

# چطور پوست سبز گردو را جدا کنیم ؟

28 مرداد 1403

اگر پوست سبز گردو بیش از یک هفته بعد از چیده شدن از آن جدا نشود، رنگ مغز گردو به مرور تیره شده، طعم آن شروع به تلخ شدن می‌کند و کیفیتش را از دست خواهد داد.

ما در این مقاله چند روش برای پوست کردن گردو سبز به شما معرفی می‌کنیم تا به سادگی بتوانید این پوست را از گردو جدا کرده و از طعم لذیذ گردوی تازه لذت ببرید.

## ضرورت کندن پوست سبز از گردو

زمانی که گردوی تازه از درخت چیده می‌شود، یک پوشش سبزرنگ در اطراف خود دارد. تا قبل از رسیدن گردو وجود این پوسته نسبتاً ضخیم به عنوان یک عامل محافظتی از گردو در برابر بسیاری از آسیب‌ها عمل می‌کند اما بعد از رسیدن گردو و افتادن آن از درخت، دیگر وجود این پوست سبز به نفع گردو نخواهد بود.

اگر این پوست سبز بیش از یک هفته بعد از چیده شدن گردو از آن جدا نشود، رنگ مغز گردو به مرور تیره شده، طعم آن شروع به تلخ شدن می‌کند و کیفیتش را از دست خواهد داد. پس اگر خودتان درخت گردو دارید و یا گردوی تازه خریداری کرده‌اید، حتما سعی کنید با یکی از روش‌های زیر اقدام به پوست کردن گردو سبز کنید تا گردویتان خراب نشود.

## روش‌های جدا کردن پوست سبز گردو

اگر تعداد گردوهایی که می‌خواهید پوست آن‌ها را جدا کنید کم است، می‌توانید گردوها را زیر کفش خود قرار دهید و آن را روی زمین با فشار مناسبی بغلتانید تا پوست آن به راحتی کنده شود.

می‌توانید با استفاده از یک سنگ چند ضربه به گردو بزنید تا پوست سبز آن ترک بردارد و به راحتی جدا شود. این روش هم به علت وقت‌گیر بودن در صورتی مناسب است که تعداد گردوهایتان کم باشد.

به کمک یک چاقوی تیز، چندین شیار روی پوست سبز گردو ایجاد کنید؛ سپس آن‌ها را در یک پارچه حوله‌ای یا نخی بپیچید و با حرکت چرخشی پوست گردوها را به راحتی جدا کنید.

یک تخته چوبی روی گردوها قرار داده و آن را مانند وردنه روی آن‌ها حرکت دهید تا پوست سبزشان جدا شود.

گردوها را به مدت ۱ دقیقه در آب جوش قرار دهید؛ در این صورت پوست سبز گردو شل شده و راحت‌تر جدا می‌شود.

اگر عجله ندارید، بعد از چیدن گردو از درخت بگذارید دو الی سه روز با همان پوست سبز در هوای آزاد بماند تا پوست آن کمی خشک شده و راحت‌تر جدا شود.

برای جدا کردن پوست سبز از گردو دستگاه خاصی وجود دارد که به صورت اتوماتیک این کار را انجام می‌دهد ولی در این روش ممکن است در زمان جدا کردن پوست گردو، کمی از آب پوست سبز به داخل گردو نفوذ کرده و در نتیجه مغز گردو کمی تیره‌تر شود.

## **دو نکته برای جدا کردن پوست سبز از گردو**

**نکته ۱:** هنگام جدا کردن پوست سبز، مراقب باشید که به پوست قهوه‌ای آسیبی وارد نشود و نشکند.

**نکته ۲:** حتما در زمان برداشت گردو و جدا کردن پوست سبز آن از دستکش استفاده کنید در غیر این صورت این پوست سبز رنگ، دستتان را سیاه می‌کند و به سختی می‌توانید آن را پاک کنید.

بعد از جدا کردن پوست سبز از گردو آن را بشویید تا سیاهی اطراف آن از بین برود. اکنون می‌توانید گردو را بشکنید و از طعم خوب آن لذت ببرید.