Як зберігати горіхи вдома?

Хочете ласувати смачними горішками усю зиму? То це легко! Ловіть кілька дієвих порад від такого ж любителя похрумати😋

Варто запам'ятати всього 2 правила:

☝️Горіхи треба добре просушити (тому що головний ворог зберігання горіхів - волога, яка сприяє появі цвілі).

☝️Відсортувати від зіпсованих.

Чудово, якщо є можливість і достатньо місця для зберігання горіхів у шкаралупі, бо саме так вони збережуться найкраще. Це стосується любих горішків. Сушити в шкаралупі краще на свіжому повітрі у суху та ясну погоду від трьох днів і більше. Потім зсипати горішки у паперову коробку або у тканинний мішок і відкласти у сухе прохолодне місце (балкон, гараж, прибудова, де температура до +15°C). Так вони залишатимуться корисними 3-5 років!🗓️

Це все супер, але тим, у кого мало місця для зберігання, що робити?🤔 Звісно, запастись вже очищеними. Для цього очищені горіхові плоди сушити краще вже вдома (в електросушці або в духовці при температурі не вище 50°C). Далі треба розкласти горішки по тканинним мішечкам і відставити в сухе темне і прохолодне місце. В герметичних пакетах або в закритому посуді не варто зберігати, так як горіхам потрібен доступ повітря👀.

А може у Вас ще й в морозильній камері місце є?🧐 Гм, то Ви щасливчик, тому що можна горіхи заморозити і зберігати в морозілці. При цьому продукт не втратить свої корисні якості і вітаміни, і його можна буде вживати протягом цілого року. Можна розфасувати горішки по зіп-пакетах по 200-300 гр, або скористатися пластиковими контейнерами.

Взагалі-то, добре, коли є можливість зберігати продукти у різні способи. Так Ви отримаєте гарантію того, що хоча б якісь з цих способів спрацює при любих форсмажорах🤪