

Διατηρείστε σωστά τα μπαχαρικά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αγοράσατε μυρωδάτα μπαχαρικά, ολόκληρα ή σε σκόνη. Κάποια από αυτά, ιδιαίτερα τα πιο σπάνια ή κάποια που σας έφεραν δώρο από το εξωτερικό, μπορεί να κόστισαν ακριβά. Δεν είναι κρίμα λοιπόν να ξεθυμάνουν μόνο και μόνο από κακή συντήρηση; Ακόμη και τα φθηνά μπαχαρικά και ξερά μυρωδικά, αξίζουν λίγη από την προσοχή σας στη σωστή φύλαξη και αποθήκευση για να χαίρεστε για πολύ

καιρό το θεσπέσιο άρωμά τους!

5 Μυστικά για σωστή αποθήκευση

1. Νόμος βασικός και απαράβατος: Τα μπαχαρικά διατηρούνται απαραίτητως σε χώρο ξηρό και σκοτεινό, αφού η απευθείας έκθεση στο ηλιακό φως, την υγρασία και τις υψηλές θερμοκρασίες αλλοιώνουν αστραπιαία τη δύναμη του αρώματός τους.

2. Πρέπει να βρίσκονται σε σημείο εύκολα προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

3. Προτιμήστε να τα φυλάξετε σε γυάλινα βαζάκια που να κλείνουν αεροστεγώς ή πολύ καλά με βιδωτό καπάκι. Μην τα φυλάτε σε πλαστικά γιατί αλλοιώνεται το άρωμά τους.

4. Διαλέξτε μέρος που να μπορείτε να τα βλέπετε εύκολα και γρήγορα. Δεδομένου ότι πολλά από αυτά έχουν παρόμοιο χρώμα ή εμφάνιση, κυρίως τα τριμμένα σε σκόνη, φροντίστε να τα βάλετε σε δοχειάκια απλά, διάφανα, χωρίς σχέδια, για να βλέπετε γρήγορα τι είναι το καθένα. Ιδανικά, βάλτε μικρές ταμπελίτσες που να αναγράφουν το είδος και την προέλευση του κάθε μπαχαρικού. Προτιμήστε ταμπελίτσες κρεμαστές με ένα κορδονάκι ή λαστιχάκι κι όχι αυτοκόλλητες, ώστε ανά τακτά χρονικά διαστήματα να μπορείτε να πλύνετε τα βαζάκια χωρίς να τις καταστρέψετε.

5. Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούνται περισσότερο και καλύτερα από τα τριμμένα σε σκόνη, πλην λίγων εξαιρέσεων. Αφήστε δε ότι τριμμένα έχουν ήδη χάσει μεγάλο μέρος της μυρωδιάς τους, έχουν ξεθυμάνει. Ακόμα και η κανέλα σε ξυλάκι τρίβεται αρκετά εύκολα σε ένα μικρό τριφτάκι μπαχαρικών (θα το βρείτε σε καταστήματα με εξοπλισμό κουζίνας). Εξάλλου, τα μπαχαρικά σε σκόνη δεν σας δίνουν την δυνατότητα να δείτε πόσο φρέσκο και καλής ποιότητας είναι το μπαχαρικό που αγοράσατε.

Μερικές έξυπνες ιδέες για τον τέλειο χώρο φύλαξης

• **ΨΗΛΑ ΤΡΟΦΟΝΤΟΥΛΑΠΑ:** Οι σύγχρονες κουζίνες συνήθως έχουν στενά και ψηλά ντροφοντούλαπα, ιδανικά για φύλαξη μικρών βάζων, ιδιαίτερα εάν προσαρμόσετε ένα μακρόστενο ράφι, με μπάρες προστασίας για να μην πέφτουν τα βαζάκια με το «άνοιξε-κλείσε». Υπολογίστε το πάχος του ραφιού που θα προσαρμόσετε για να μην «βρίσκει» κάθε φορά που ανοιγοκλείνετε το τροφοντούλαπο.

• **ΜΕΓΑΛΟ ΚΑΙ ΒΑΘΥ ΝΤΟΥΛΑΠΙ:** Ίσως η πρακτικότερη, οικονομικότερη και ευκολότερη λύση φύλαξης. Ένα μεγάλο και βαθύ συρτάρι όπου θα βάλετε όρθια τα βαζάκια είναι ιδανικό. Κολλήσετε αυτοκόλλητο με το είδος κάθε μπαχαρικού στο καπάκι κάθε βάζου για να τα ξεχωρίσετε εύκολα.

• **ΜΑΚΡΥ ΡΑΦΙ ΚΑΤΩ ΑΠΟΤΑ ΝΤΟΥΛΑΠΙΑ:** Προσαρμόστε ένα μακρύ ράφι κάτω

από τα επάνω ντουλάπια της κουζίνας. Το σημείο αυτό συνήθως βρίσκεται στο ύψος των ματιών μας και βλέπουμε αμέσως τα βαζάκια με το περιεχόμενό τους. Είναι ένας μεγάλος χώρος που χωρά πολλά βαζάκια!

Πηγή: dinanikolaou.gr