

23 نکته برای حفظ طعم چای و قهوه



چای و قهوه از متداول‌ترین نوشیدنی‌های ما ایرانی‌ها هستند. البته بیشتر ما در فرهنگ امروزمان، نوشیدن چای را به قهوه ترجیح می‌دهیم و از قهوه، بیشتر برای پذیرایی در میهمان‌های رسمی‌مان استفاده می‌کنیم.

چای و قهوه از متداول‌ترین نوشیدنی‌های ما ایرانی‌ها هستند. البته بیشتر ما در فرهنگ امروزمان، نوشیدن چای را به قهوه ترجیح می‌دهیم و از قهوه، بیشتر برای پذیرایی در میهمان‌های رسمی‌مان استفاده می‌کنیم.

به هر حال چه طرفدار چای باشید و چه قهوه، باید اطلاعات کافی و مناسبی درباره نحوه نگهداری این محصولات داشته باشید تا بتوانید چای و قهوه خود را در بهترین شرایط و با کمترین تغییر در عطر و طعم نگهداری و آماده نوشیدن کنید.

خواندن این 23 نکته، می‌تواند راهنمای خوبی برای آگاهی از شیوه نگهداری چای و قهوه در منزل باشد.

12 نکته برای چای

1- ما چای را در مکانی خشک نگهداری کنید. اگر چای خشک بیشتر از 4 تا 5 روز در مکانی مرطوب بماند، امکان کپک زدن و بدطعم شدن آن وجود دارد، بنابراین یخچال به هیچ‌وجه محل مناسبی برای نگهداری چای خشک نخواهد بود.

2- کابینت‌هایی که از نور و رطوبت دور هستند، مناسب‌ترین مکان نگهداری چای خشک محسوب می‌شوند.

3- بهتر است برای جلوگیری از تغییر عطر، طعم و رنگ چای خشک، آن را درون ظروف شیشه‌ای یا فلزی تیره‌رنگ که کمترین نور و رطوبت را به خود جذب می‌کند، قرار دهید.

4- اگر قرار است بسته چای را باز کنید و آن را داخل شیشه‌های روشن مخصوص نگهداری چای، قند و شکر کنار سماور بریزید، باید حداکثر به اندازه نیاز یک هفته خانواده‌تان باشد، زیرا قرار گرفتن چای خشک در معرض نور زیاد باعث کاهش کیفیت عطر و طعم آن می‌شود.

5- چای خشک را بیشتر از نیاز یک ماه خانواده‌تان نخرید و آن را انبار نکنید. خوشبختانه چای خشک از محصولاتی است که همیشه در دسترس قرار دارد و خرید بیش از اندازه آن جز اشغال کردن فضا، سودی نخواهد داشت.

6- اگر 2 تا 3 بسته چای را یکجا خریداری کرده‌اید، بهتر است تا زمانی که به آن‌ها نیاز ندارید، بسته‌شان را باز نکنید. چای خشک تا تاریخ انقضای که روی بسته‌اش نوشته شده، خیلی خوب و باکیفیت داخل بسته‌بندی‌اش می‌ماند اما اگر آن را خارج کنید، ممکن است عطر و طعم اولیه‌اش را از دست بدهد.

7- بعد از هر بار استفاده، حتماً در ظرف چای خشک را محکم ببندید چون گرما و هوا هم از دیگر عوامل از بین برنده عطر و طعم و حتی رنگ چای هستند.

8- هرگز از پیمانه‌های خیس برای برداشتن چای خشک از ظرفش استفاده نکنید. این خیس‌ی و رطوبت می‌تواند باعث کپک زدن سطوح زیرین چای شود.

9- انباری یا کابینت‌های مشرف به نور آفتاب، مکان مناسبی برای نگهداری چای نیستند، چون گرما می‌تواند کپک زدن برگ‌های چای را در پی داشته باشد.

10- حد امکان از خرید و نگهداری چای فله‌ای خودداری کنید. در خرید محصولات فله‌ای نمی‌توان به ادعای فروشندگان در مورد تازه یا کهنه بودن محصول و چگونگی نگهداری آن در مغازه اطمینان کرد.

11- چای خشک به سرعت بوی خوراکی‌های دیگر را جذب می‌کند، بنابراین از قرار دادن آن در کنار خوراکی‌هایی با بوی تند مانند سیر یا سرکه خودداری کنید.

12- اگر می‌خواهید چای خوش عطری داشته باشید، داخل ظرف چای خشکتان یکی، دو عدد چوب دارچین، دانه هل یا چند عدد گلبرگ گل محمدی کاملاً خشک بیندازید.

3 نکته برای چای کیسه‌ای

1- چای‌های فوری کیسه‌ای فقط برای مواقع ضروری و مسافرت‌ها تولید شده‌اند، بنابراین خریدن چند بسته از آن‌ها و نگهداری‌شان در منزل کار معقولی به نظر نمی‌رسد.

2- بعد از باز کردن بسته‌بندی چای‌های کیسه‌ای، حتماً چای‌ها را با بسته‌بندی‌شان درون نایلونی قرار دهید و در آن را محکم گره بزنید. از آنجا که چای‌های کیسه‌ای پیش از مصرف، شسته نمی‌شوند، امکان نشستن گرد و غبار روی آن‌ها و انتقال آلودگی به لیوان آب جوش وجود دارد.

3- چای‌های کیسه‌ای به سرعت بوی محیط را به خود می‌گیرند، بنابراین از رها کردن طولانی‌مدت آن‌ها در محیط‌های باز و بدون بسته‌بندی اصلیشان (به خصوص در کنار خوراکی‌های بودار) خودداری کنید.

8 نکته برای قهوه

1- به طور کلی نگهداری دانه قهوه بسیار ساده‌تر از پودر قهوه است، بنابراین به شما توصیه می‌کنیم هنگام خرید قهوه، دانه‌های آن را تهیه و خودتان در منزل آسیابشان کنید.

2- اگر دانه‌های قهوه را درون قوطی‌های فلزی یا ظروف شیشه‌ای تیره‌رنگ با درهای محکم بریزید، می‌توانید مطمئن باشید که حداقل تا 4 ماه بدون تغییر رنگ و بو باقی می‌مانند.

3- هر بار به اندازه نیاز روزانه‌تان دانه‌های قهوه را پودر کنید.

چای خشک به سرعت بوی خوراکی‌های دیگر را جذب می‌کند، بنابراین از قرار دادن آن در کنار خوراکی‌هایی با بوی تند مانند سیر یا سرکه خودداری کنید

4- پودر قهوه تا یک ماه بدون تغییر عطر و طعم داخل ظروف شیشه‌ای با رنگ تیره باقی می‌ماند.

5- ظروف نگهداری قهوه را در مکان‌های خشک، خنک و به دور از نور و اکسیژن قرار دهید.

6- اگر دانه‌های قهوه را درون نایلون‌های محکمی بریزید و در نایلون را هم پس از خارج کردن هوای آن، محکم گره بزنید، می‌توانید آن را تا یک ماه داخل فریزر نگهداری کنید.

7- مکان‌های مرطوبی مانند یخچال، جای مناسبی برای نگهداری پودر قهوه نیستند.

8- هرگز از پیمان‌های خیس برای برداشتن پودر یا دانه قهوه استفاده نکنید.