

الطريقة الأمثل لتخزين البيض في الثلاجة

يعتبر البيض من أكثر المواد الغذائية التي تحتاج الى دقة وعناية كبيرة في التخزين، ذلك لأن قشرة البيض الرقيقة تتسبب بتسلل الهواء الى داخلها وخاصة رائحة البهارات والتوابل القوية.

لذلك نجد أنه تم تخصيص مكان لوضع البيض في الثلاجة بحيث يبقى بمنأى عن إنبعاثات باقي الأطعمة.

وفي هذا المجال، ينصح خبراء التغذية لدى تخزين البيض في الثلاجة بوضع الجهة القاسية للبيضة على أرضية المكان المخصص لها. تجدر الإشارة الى أن حرارة التبريد يجب أن تكون عادية.

ومن المهم جدا، تجنّب غسل البيض قبل حفظه لأن الغسيل يؤدي الى تدمير الغشاء الطبيعي للبيضة.

أن مدة تخزين البيض في الثلاجة تصلح من 4 الى 5 أسابيع، بعد ذلك يصبح البيض غير صالح للأكل ويمكن أن يسبب التسمم.