά σούπες, όσο και για αχρησιμοποίητα υλικά.

Γυάλινα «τάπερ»: τα γυάλινα «τάπερ» μπαίνουν το ένα πάνω στο άλλο και εξοικονομούν χώρο στο ψυγείο σας. Υπάρχουν μάλιστα γυάλινα δοχεία με ανοξείδωτα καπάκια και όχι πλαστικά.

Μπωλ: εάν θέλετε να συντηρήσετε τρόφιμα για περιορισμένο χρόνο βάλτε τα σε ένα γυάλινο μπωλ και σκεπάστε το με ένα πιάτο ή μια καθαρή πετσέτα.

Λαδόχαρτο: τα τρόφιμα που δεν χρειάζονται ιδιαίτερη προστασία μπορείτε να τα τυλίξετε σε λαδόχαρτο. Επίσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χαρτοσακούλες (του μανάβη) για μανιτάρια, αβοκάντο, πατάτες, φρούτα του δάσους, χουρμάδες, σύκα,

αχλάδια και φράουλες. Οι χαρτοσακούλες απορροφούν και την υγρασία.

Πανί: πολλά φρούτα και λαχανικά, όπως τα ραδίκια, το ραβέντι, τα πράσινα φασολάκια, τα μαρούλια και τα αγγούρια, μπορούν να μπουν στο ψυγείο τυλιγμένα σε ένα νωπό πετσετόπανο αντί για πλαστικά σακούλα. Μπορείτε επίσης να αγοράσετε επαναχρησιμοποιούμενα χάρτινα σακουλάκια (του σάντουιτς) για να αποθηκεύσετε τρόφιμα που περίσσεψαν ή το κολατσιό που παίρνετε μαζί σας στο γραφείο. Στα ίδια σακουλάκια μπορείτε να βάλετε ψωμί, κέηκ και μπισκότα.

Ανοξειδωτα σκεύη: εάν θέλετε να ξεμπερδεύετε με το χαρτί μια και καλή τότε θα πρέπει να επενδύσετε μερικά χρήματα στην αγορά ανοξειδωτων μεταλλικών δοχείων. Δεν θα το μετανιώσετε καθώς πρόκειται για μια αγορά που θα βγάλει τα λεφτά της. Υγιεινή αποθήκευση, χωρίς διαρροές (είτε υγρών τροφίμων προς τα έξω είτε χημικών ουσιών των πλαστικών προς τα μέσα).

Κεραμικό τσουκάλι: εάν σας έχουν περισσέψει μπαστούνακια καρότου ή σέλερι, μάραθος ή ωμά σπαράγγια βουτήξτε τα στο νερό και βάλτε τα στο ψυγείο για να διατηρηθούν τραγανά. Ένα κεραμικό τσουκάλι, σαν τα περίφημα σιφνέικα, είναι ιδανικά για αυτή τη δουλειά. Φροντίστε να αλλάζετε το νερό καθημερινά. Το «παλιό» νερό μην το σπαταλήσετε, αλλά ποτίστε τις γλάστρες σας με αυτό.

Κατσαρολάκι: η απλούστερη λύση όλων. Αφήστε το γεύμα που περίσσεψε στην κατσαρόλα και βάλτε την όπως είναι στο ψυγείο για την επόμενη μέρα.

Αλουμινόχαρτο: το αλουμινόχαρτο διατηρεί τα σαλατικά τραγανά, όπως επίσης το σέλερυ και τα μπρόκολα. Τυλίξτε τα σφιχτά και βάλτε τα στο ψυγείο. Θα διατηρηθούν για εβδομάδες. Προσπαθείστε να χρησιμοποιήσετε όσες περισσότερες φορές γίνεται τα κομμάτια αλουμινόχαρτο που κόβετε, για αυτό δείξτε προσοχή στο τύλιγμα και το άνοιγμα. Παρότι το αλουμινόχαρτο είναι ανακυκλώσιμο υλικό, δεν περιλαμβάνεται στη λίστα των ανακυκλώσιμων υλικών που βάζουμε στον μπλε κάδο.

Πηγή: [econews](https://www.econews.gr)