

میوه خورها بخوانند

برای استفاده از برخی میوه‌ها باید ترفندهایی به کار بست که ممکن است همگان آن را ندانند و نتیجه خریدشان، غرغریال (!)، کثیفی دست‌ها، یا حتی به کشتی گرفتن با میوه نگون‌بخت منجر شود! اگر جزو این افرادید با دانستن نمونه‌های ذیل می‌توانید مهارتتان را نشان دهید.



جام جم آنلاین: برای استفاده از برخی میوه‌ها باید ترفندهایی به کار بست که ممکن است همگان آن را ندانند و نتیجه خریدشان، غرغریال (!)، کثیفی دست‌ها، یا حتی به کشتی گرفتن با میوه نگون‌بخت منجر شود! اگر جزو این افرادید با دانستن نمونه‌های ذیل می‌توانید مهارتتان را نشان دهید.

نارگیل: الیاف نارگیل را جدا کنید تا لکه‌هایی همانند چشم بر پوسته آن ببینید. اگر پیچ‌گوشتی یا یخ‌خردکن را روی آنها بگذارید و ضربه بزنید، نارگیل براحتی سوراخ می‌شود و می‌توانید آب یا شیر آن را در ظرف بریزید. پس از خالی کردن شیر، با چکش چند ضربه به پوسته بزنید تا به میوه خام یا سفیده نارگیل دسترسی یابید. برای صرف آن به صورت پخته نیز نارگیل را حدود 40 تا 50 دقیقه بجوشانید. پس از آن‌که سرد شد، پوست نارگیل براحتی شکسته می‌شود.

آناناس: اگر آناناس بویی مطبوع دهد و برگ آن براحتی کنده شود، یعنی رسیده است. آن را از طول به دو نیم کنید. قسمت برگدار را ببرد سپس یک برش طولی دیگر به آنها بدهید تا چهار قسمت حاصل شود. قسمت سفت درون میوه را جدا کنید. اکنون به شکل هندوانه می‌توانید پوست را جدا کنید و آناناس را قاچ‌قاچ شده مصرف کنید.

گردوی سبز: اگر به دستکش دسترسی ندارید، برای آن‌که انگشتانتان حین پوست کندن گردوی سبز و تازه، سیاه نشود، دستتان را خیس کنید و با چکش ضربه‌ای بر آن بزنید. سپس در ظرفی پر از آب، پوست را از گردو جدا کنید.

گردوی قهوه‌ای: برای یکدست و درسته خارج کردن مغز گردو از پوست، روز قبل همه گردوها را در ظرف حاوی آب و نمک بخیسانید. پوست گردو نرم شده، براحتی می‌توانید مغزش را سالم و درسته خارج کنید.

رسیده کردن هلو و خرمالوی نارس: بعضی وقت‌ها در میان هلوها یا خرمالوهای خریداری شده، تعدادی میوه سفت و نارس هم وجود دارد. آنها را جدا کرده، در روزنامه یا پوششی کاغذی قرار دهید. گاز متصاعد شده از هلوها یا خرمالوهای موجود در این محفظه کاغذی سخت‌تر خارج شده، باعث افزایش انفعالات شیمیایی و سرعت گرفتن زمان رسیدگی میوه می‌شود.

موز: سعی کنید موز را به مقدار کم و اندکی نارس و سبز بخرید زیرا موز میوه‌ای است که بسرعت رسیده و فاسد یا خراب می‌شود. در هر حال، موزها را یا از جایی آویزان کنید یا درون رول‌های آلومینیومی و فویل گذاشته در یخچال بگذارید تا زمان بیشتری سالم و بدون لك باقی بماند. به یاد داشته باشید موز در مجاورت کیوی، طالبی و خربزه زودتر خراب می‌شود.

رشید حسام - جام‌جم