

19 Σεπτεμβρίου 2016

Πώς πρέπει να αποθηκεύετε τις ντομάτες για να διατηρούνται περισσότερο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η

σαλάτα με ντομάτα είναι από τις αγαπημένες του καλοκαιριού αλλά και του

φθινοπώρου.

Συχνά όμως αγοράζουμε ντομάτες και είτε είναι ώριμες είτε άγουρες χαλάνε πιο γρήγορα απ' ότι υπολογίζαμε. Δείτε τι μπορείτε να κάνετε για να τις διατηρείτε περισσότερο καιρό...

Αν οι ντομάτες είναι άγουρες και πιο πράσινες βάλτε τις 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 τώρα είναι ώριμες να θυμάστε ότι θα πρέπει να φυλάσσονται σε θερμοκρασία δωματίου. Προσοχή στο να μην εκτίθενται στον ήλιο ή να είναι χύμα η μια πάνω στην άλλη. Τοποθετήστε τις τη μια δίπλα στην άλλη με το κοτσάνι προς τα πάνω και να τις καταναλώσετε μέσα σε δυο τρεις μέρες.

Τις πιο ώριμες και μαλακές ντομάτες θα είναι καλό να τις διατηρείτε στο ψυγείο.

Πηγή: baby.gr