

## Αποθήκευση κονδύλων σε άμμο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μια

επαναστατική μέθοδος για να διατηρήσουμε σε καλή κατάσταση τους κονδύλους, επιμηκύνοντας παράλληλα το χρόνο ζωής τους, είναι να τους αποθηκεύσουμε μέσα σε άμμο. Είναι μια μέθοδος απλή και οικονομική, κατάλληλη για καρότα, παντζάρια, ρέβες, γογγύλια, σελινόριζες κ.ά., όχι όμως για πατάτες. Η άμμος είναι αδρανές υλικό και δεν έχει καμία «θεραπευτική» αξία για τους μικροοργανισμούς, οπότε δημιουργεί συνθήκες που δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη παθογόνων.

Θα χρειαστούμε ένα ξύλινο δοχείο, ακόμα και παλιό, αλλά καλά καθαρισμένο. Μπορούμε να παραγγείλουμε ένα τέτοιο κουτί από έναν μαραγκό, στις διαστάσεις που μας εξυπηρετούν, αρκεί να είναι σχετικά βαθύ. Θα χρειαστούμε επίσης ψιλή, καθαρή ποταμίσια άμμο, που θα βρούμε σε μάντρες με οικοδομικά υλικά αλλά και σε μεγάλα φυτώρια - είναι φθηνό υλικό, σε μικρές ποσότητες.

- 1.** Αφού καθαρίσουμε καλά το κουτί, στρώνουμε στον πυθμένα του μια στρώση άμμου πάχους περίπου 4 εκ.
- 2.** Ψεκάζουμε την άμμο ελαφρώς με λίγο νερό, με το ψεκαστήρι των φυτών ή του σιδερώματος των ρούχων. Η άμμος πρέπει να είναι ελαφρώς νοτισμένη, όχι βρεγμένη. Με αυτόν τον τρόπο, οι κόνδυλοι θα παραμείνουν τραγανοί με όλη την υγρασία τους.
- 3.** Βουρτσίζουμε προσεκτικά τους κονδύλους που θέλουμε να αποθηκεύσουμε, χωρίς να τους πλύνουμε, να τους ξεφλουδίσουμε ή να τους ξύσουμε. Πρέπει απλώς να απομακρύνουμε τα χώματα.
- 4.** Τους αραδιάζουμε σε σειρά στην άμμο, χωρίς να ακουμπάνε μεταξύ τους, σε απόσταση περίπου 2 εκ. ο ένας από τον άλλο, και τους μισοβυθίζουμε στην άμμο.
- 5.** Τους καλύπτουμε με άλλο ένα στρώμα άμμου και συνεχίζουμε τη διαδικασία με εναλλάξ στρώσεις κονδύλων και άμμου, μέχρι να γεμίσουμε το κουτί.
- 6.** Τοποθετούμε το κουτί σε μέρος ξηρό και σκοτεινό (π.χ. ντουλάπι χωρίς υγρασία, αποθήκη, γκαράζ, ντουλάπα). Οι κόνδυλοι διατηρούνται έτσι αναλλοίωτοι για αρκετό καιρό.

### **Και ένας πιο συμβατικός τρόπος αποθήκευσης των κονδύλων:**

Αφού αφαιρέσουμε τα χώματα και τους σκουπίσουμε με ένα απορροφητικό χαρτί για να μην υπάρχει υγρασία, μπορούμε να τους διατηρήσουμε στα ειδικά πλαστικά σακουλάκια συντήρησης τροφίμων στα ψυγεία μας για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

**Πηγή:** [kathimerini.gr](http://kathimerini.gr).