Storing your fresh produce correctly is one of the easiest and best ways to keep them fresher, longer, and reduce wasted food.

- Set your fridge to 40 degrees or below.
- Store veggies separately from fruit.
- Use sealable plastic bags and containers to prevent drying out.
- Items that wilt need high humidity while those that rot and mold need low humidity.

WHERE WHAT HOW
- Store basil in a cup of water, like flowers.
- Separate bananas from other produce as they promote ripening.
- Ripen these items loosely on the counter, away from sunlight, heat, and moisture.
- When ripe, store in refrigerator to prolong lifespan.
- Separate ripe from unripe fruit.

REFRIGERATOR
- Store these items in a cold, dark place like a cupboard or pantry.
- Keep potatoes separately from onions to prevent sprouting.
- Store an apple with potatoes to prevent sprouting.

PANTRY
- COUNTER
- COUNTER AND REFRIGERATOR

FRUIT & VEGGIE STORAGE GUIDE

Want to learn more?
StopFoodWaste.org

GENERAL RULES: Do not wash fresh produce until ready to eat. Always refrigerate cut or peeled produce.
음식물 쓰레기를 줄이고 기후 변화를 막기 위한 쉬운 방법

음식을 낭비하면, 음식을 만드는 데 들어가는 에너지, 물, 자원을 낭비하는 것과 다름없습니다.

계획을 잘 세워 식사를 준비하고, 음식을 적절히 보관하며, 가지고 있는 음식과 돈을 절약할 수 있을 뿐만 아니라 퇴비로 쓰레기도 줄일 수 있습니다. 돈을 절약할 수 있을 뿐만 아니라 음식을 적절히 보관하며, 가지고 있는 음식물 또한 자원을 보존할 수 있습니다.

 planners.org에서 더 많은 자료를 다운로드하고 다른 음식 자원과 조리법, 정보를 찾아보세요.

신선한 농산물을 올바로 신선하게 오래 보관하는 방법:

<table>
<thead>
<tr>
<th>어디에</th>
<th>무엇을</th>
<th>어떻게</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>냉장고</td>
<td>・냉장고를 40도 이하로 설정하세요. ・채소를 과일과 분리하여 보관하세요. ・일부 가능한 비닐 백 및 용기를 사용하여 건조하지 않도록 하세요. ・시들해지는 농산물은 수분을 많이 필요로 하고, 부패되고 꼭나가기 쉬운 농산물은 수분을 적게 필요로 합니다.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>카운터톱 및 냉장고</td>
<td>・이러한 농산물을 홀いただいて, 옳은 생장 시에 사용하세요. ・숙성되면 냉장고에 보관하여 더 오래 먹을 수 있도록 하세요. ・숙성한 과일을 숙성하지 않은 과일과 분리 보관하세요.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>카운터톱 및 냉장고</td>
<td>・바질은 꽃처럼 물이 담긴 컵에 보관하세요. ・바나나는 다른 농산물의 숙성을 촉진하기 때문에 따로 보관하세요.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>팬트리</td>
<td>・이러한 농산물은 찬장이나 팬트리 같은 서늘하고 어두운 장소에 보관하세요. ・감자는 양파와 분리 보관하여 싹이 나지 않도록 하세요. ・과자는 감자와 함께 보관하여 싹이 나지 않도록 하세요.</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

오늘의 주제(SB 1383)은 올리버 CIA 카운터 유기물 쓰레기 감축 및 재활용 쓰레기에 관한 법령에 올리버 CIA 카운터 도시/외생 지구 및 StopWaste의 협력하여 시행됩니다.

www.StopWaste.org/Rules

© 최소 30% PCR(소비자 사용 후 재활용) 종이에 인쇄되었습니다. 20211213.1