



سبزی خشک و ادویه‌ها کی خراب می‌شوند؟



فرح‌عابدی
خبرنگار چار دیواری

برای این‌که بفهمیم سبزی خشک و ادویه‌های مان چه زمانی خراب شده‌اند، به این موارد دقت کنید.

■ ادویه و سبزی خشک هم می‌میرند!

بسیاری از خانم‌ها برای افزایش ماندگاری سبزیجات، آنها را خشک کرده و از این سبزیجات در پخت غذاهای مان استفاده می‌کنیم. اما برخی از ما گمان می‌کنیم که از سبزیجات خشک و ادویه‌جات می‌توان برای سال‌های طولانی استفاده کرد و تاریخ انقضادارد.

توجه داشته باشید که همانند مواد غذایی دیگر در نگهداری سبزی خشک و ادویه‌ها نیز باید دقت کنید، زیرا خشک بودن آنها دلیل بر مادام‌العمر بودن‌شان نیست.

طول عمر ادویه‌جات و گیاهان خشک شده به نوع آماده‌سازی و نحوه نگهداری آنها بستگی دارد.

ادویه‌جات کامل مانند چوب میخک و دارچین را می‌توانید چهار تا پنج سال نگهداری کنید حتی فلفل کامل را می‌توانید حدود پنج تا شش سال نگه دارید.

ادویه‌جات خرد شده و تبدیل به پودر مانند جوز هندی، دارچین، زیره سبز و کاری را نیز می‌توانید دو تا سه سال نگه دارید.

اگر گیاهان و سبزیجات به شکل طبیعی خشک شوند، سه تا چهار سال می‌توان از آنها استفاده کرد اما اگر خرد شده باشند دو تا سه سال دوام دارند.

■ طول عمر دانه‌ها

می‌توان در مکان مناسب دانه‌هایی مانند رازیانه را تا چهار سال نگهداری کرد.

دانه خشخاش و کنجد پس از گذشت دو سال خراب می‌شوند و باید آنها را دور بیندازید.

■ طول عمر عصاره‌ها

عصاره‌هایی مانند نعنا را می‌توانید تا چهار سال سالم نگه دارید. عصاره خالص وانیل را به دلیل محتوای بالای الکلی می‌توانید فقط تا یک سال سالم نگه دارید.

■ چگونه بفهمیم ادویه‌ها و سبزیجات خشک قدیمی شده‌اند؟

سبزیجات خشک و ادویه‌جات پس از مدتی، طعم‌شان را از دست خواهند داد پس دلیلی ندارد که از آنها در غذا استفاده کرد.

برای این‌که بفهمید چه موقع دیگر نباید از ادویه‌جات استفاده کنید: مقداری ادویه در کف دست‌تان بریزید و با انگشت مالش دهید تا روغن‌های درون آن فعال شود، سپس آن را بو کنید، اگر بوی خاصی نداشت ادویه را دور بریزید.

روش‌های پاک‌کردن لکه روغن روی پارچه

لکه بی‌لکه!

لیلاونکی
خبرنگار چار دیواری

لکه‌ها جزئی جدایی‌ناپذیر از زندگی ما هستند به خصوص اگر اهل آشپزی کردن باشید حتماً با لکه‌های روغن روی لباس‌تان مواجه شده‌اید، لکه‌هایی که گاهی وقت‌ها پاک‌کردن‌شان ما را به دردسر می‌اندازد. همیشه به یاد داشته باشید برای بهتر پاک شدن لکه‌ها باید تا تازه هستند چاره‌ای اندیشید.

دریچه

پاک‌کردن لکه روغن با صابون خشک، پودر بچه و نوشابه

صابون خشک این توانایی را دارد که لکه‌های چربی روی لباس را هم در خود حل کند. پودر صابون را روی لکه بریزید و آن را به مدت ۳۰ دقیقه یا بیشتر داخل آب خیس کرده و سپس آبکشی کنید. در صورت نیاز یک بار لباس را به روش معمول بشویید تا لکه روغن به طور کامل از بین برود. پودر بچه چربی موجود در بافت پارچه را جذب می‌کند، به محض این‌که لباس‌تان به لکه روغنی آلوده شد کمی از این پودر روی آن بریزید و ۲۰ تا ۳۰ دقیقه صبر کنید، سپس با برس پودر را از روی لباس پاک کرده و با روش معمول آن را بشویید.

نوشابه گازدار کاربردهای زیادی در خانه‌داری از جمله پاک‌کردن لکه‌های روغنی دارند. کوکاکولا را مستقیماً روی لکه لباس بریزید و یکی دو ساعت صبر کنید تا لکه کاملاً در آن خیس بخورد سپس لباس را بشوید.

نکته

نکته

آلونه‌ورا

یک تکه ژل طبیعی آلونه‌ورا را از برگ آن برش دهید یا از ژل‌های آماده شده موجود در بازار استفاده کنید. ابتدا محل لکه را با آب خیس کنید سپس ژل را روی آن بمالید. مطمئن شوید که تمام قسمت‌های لکه با ژل پوشیده شده و سپس آن را داخل ماشین لباسشویی یا با دست بشویید.

