

## Deze producten mogen absoluut niet in de koelkast!

Laten we een snel experiment doen. Loop naar de koelkast en open het! Heb je daar genoeg ruimte over? Grote kans van niet! Wat maar weinig mensen weten, is dat veel voedingswaren niet koel hoeven te liggen. Bekijk deze lijst hieronder – ik wed dat je minstens een paar van deze items op dit moment onnodig ruimte innemen!

### 1. Uien

Toen ik de lijst las, schrok ik eerlijk gezegd wel een beetje. Ik zag namelijk verschillende producten die bij mij gewoon in de koelkast lagen. Neem een kijkje in je groentelade – zie je een netje met uien? Als dat het geval is, haal het er dan uit! Uien gaan niet alleen langer mee in droge, geventileerde ruimtes, maar ze kunnen ook de koelkast doen stinken!

### 2. Knoflook

Tenzij je niet wil dat Dracula in de koelkast terechtkomt, laat die knoflook dan buiten de koelkast. De koeling haalt namelijk de smaak uit de knoflook en zeg nou eerlijk: knoflook zonder smaak is ook maar saai.

### 3. Brood en andere bakwaren

Vreemd genoeg heeft het opslaan van gebakken producten in de koelkast het effect dat ze sneller bederven. Als je de levensduur van je bakwaren echt wil verlengen, dan is de vriezer een goede optie.

### 4. Droge bonen

Het bewaren van droge bonen in de koelkast neemt niet alleen de smaak weg, het kan er ook toe leiden dat ze beginnen te ontspruiten. Gedroogde bonen worden het best op de plank gehouden!

### 5. Honing

Wanneer honing in een koude ruimte wordt opgeslagen, verhardt en kristalliseert de honing, waardoor hij niet meer kan worden gegoten, tenzij de honing tijd krijgt om te ontdooien. Het goede nieuws is dat een open pot honing minstens twee jaar vers blijft.

### 6. Gemalen koffie

Nog een verrassing! Gemalen koffie blijft zelfs langer vers als deze in een afgesloten luchtdichte verpakking wordt bewaard. Bij plaatsing in de koelkast verliest de koffie sneller zijn smaak dan bij kamertemperatuur.

### 7. Avocado

Tenzij je een bijzonder gelukkig persoon bent, zou ik wedden dat je winkel zelden perfect rijpe avocado's heeft. Als je wil dat deze superfood sneller rijpt, zet ze dan niet in de koelkast! Koude temperaturen kunnen het rijpingsproces volledig vertragen of stopzetten.

### 8. Olie

Met uitzondering van notenolie mag alle andere bak- en braadolie niet gekoeld worden. Wanneer ze op koude temperaturen worden gehouden, worden de oliën troebel en beginnen ze te harden.

### 9. Augurken

Geloof het of niet, dit is een voedsel dat verpakt is in zo veel natrium en pekel dat er geen koeling nodig is!

### 10. Sojasaus

Net als augurken bevat deze saus een overvloed aan natrium dat als een natuurlijk conserveringsmiddel fungeert, zet het niet in de koelkast en geniet van een perfecte saus tijdens de Indische maaltijd of het sushi eten.

### 11. Tomaten

Nog een verrassende toevoeging aan de lijst! Tenzij je keuken extreem heet is, hoeft je je tomaten niet in de koelkast te gooien. In feite zal de kou ervoor zorgen dat de huid rimpelt en de pulp papperig wordt.

### 12. Bessen

Doe jij je groente/fruitlade ooit open en merk je vaak rottende bessen op? Dat komt omdat de kou er juist voor zorgt dat bessen sneller verrotten dan in de warmte. Je kunt dit geliefde fruit het beste op kamertemperatuur laten staan.