

معلومة ع السريع: كيفية حفظ الخضرة والنعناع لأطول فترة



الأحد 12 يونيو 2016 03:06 م

النعناع، والبقدونس، والكزبرة والشبت، والجرجير وغيرها من الأعشاب التي لا غنى عنها في الطهي، عادة ما تفسد سريعًا بسبب سوء حفظها وبالتالي تذبل وتصفّر ونضطر إلي التخلص منها

هناك حل عملي وبسيط للحفاظ على هذه الأعشاب طازجة لأطول فترة ممكنة في الثلاجة:
في البداية قومي بتنقية الخضرة جيدًا مع إزالة الأوراق الصفراء ونهايات الأعواد ثم تغسل وتترك لتصفى الماء العالق بها وتجف تمامًا ثم يلف كل جزء في مناديل ورقية من مناديل المطبخ وتوضع في الثلاجة

عند الاستخدام، قومي بلقها مرة أخرى بإحكام في ورق المناديل وضعيها في الثلاجة في رفّ بالمنتصف، وهكذا ستظل طازجة لمدة ثلاثة أسابيع إلي شهر على الأكثر