

سه روش نگهداری سنتی انار

17 آذر 1403

انار یکی از میوه‌های جذاب و محبوب است که علاوه بر خواص طبیعی و معجزه‌آسا، طعم خوشایندی نیز دارد. تمایل به استفاده از این میوه در فصول مختلف و طیف گسترده‌ای از کاربردها، نگهداری طولانی مدت انار را به یک چالش تبدیل کرده است.

نگهداری سنتی انار در گودال

در دورانی که تکنولوژی سردخانه‌ها وجود نداشت، باغداران با استفاده از تکنیک‌های سنتی، انار را نگهداری می‌کردند. یکی از این تکنیک‌ها، ساخت گودال در زمین و پوشاندن آن با سنگ‌های رودخانه است. انارها روی سنگ‌ها قرار می‌گیرند و سپس روی آنها با برگ‌های چنار پوشانده می‌شود.

این شیوه موجب تازه ماندن انار تا حدود چهار ماه می‌شود. روش دیگر قرار دادن انارها را در یک محفظه گلی است، یعنی انارها را درون یک جعبه قرار دهید و اطراف آنرا به طور کامل با گل یا کاه‌گل بپوشانید.

چرب کردن پوست انار

یکی از روش‌هایی که می‌تواند به ما کمک کند تا انارها را برای مدت زمان طولانی‌تری نگهداری کنیم، استفاده از روغن نباتی برای چرب کردن پوست انار است. به این ترتیب که پوست انار را با یک لایه نازک از روغن پوشانده، سپس انارها را درون یک کیسه پلاستیکی قرار می‌دهیم. هدف از استفاده از روغن، جلوگیری از خشک شدن پوست انار و حفظ رطوبت آن است.

پوشاندن انار با پلاستیک به منظور جلوگیری از نفوذ هوا است. هوا می‌تواند موجب اکسید شدن و در نتیجه، فاسد شدن دانه‌های انار شود. پلاستیک نیز به عنوان یک مانع اضافی عمل می‌کند تا از خروج رطوبت جلوگیری کند. در این حالت، می‌توان انار را برای مدت طولانی، تا چندین ماه، در یخچال نگهداری کرد.

نگهداری خانگی با توجه به کیفیت پوست

یکی از روش‌های متداول نگهداری انار در خانه، انتخاب انارهای با پوست سالم و بدون ایجاد زخم است. این انارها می‌توانند تا حدود دو هفته تا ۱۴ روز در محیط‌های خنک و تاریک نگهداری شوند. اگر انار شما دچار ترک یا زخم است، استفاده از فریزر یا یخچال پیشنهاد می‌شود.