

Tipps & Tricks



Was tun, wenn die Mangos noch nicht reif sind?

Keine Angst, wenn die Mangos noch grün sind. Mit etwas Geduld und ein paar kleinen Tricks, reifen die Früchte wunderbar nach. Und ein lohnender Nebeneffekt, man muss nicht alle auf einmal essen, sondern kann sie über einen längeren Zeitraum genießen. Wichtig, die unreifen Mangos NIEMALS im Kühlschrank lagern. Sonst kann es passieren, dass die Frucht faul anstatt reif wird.

Trick 1

Die noch unreife Mango in Zeitungspapier einwickeln und an einem warmen Ort (Zimmertemperatur) aufbewahren. In nur wenigen Tagen ist die Frucht ein deutliches Stück gereift. Bitte regelmäßig – am besten täglich – nachsehen, wie weit die Reifung fortgeschritten ist.

Trick 2

Die unreifen Mangos zusammen mit Äpfeln oder mit reifen Mangos lagern. Durch das reifungsfördernde Gas, welches diese Früchte absondern, wird der Reifeprozess der unreifen Mangos beschleunigt.

Das Wichtigste in Kürze:

- nicht im Kühlschrank aufbewahren
- bei Zimmertemperatur lagern
- in Zeitungspapier wickeln
- neben reifen Äpfeln lagern
- zusammen mit einer reifen Mango aufbewahren

Nur Geduld

Selbst wenn Sie die unreifen Mangos einfach in einem zimmerwarmen Raum (nicht ganz dunkel) abstellen und etwas Geduld mitbringen, dann werden Sie sehen, wie wunderbar die Früchte von selbst reifen.

Woran erkennt man eine reife Mango?

Nicht alle Mangos, die bei uns nachreifen, werden gelb-orange. Es gibt aber ein paar Kriterien, wie man eine reife Frucht erkennen kann.

Eine reife Mango verströmt einen intensiven Duft. Sie bemerken ihn schon, bevor Sie die Frucht in die Hand nehmen. Die Schale der Mango gibt schon auf einen leichten Fingerdruck nach. Drücken Sie aber bitte nicht zu fest, sonst könnte die Mango an dieser Stelle leicht zu faulen beginnen.



Was tun, wenn die Mangos ganz reif und verzehrbereit sind?

Eine vollreife Mango kann man für kurze Zeit im Kühlschrank aufbewahren, damit sie nicht weiter reift und vielleicht sogar verdirbt. Reife Früchte müssen zeitnah aufgegessen oder weiterverarbeitet werden. Mangos können wunderbar eingefroren werden. Entweder als ganze Frucht (mit Schale & Kern) oder nur das Fruchtfleisch in Gefrierbehältern. Selbstverständlich lassen sich auch superleckere Gerichte daraus zaubern, wie Marmelade, Smoothies, Shakes, Kuchen, u.v.m.

Leckere Rezeptideen

In unserem Kochbuch ‚MANGO-MOTION‘ finden Sie viele leckere und unglaublich vielseitige Rezeptideen. Dieses erhalten Sie bei den Mango-Verteilerstellen oder über unsere Homepage: