

پیاز جوانه زده را دور بریزیم؟

22 مرداد 1405

پیاز برای اینکه مدت بیش تری تازه بماند، به چیز پیچیده‌ای نیاز ندارد؛ فقط باید از رطوبت، گرمای زیاد و فضای بدون تهویه دور باشد.

یک سبد توری در محیطی خنک، خشک و تاریک می‌تواند گزینه مناسبی باشد. و مهم‌تر از همه، پیاز و سیب‌زمینی را کنار هم نگه ندارید.

پیاز را در یخچال نگذارید؟

برای پیاز کامل و خشک‌نشده، محیط خنک، تاریک و خشک با گردش مناسب هوا معمولاً انتخاب بهتری از یخچال است. رطوبت بالای یخچال می‌تواند شرایط مناسبی برای نرم شدن و فساد پیاز ایجاد کند.

بهتر است پیازها را در یک سبد توری یا ظرفی با تهویه مناسب قرار دهید؛ نه در کیسه پلاستیکی بسته یا ظرف کاملاً دربسته. نور، گرما و رطوبت؛ دشمنان پیاز

سه عامل می‌توانند ماندگاری پیاز را کاهش دهند:

رطوبت زیاد: احتمال کپک‌زدگی و فساد را افزایش می‌دهد.
گرمای زیاد: روند جوانه‌زدن و خراب شدن را سرعت می‌دهد.
نور مستقیم: می‌تواند شرایط نامناسبی برای نگهداری ایجاد کند.

بنابراین کابینت یا انباری خنک، تاریک و خشک که جریان هوا داشته باشد، گزینه مناسبی است.

یک اشتباه مهم: پیاز را کنار سیب‌زمینی نگذارید

اگر عادت دارید پیاز و سیب‌زمینی را کنار هم نگه دارید، بهتر است این عادت را تغییر دهید. این دو ماده غذایی در کنار هم می‌توانند روند خراب شدن یکدیگر را سریع‌تر کنند.

بهتر است برای هر کدام فضای جداگانه و دارای تهویه در نظر بگیرید.

پیاز جوانه زده را دور بریزیم؟

جوانه زدن لزوماً به معنای فاسد بودن پیاز نیست. اگر پیاز هنوز سفت است و نشانه‌ای از کپک، پوسیدگی یا بوی غیرطبیعی ندارد، معمولاً می‌توان قسمت جوانه‌زده را جدا کرد و از بخش سالم استفاده کرد.

اما اگر پیاز خیلی نرم، آبکی، کپک‌زده یا بدبو شده است، بهتر است مصرف نشود.

پیاز را تا زمان مصرف نشویید

رطوبت اضافه می‌تواند ماندگاری پیاز را کاهش دهد. بنابراین بهتر است پیاز کامل را تا زمانی که قصد استفاده از آن را ندارید، نشویید و فقط هنگام مصرف تمیز کنید.