

Fruitvliegjes...!



Weetjes:

Iedereen kent ze wel. Het zijn van die heel vervelende kleine vliegjes die als een zwerm om je fruitschaal en door je huis vliegen.

Ze zijn zo klein dat ze overal tussen kunnen kruipen. Vooral in de lente en in de zomermaanden zijn ze actief.

De meeste mensen vinden ze onhygiënisch en irritant.

Fruitvliegjes en etensresten

Fruitvliegen komen op etensresten en overrijp fruit af. De vrouwtjes fruitvlieg zoekt hier de ideale plek om haar eitjes te leggen.

Ze legt dan in korte tijd heel veel eitjes. Een fruitvliegen plaag is dus snel geboren.

Wat ook de plaag bevordert is dat de levenscyclus van de fruitvlieg, in de juiste omgevingstemperatuur, erg kort is.

Een fruitvliegenplaag tijdig bestrijden heeft echt de voorkeur. Als je de vliegjes lang in je huis laat leven, zou

dat mogelijk gezondheidsrisico's met zich mee kunnen brengen. Vooral als ze met z'n allen van een maaltijd aan het genieten zijn die je nog op wilde eten.

Het vlees is wel veilig, fruitvliegjes komen daar gek genoeg niet op af.

Tips:

Laat al het fruit niet te lang zitten in het schaal, eet ze op.

Voor het bewaren van groente en fruit in de koelkast is een temperatuur tussen 3 en 10° C het best.

Boven deze temperatuur gaat de kwaliteit snel achteruit. Ideaal zijn de groentebak en/of de twee hoogste rekken. Voor welke fruitsoorten geldt dat:

- Aardbeien, bessen, frambozen en ander klein fruit.
- Appels, maar altijd in een aparte bak (dus nooit samen met groenten of ander fruit).
- Peren, maar niet samen met appels en liefst ook niet samen met groenten en klein fruit.

Bananen: op een schaal bij kamertemperatuur.

Citrusvruchten: koele berging of kamertemperatuur.

Kiwi: kamertemperatuur of koele berging maar nooit samen met groenten of ander fruit.

Tropische vruchten: kamertemperatuur.