

NZ 2. Vorbereitungsarbeiten: Obst und Gemüse

Waschen

Obst und Gemüse müssen gewaschen werden, um Staub, Schmutz, Erde und Schädlingsbekämpfungsmittel zu entfernen:

mit **kaltm Wasser**

unzerkleinert

gründlich und **schnell**.

Putzen

Obst und Gemüse müssen geputzt werden.

Putzen heißt:

welke Blätter,

Stengel, Stiele,

angefaulte Stellen,

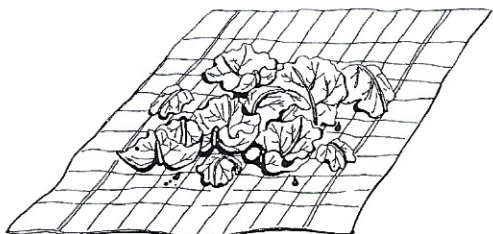
Steine, Kerngehäuse,

Schalen

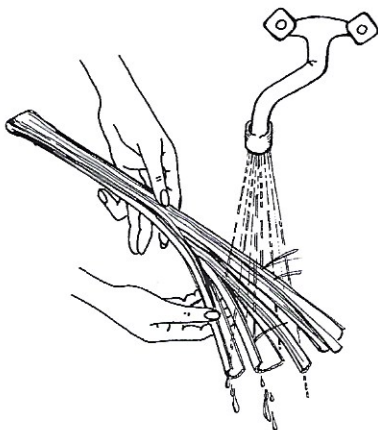
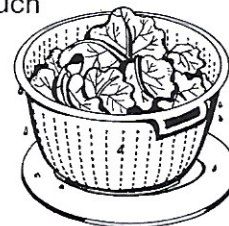
entfernen.

Die Reihenfolge dieser Vorbereitungsarbeiten richtet sich nach den Obst- und Gemüsesorten.

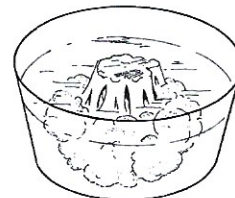
Praktische Hinweise



Salat putzen und zerlegen,
Salat gründlich und schnell
in viel stehendem Wasser waschen,
Salat locker aus dem Wasser nehmen,
auf einem sauberen Geschirrtuch
oder Durchschlag
abtropfen lassen.



Blumenkohl putzen,
in Salzwasser legen,
um Ungeziefer zu entfernen.



Porree putzen,
längs halbieren
und unter fließendem kaltem Wasser
gründlich und schnell waschen.