

14 продуктів, які не можна класти у холодильник

Є безліч продуктів, які втрачають свою поживну цінність, смак і текстуру при низьких температурах.

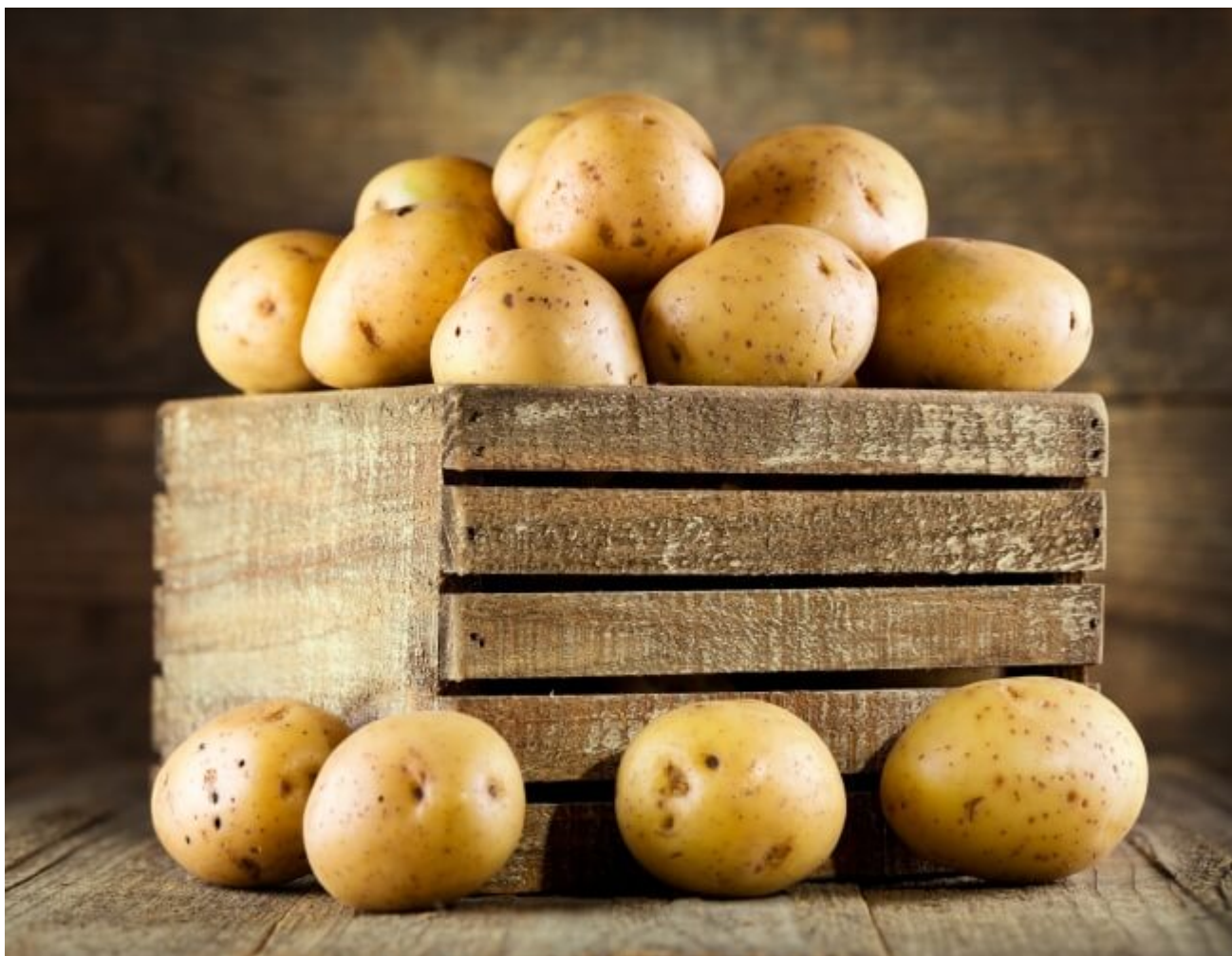
Ми зібрали список з 14 часто вживаних продуктів, які не можна зберігати у холодильнику.

Авокадо



Коли ви кладете незріле авокадо до холодильника, воно починає поглинати вологу через шкірку і швидко стає м'яким. Найкраще зберігати авокадо у вазі з фруктами.

Картопля



Зберігання картоплі при температурі нижче 7°C зробить її смак неприємно солодким. Зберігати її варто у паперовому пакеті в прохолодному (але не холодному) місці.

Шоколад



При низьких температурах кристали сахарози в шоколаді виходять на поверхню, утворюючи неприємний білий наліт. В результаті, продукт втрачає природний аромат.

Тропічні фрукти



Тропічні фрукти швидко гниють і стають шкідливими, якщо зберігати їх в холодильнику. Ви можете обгорнути їх в кілька шарів паперу і зберігати в сухому темному місці.

Базилік



Холодильник не є ідеальним місцем для зберігання цієї зелені. Базилік буде в'янути швидше і поглинати всі інші запахи, які є в холодильнику. Краще помістити його в стакан з води, як букет квітів.

Зелена квасоля



Зберігання зелених бобів у холодильнику приведе до втрати майже усіх корисних властивостей. Краще заморозити свіжі боби і насолоджуватися ними цілий рік.

Цибуля



Надмірна волога в холодильнику зробить цибулю м'якою і непридатною до вживання. Крім того, надмірна вологість сприяє зростанню шкідливих бактерій і цвілі.

Кава



Ніколи не тримайте каву у холодильнику: вона вбирає запахи інших продуктів і втрачає свій унікальний аромат. Зберігайте зерна десь у темному прохолодному місці, де вони зможуть зберегти свої якості. Проте, більшу кількість кави можна зберігати в морозильній камері.

Оливкова олія



Рекомендується зберігати оливкову олію у темному місці при температурі від +12 до + 16°C.

Мед



Холод і вологість збільшують швидкість кристалізації меду. В результаті, він швидко втрачає свої смакові і користі для здоров'я якості. Проте, ця мед може зберігатися дуже довго, якщо тримати його в щільно закритій банці при кімнатній температурі.

Помідори



Холодильник – не найкраще місце для зберігання помідорів, так як холодне повітря зупиняє процес дозрівання. Холодні температури впливають на смак і текстуру помідорів і роблять їх м'якими.

Хліб



Деякі люди думають, що зберігання хліба в холодильнику зберігає його свіжість. Насправді, нічого не висушує хліб і не робить його черствим швидше, ніж холодильник. Якщо у вас є більше хліба, ніж вам потрібно, можете зробити з нього хрусткі сухарики.

Баклажани



Баклажани також дуже чутливі до холодної температури в холодильнику. Вони стають м'якими і з ямками на поверхні, так що краще тримати їх при кімнатній температурі.

Банани



В холодильнику банани швидко чорніють і стають візуально непривабливими. Коли ви бачите в магазині банани з чорними плямами, це не означає, що вони дозріли: це свідчить про те, що вони не були збережені належним чином під час транспортування.

Джерело: coma.in.ua