

Co zrobić aby banany nie stały się szybko „poplamione”?



# Opis wskazówki

Jeżeli chcesz, aby po zakupie banany pozostały jak najdłużej jasnożółte, to owiń ich końcówki folią spożywczą i tak przechowuj.

Banany poprzez swoje szypułki wydzielają etylen – gaz, który wywołuje ich dojrzewanie i dzięki niemu ich skórka pokrywa się brązowymi plamkami. Jeżeli więc nie lubisz „poplamionych bananów” (notabene są one dużo słodsze i zdrowsze niż ich zielona wersja), to w taki sposób używaj folii spożywczej – spowolni ona proces bananowego dojrzewania.