

بوصفة من الصين..تعرّفوا أساليب تخزين البيض دون ثلاجة!



كشف مستهلكو الموقع الصيني "WeChat" أساليب فعالة لتخزين البيض دون استخدام الثلاجة .
واقترح المعلقون تغطية البيض بالقماش القطني. يشار إلى أن هذه هي التقنية الأكثر استخداما في الصيف من قبل البائعين في أسواق القرى لحماية القشرة الرقيقة من دخول البكتيريا عبر المسام. بالإضافة إلى ذلك فإن الأرز يساعد في الحفاظ على نضارة المنتج .
وأشار المستخدمون إلى أن "دقيق الأرز الناعم سيغلق المسام الموجودة على القشرة ويبقي البكتيريا خارجها، فضلاً عن منع الرطوبة من التبخر داخل البيضة.
وأشار القراء أيضا إلى أن البيض يمكن أن يظل طازجا لفترة طويلة إذا تم فركه بزيت السمسم أو أي زيت آخر صالح للأكل. كما ينصحون بلف المنتج في غلاف بلاستيكي ووضعه في مكان بارد، مما يؤدي إلى إطالة عمر البيض.
كطريقة رابعة، يقترح المستخدمون وضع البيض في وعاء من الماء مع إضافة محلول مشبع بهيدروكسيد الكالسيوم. ويتميز هذا السائل بخصائص جيدة ضد الجراثيم وسوف يطيل بشكل كبير من العمر الافتراضي للبيض.

