

با پیازی که جوانه زده باید چه کرد؟ #۴۷: روش‌هایی کاربردی برای جلوگیری از جوانه زدن سیر و پیاز

نگهداری اشتباه از پیاز و سیر باعث جوانه زدن آنها می‌شود، از این رو برای جلوگیری از این مساله باید روش‌های صحیح برای نگهداری آنها به کار ببرید.

به گزارش سایت خبری پرسون، سیر و پیاز از محبوب‌ترین و پر خاصیت‌ترین سبزیجات هستند که در انواع غذاها استفاده می‌شوند. سیر و پیاز طعم و مزه بی‌نظیری به غذا می‌بخشند و در هر چه خوشمزه‌تر کردن غذاها نقش به‌سزایی دارند.

بسیاری از خانم‌ها سیر و پیاز را به مقدار فراوان تهیه کرده تا همیشه در دسترس باشند اما گاهی پیش می‌آید که پیاز و سیر جوانه می‌زنند. جوانه زدن باعث تغییر رنگ و مزه سیر و پیاز می‌شود. در این مطلب روش‌های جلوگیری از جوانه زدن سیر و پیاز را آورده ایم. نگهداری نادرست از سیر و پیاز موجب خراب شدن آنها و جوانه زدنشان می‌شود. اگر می‌خواهید سیر و پیاز شما جوانه نزنند، نکات زیر را رعایت کنید.

سیر و پیاز را در دما مناسب نگهداری کنید:

بهترین دما برای نگهداری سیر و پیاز بین ۴ تا ۱۰ درجه سلسیوس یعنی بیشتر از دمای یخچال و اندکی کمتر از دمای یک اتاق است. سیر و پیاز را در انبار و جای خنک نگهداری کنید و در جای گرم قرار ندهید زیرا گرما موجب جوانه زدن، نرم شدن و تغییر مزه پیاز و سیر می‌شود.

پیازها را در جای خشک نگه دارید:

رطوبت سبب خراب شدن و جوانه زدن سیر و پیاز می‌شود. پیازها را پس از خریداری سه هفته روی پارچه ای پهن کنید و در محیط گرم و خشک نگه دارید.

سیر و پیاز را در جای تاریک قرار دهید:

بهتر است محیط نگهداری سیر و پیاز همواره تاریک باشد و پیاز و سیر را در مقابل نور خورشید نگهداری نکنید. تغییرات در مقدار روشنایی می‌تواند موجب نوسانات دمایی نیز شود.

سیر و پیاز را در جای دارای تهویه قرار دهید:

هرگز سیر و پیاز را داخل پلاستیک نگه ندارید زیرا عدم گردش مناسب هوا باعث ایجاد رطوبت و در نتیجه جوانه زدن پیاز یا پوسیدگی آن می‌شود. بهتر است آنها را برای جلوگیری از جوانه زدن در جایی مثل کیسه توری یا سبد سیمی نگه دارید که هوا در آن جریان دارد.

سیر و پیاز را جداگانه نگه دارید:

بهتر است فضایی کاملاً جدا برای نگهداری سیر و پیاز اختصاص دهید و سیر و پیاز را دور از سایر میوه‌ها و سبزیجات نگهداری کنید. میوه‌های رسیده گاز اتیلن تولید می‌کنند که احتمال جوانه زدن را بالا می‌برد.

با پیازی که جوانه زده باید چه کرد؟

اگر پیاز جوانه و کپک زده است، آن را دور بریزید اما اگر سالم است و تنها جوانه زده پیاز را دو نیم کنید و بقایای جوانه و ریشه را جدا کنید.