

Przechowywanie świeżych ziół i sałaty



Opis wskazówki

Sposób na przechowanie świeżych ziół i sałaty

Kupując świeże sioła lub sałaty zawsze liczymy się z tym, że mogą nam zwiędnąć przed podaniem i zwykle zakupu dokonujemy w ostatniej chwili. Istnieje świetny sposób aby te produkty pozostały chrupkie i świeże przez dłuższy czas. Po przyjsciu do domu opłukujemy je w zimnej wodzie i zawijamy w zwilżony wodą mocny ręcznik papierowy, mocny aby nam się nie rozłaził podczas zawijania. Zioła lub sałatę owijamy w ręcznik i wkładamy do foliowej torebki w miarę szczelnej. Nie musi to być woreczek strunowy jak na zdjęciu, możemy wykorzystać foliową torebkę po zakupach tylko szczelnie w nią owińmy produkt. Następnie wkładamy do lodówki na najniższą półkę. tak zapakowane produkty będą nam służyły nawet do dwóch tygodni oczywiście zależy to również od ich jakości.