

MODNINGSGUIDE

HONNINGMELONER

Kan tit ligge en uge eller længere. De er modne når de er enten mørkegule, bløde i enden, bløde udenpå eller dufter sødt.

FERSKNER OG NEKTARINER

Skal være lidt bløde, hvilket tager alt fra nul til seks dage.

APPELSINER/ MANDARINER

Er som regel modne når man køber dem, og kan holde en uges tid.

MANGOER

Skal helst være lidt bløde. Er de hårde, så lad dem ligge nogle dage eller evt. en uge.

BANANER

Skal være gule med brune pletter uden spor af grøn farve. Det tager cirka tre til seks dage.

ANANAS

Skal helst være gule eller brune, men ikke grønne. Bladene hives let af når de er modne og de dufter sødt. En grøn ananas kan ligge en uges tid.

VINDRUER

Er modne når man køber dem, og kan som regel holde sig et par dage i køleskab.

ÆBLER

Kan holde sig rigtigt længe og er klar når man køber dem. (Husk at vaske voksen af dem).

PÆRER

Skal helst være lidt bløde og kan ligge en uges tid, hvis de er hårde.

DADLER

Er tørret frugt og kan derfor holde sig længe.

VANDMELONER

Kan både spises med det samme, eller ligge en uge eller længere.

KAKIFRUGTER (SHARON)

Ligner en stor tomat, og de skal helst være lidt bløde. Det tager alt fra tre til fjorten dage. Sorte pletter gør ikke noget og kan sagtens spises.

KIWIER

Må gerne være lidt bløde. De kan ligge en uges tid.

GALIAMELONER

Er modne når de er bløde i enden, men skal spises inden de får mugpletter, som kan komme efter et par dage.

