

Petit guide de conservation



Chaque semaine (ou tous les 15 jours), vous ramenez votre panier de légumes à la maison. Pas de panique ! Certains légumes peuvent attendre que vous vous occupiez d'eux sans s'abîmer. Afin de vous aider à gérer vos légumes, je vous propose ce petit guide.

Pour conserver tout votre panier au moins 15 jours, vous pouvez stocker les légumes comme suit :

<i>Je suis...</i>	<i>Je peux attendre dans mon panier ...</i>	<i>Mon idéal de conservation</i>
Patate, carotte, céleri rave...	Quelques jours	Avec ma terre, dans le bac à légumes fermé
Choux pommés, concombres, courgettes, maïs, melons, poireaux...	Quelques jours	N'importe où dans le frigo

Oignons, courges, tomates...	15 jours	A température modérée, dans un endroit bien ventilé (dans la cuisine, c'est souvent très bien)
Salade, épinards, mâche...	Je n'attends pas !	Lavé, essoré, dans un torchon légèrement humide , dans une boîte hermétique, au frigo
Radis, navets, haricots verts, asperges, panais, topinambours...	1 jour au plus	Dans un torchon légèrement humide, dans un sac en plastique ou une boîte
Persil, basilic, coriandre...	Je n'attends pas !	Dans un verre d'eau
Sauge, thym, mélisse ...	15 jours	A sécher dans un panier

N'hésitez pas à me faire vos retours pour améliorer ce guide !