

Κλαίτε όταν κόβετε κρεμμύδια; Γιατί;

/ [Γενικά Θέματα](#)



Τι μπορείτε να κάνετε

Αλήθεια, γιατί κλαίμε όταν κόβουμε κρεμμύδια; Υπάρχει επιστημονική εξήγηση που λέει ότι στο κρεμμύδι περιέχονται κάποιες θειούχες ενώσεις και όταν το κόβουμε, οι ενώσεις αυτές απελευθερώνονται στον αέρα και όταν φτάνουν στα μάτια μας δημιουργούν ένα ήπιο οξύ που τα ερεθίζει, προκαλώντας τα δάκρυά μας. Οι θειούχες ενώσεις είναι υδατοδιαλυτές κι έτσι το “κλάμα” διαρκεί μόνο λίγο.

Πως μπορεί να αποφευχθεί το “κλάμα”;

Υπάρχουν διάφοροι μέθοδοι: Μπορούμε να βάλουμε τα κρεμμύδια σε ένα μπολ με νερό για περίπου μισή ώρα πριν τα κόψουμε. Αυτό θα «αφοπλίσει» τις επίμαχες ενώσεις κι έτσι τα μάτια μας θα παραμείνουν στεγνά.

Μπορούμε επίσης να βάλουμε τα κρεμμύδια στο ψυγείο, για περίπου μισή ώρα.

Κάποιοι υποστηρίζουν ότι βρέχοντας το μαχαίρι με νερό και την επιφάνεια κοπής με ξύδι θα γλιτώσουμε τις δακρύβρεχτες μαγειρικές διαδικασίες.

Μερικοί υποστηρίζουν ότι το μάσημα μιας τσίχλας, ή πλύσιμο του κρεμμυδιού αμέσως μετά την κοπή του βοηθά.

Πηγή: ikypros.com