یکشنبه 10 آذر 1392 - 11:12

خمیر وسط نان فانتزی را دور نریزید

خارج کردن خمیر نان‌های حجیم، کار درستی نیست اما ایرانی‌ها معمولا قسمت داخلی نان‌های حجیم مثل نان‌های ساندویچی و باگت را خارج می‌کنند و دور می‌ریزند.

همشهری آنلاین: خارج کردن خمیر نان‌های حجیم، کار درستی نیست اما ایرانی‌ها معمولا قسمت داخلی نان‌های حجیم مثل نان‌های ساندویچی و باگت را خارج می‌کنند و دور می‌ریزند. این یک کار اشتباه است و در کشورهای دیگر چنین چیزی را مشاهده نمی‌کنید. شاید دلیل این کار عادت مردم ما به خوردن نان‌های مسطح و برشته باشد.
آنها به همین دلیل مغز داخلی نان‌های حجیم را که برشته نیستند به اشتباه خمیر می‌دانند؛ در حالی‌که این قسمت از نان هم کاملا پخته شده و فقط واکنش قهوه‌ای شدن که همان برشته شدن است، در آن صورت نگرفته است. اگر قرار باشد درون نان برشته شود، حتما سطح نان و پوسته بیرونی آن خواهد سوخت.

اگر نان خوب تولید شده باشد و مردم طریقه نگهداری آن را هم بدانند، ضایعات نان کم می‌شود. ما در سایر کشورها این همه ضایعات نان نداریم و علت ضایعات بالای نان در ایران بیشتر به نحوه نگهداری و مصرف آن مربوط است. مثلا تا چند سال پیش که هنوز یارانه نان قطع نشده بود و نان ارزان‌تر بود، مردم بیش از مصرف خودشان نان می‌خریدند و بیشتر اوقات هم نان داغ و تازه را بدون سرد شدن کامل در پلاستیک می‌گذاشتند و به منزل می‌بردند و هنگام مصرف هم، قسمت‌های نرم نان را دور می‌ریختند.

در چند سال اخیر، با توجه به گران‌تر شدن نان، مردم تقریبا نان را به اندازه مصرف می‌خرند و اگرچه آمار دقیقی از میزان ضایعات نان طی یکی دو سال گذشته منتشر نشده، ولی بی‌شک، میزان دورریز نان کمتر شده است.

اگر مردم بتوانند نان را درست نگهداری کنند به اندازه مصرفشان هم آن را بخرند، به‌طور حتم میزان ضایعات این ماده غذایی پرمصرف کاهش خواهد یافت.