



Warum Apfel und Paprika lieber getrennte Wege gehen:

# Lebensmittel richtig lagern

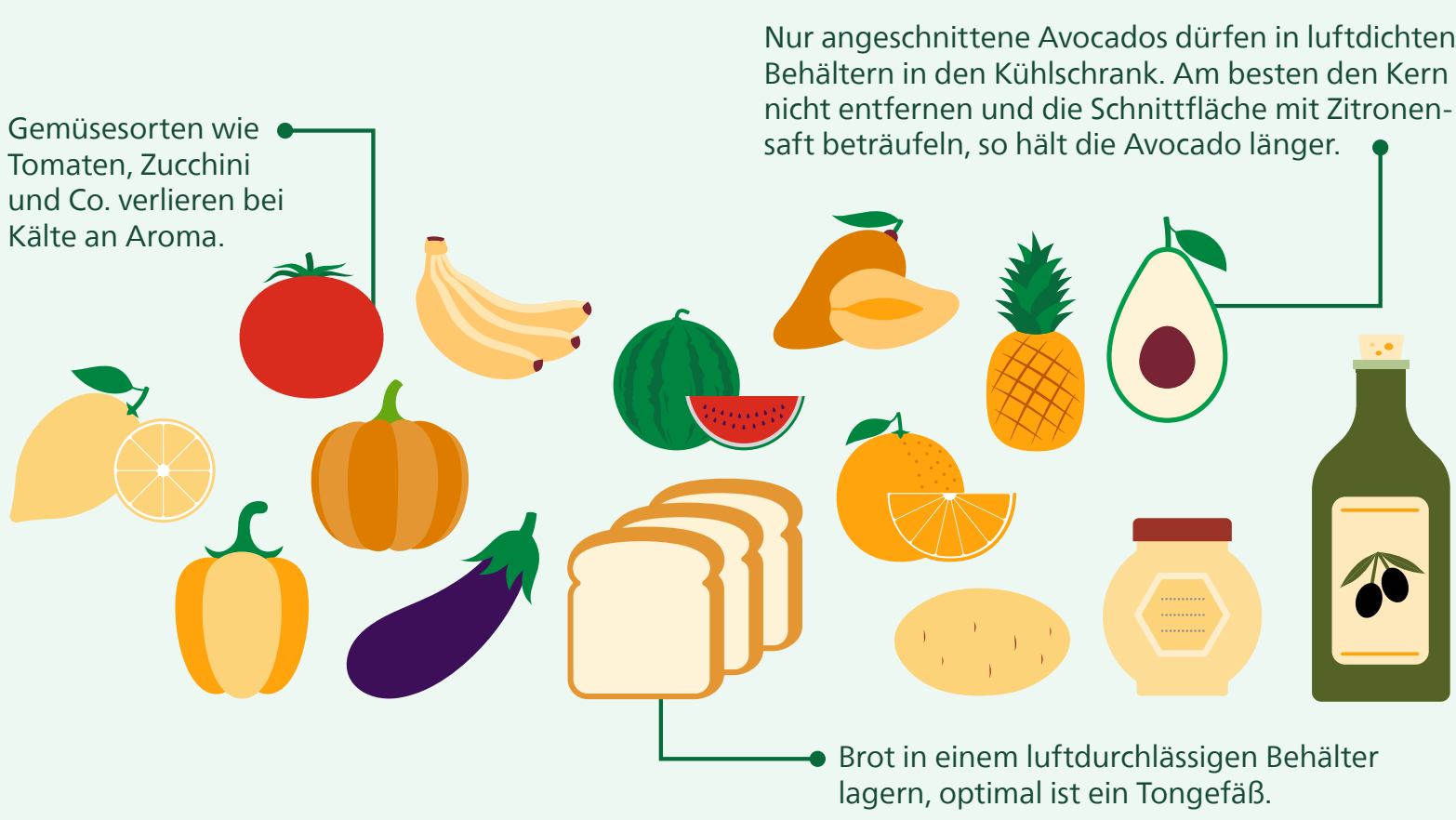
Wer seine Lebensmittel richtig lagert, beeinflusst deren Geschmack und Haltbarkeit erheblich. Denn nicht jedes Obst und Gemüse verträgt sich mit seinen Artgenossen oder mag es kühl. Wir geben Euch Tipps, wie Lebensmittel durch richtige Aufbewahrung länger halten.