اسپری

حالت‌دهنده مو حاوی ترکیباتی است که ساختار مولکول‌های چربی را می‌شکنند و به پاک‌شدن لکه کمک می‌کنند. اسپری مو را از فاصله ۱۵ تا ۲۰ سانتی‌متری بگیرید و روی محل لکه اسپری کنید تا خیس شود. سپس لباس را داخل ماشین لباسشویی یا با دست بشویید تا لکه‌ها پاک شوند.



دریچه

از بین بردن لکه با گچ و شامپو

گچ سفید ساده می‌تواند با جذب چربی بین الیاف، لکه‌های چرب را از بین ببرد. گچ را محکم روی لکه بکشید تا به همه قسمت‌های آن نفوذ کند. ۱۵ دقیقه صبر کنید و گچ‌ها را از روی لباس پاک کنید و به محض این‌که فرصت پیدا کردید لباس‌تان را با شوینده‌های معمولی بشویید. یک قطره شامپو روی محل لکه بریزید و با انگشت بمالید، به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه صبر کنید. سپس لباس را داخل ماشین لباسشویی یا با دست به روش معمول بشویید و شاهد پاک شدن لکه‌های روغن باشید.

دریچه

لباس را به خشکشویی ببرید

اگر لکه بزرگ‌تر و قدیمی‌تر از آن است که با این روش‌ها پاک شود یا لباس شما ارزشمندتر از آن است که بتوانید ریسک کرده و این روش‌ها را روی آن امتحان کنید بهتر است کار را به متخصص (خشکشویی) بسپارید کار لکه‌گیری و تمیز کردن لباس را به نحو احسن و بدون آسیب به لباس برای شما انجام دهد.

گوجه

بدون پوستش خوبه!

فریده تهرانی
خبرنگار چار دیواری

گوجه‌فرنگی یکی از صیفی‌جاتی است که در اغلب غذاها استفاده می‌شود و تاثیر زیادی در خوشمزه‌گی غذا دارد. اما به همان میزان که گوشت گوجه‌فرنگی جذاب و خوش‌خوراک است، پوست آن جذاب نیست و وجود پوست گوجه در غذا می‌تواند غذای ما را بدمنظره کند. به همین دلیل هم اغلب آشپزهای ماهر و افراد باسلیقه سعی می‌کنند تا پوست گوجه را بکنند. البته پوست کندن گوجه به این سادگی‌ها نیست اما با ترفندهایی می‌توان پوست گوجه را به راحتی کند.

استفاده از آب جوش

یکی از بهترین روش‌ها برای جدا کردن پوست گوجه‌فرنگی، استفاده از روش گرم و سرد کردن محصول به وسیله آب جوش است. آب جوش باعث شل شدن بافت پوست شده و همین مسأله کار را برای شما ساده می‌کند. برای این کار ابتدا یک ظرف یا قابلمه با اندازه مناسب را پر از آب کنید و روی حرارت قرار دهید تا به دمای جوش برسد. در همین حین گوجه‌فرنگی‌های خود را به خوبی بشویید. سپس به وسیله یک چاقوی تیز یک علامت مثبت روی قسمت بالای گوجه‌فرنگی بکشید. انتهای خطوط را از پایین به هم برسانید. در واقع پوست گوجه خود را به چهار قسمت تقسیم کنید. برش شما نباید آن قدر عمیق باشد که بافت اصلی گوجه‌فرنگی را برش دهد.

حال گوجه‌فرنگی‌ها را درون آب جوش بیندازید. یک دقیقه زمان برای رسیدن به هدف کافی است. یک ظرف آب سرد را ترجیحاً با چند قالب یخ آماده کنید، سپس بعد از گذشت یک دقیقه زمان، گوجه‌فرنگی‌ها را درون ظرف آب سرد بیندازید. مجدد یک دقیقه صبر کنید، سپس به راحتی مانند پوست کندن یک نارنگی، پوست را از گوجه‌فرنگی جدا کنید. این روش برای پوست کندن تعداد زیادی گوجه‌فرنگی مناسب است و شما می‌توانید بعد از دو دقیقه، به راحتی پوست کندن را انجام دهید.

حرارت شعله‌های گاز

بسیاری از اوقات پیش آمده است که قصد داریم به عنوان یک صبحانه یا عصرانه خوب، یک املت خوشمزه درست کنیم یا می‌خواهیم غذایی را با گوجه‌فرنگی‌ها آماده کنیم اما مثل همیشه حوصله پوست کندن گوجه‌فرنگی را نداریم. برای این کار به راحتی می‌توانید با استفاده از شعله‌های اجاق گاز، پوست گوجه‌فرنگی را جدا کنید. این روش نیز بسیار ساده است. ابتدا یک چنگال بلند را در انتهای گوجه‌فرنگی فرو کنید، سپس آن را روی حرارت بگیرید. به آرامی گوجه‌فرنگی را بچرخانید تا حرارت به همه نقاط آن برسد. یک دقیقه زمان برای هر گوجه‌فرنگی کافی است تا حرارت را درون خود راه بدهد. بعد از گذشت زمان، مشاهده می‌کنید که پوست محصول، جدا شده است. البته باید توجه کنید که مدت زمان روی حرارت قرار دادن گوجه‌فرنگی‌ها نباید به اندازه‌ای باشد که محصول شما به مرحله پخته شدن برسد.

