

# روش هایی برای جلوگیری از جوانه زدن سیر و پیاز

سیر و پیاز از محبوب ترین و پر خاصیت ترین سبزیجات هستند که در انواع غذاها استفاده می شوند. سیر و پیاز طعم و مزه بی نظیری به غذا می بخشند و در هر چه خوشمزه تر کردن غذاها نقش به سزایی دارند.

بسیاری از خانم ها سیر و پیاز را به مقدار فراوان تهیه کرده تا همیشه در دسترس باشند اما گاهی پیش می آید که پیاز و سیر جوانه می زنند. جوانه زدن باعث تغییر رنگ و مزه سیر و پیاز می شود.

## سیر و پیاز را در دما مناسب نگهداری کنید:

بهترین دما برای نگهداری سیر و پیاز بین 4 تا 10 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 می شود.

## پیازها را در جای خشک نگه دارید:

رطوبت سبب خراب شدن و جوانه زدن سیر و پیاز می شود. 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 نورخورشید نگهداری نکنید. تغییرات در مقدار روشنایی می تواند 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 می شود. 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 میوه ها و سبزیجات نگهداری کنید. میوه های رسیده گاز اتیلن تولید می کنند که احتمال جوانه زدن را بالا می برد.

## **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.