## Ab in den Kühlschrank

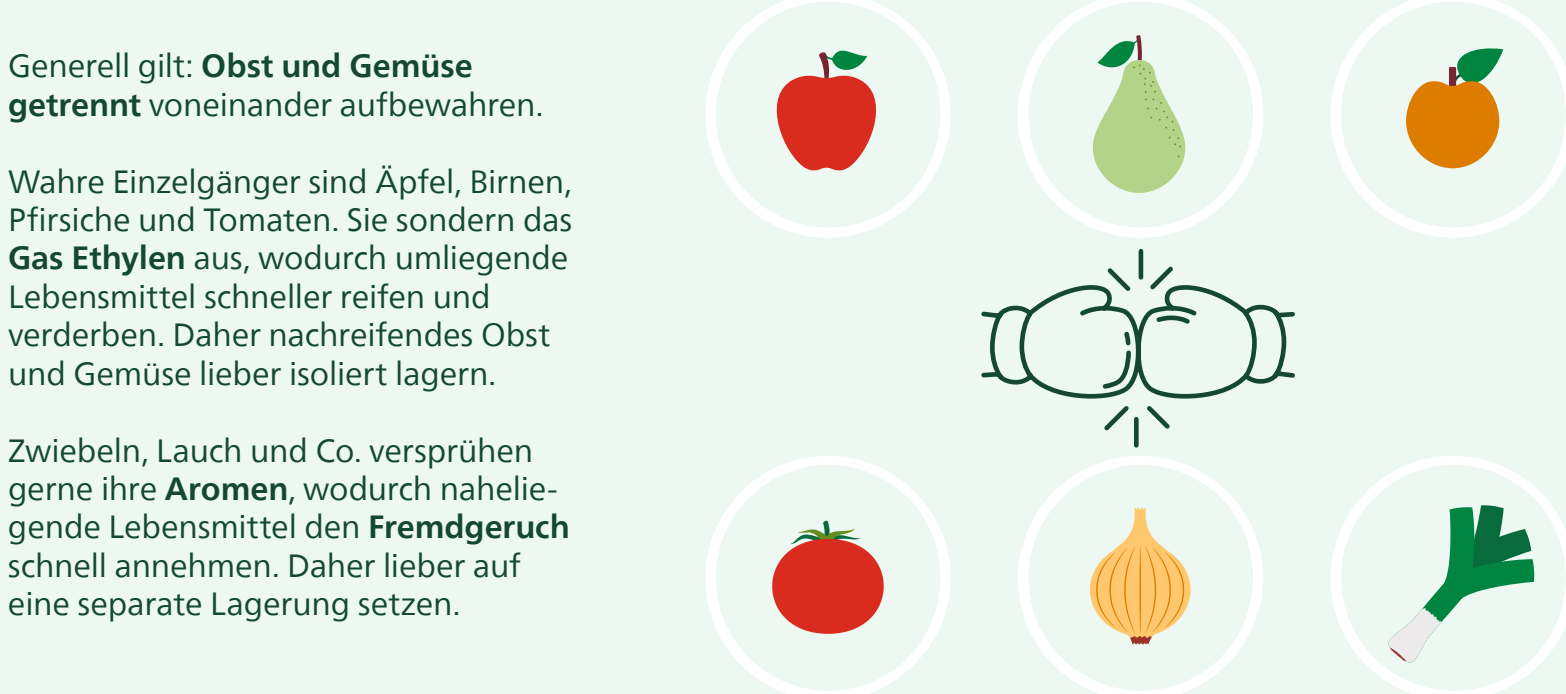


- Lebensmittel in **Plastikverpackungen** im Obst- und Gemüsefach **vermeiden**, es könnte Schimmel entstehen.
- Champignons in einer **Papiertüte** oder einem Geschirrtuch aufbewahren.
- Das **Grün** der Karotten/Radieschen **abschneiden**, da die Blätter ihnen Flüssigkeit entziehen.
- Hart- und Schnittkäse in **Käsepapier** einwickeln. So kann er atmen und die Feuchtigkeit entweicht.

## Ich muss draußen bleiben



## Wir vertragen uns nicht



## Kleiner Tipp am Ende

Wenn die Lebensmittel richtig gelagert werden, habt ihr länger Freude an ihnen und könnt sie zum Beispiel in einem leckeren Saft im **Philips Slow Juicer** verarbeiten. Wie wäre es mit dem **Tiefroten Flamingo** aus Orangen, Grünkohl, Äpfeln, Karotten, Rote Beete und Ingwer.

Dieses und weitere Rezepte gibt es in der **NutriU App**.



**Philips Slow Juicer**  
HR1949/20  
UVP 369,99 Euro