

الطريقة الصحيحة لتجميد الفواكه

هل ترغب بعمل كوكتيل من الفواكه والمحافظة عليها لفترة جيدة واستعادة حين الحاجة إليها؟ أو ترغب بالاحتفاظ بنوع من الفواكه نظيف ومقطع مجمد في الفريزر ثم تناوله طازجًا عند حاجتك إليه؟

قد تظن أن وضع الفواكه بالفريزر، كما هي، على أنها طريقة صحيحة وسريعة لتجميدها، إلا أن ذلك مخطئ بهذا المعتقد، فكل ما ستحصل عليه هو مكعب جليد يصعب استعماله عند الحاجة.

اقرأ أيضًا 7 صفات صيفية اعتمدها عندما يكون الطقس حارًا! <https://bit.ly/2LpqqqF> للغاية لتشغيل الفرن!

الآن يمكنك اتباع الطريقة الصحيحة لتجميد الفواكه، فكثيرًا ما تواجه مشكلة وهي كيفية الحفاظ على الفواكه دون حدوث أي أضرار بها، كما تحاول جاهدًا تحضير أنواع من كوكتيل الفواكه لتقديمه إلى عائلتك وللضيوف في أسرع وقت. بالإضافة إلى اختلاف أنواع الفواكه الموسمية خلال السنة، فالآن يمكنك عبر الطريقة الصحيحة لتجميد الفواكه الحفاظ على عليها.

لذلك، سنطلعك على خطوات الطريقة الصحيحة لتجميد الفواكه

1. غسل وتجفيف الفواكه

قم بغسل الفواكه تحت الماء الجاري، يمكنك استعمال القليل من غسول الفواكه أو الصابون. ثم إفرد الفواكه على صينية على فوطة نظيفة واتركها لتجف تمامًا. فمن الضروري أن تكون الفواكه جافة قبل تجميدها!



2. تقطيع الفواكه

يجب تقطيع الفواكه بحسب الرغبة باستخدامها لاحقاً . أي إن كنت ترغب بتحضير التارت مثلاً ، فقطعها لقطع كبيرة أو لشرائح. أمّا إن كنت ترغب باستخدامها لتحضير السموثي، فعليك تقطيعها عشوائياً لأنك ستعصرنها بنهاية المطاف.

- أبرز أنواع الفواكه وكيفية تقطيعها:
- التفاح والإجاص: إنزع البذور وقطّعها إلى شرائح أو مكعبات. كما يمكنك ترك القشرة بحسب الرغبة.
- الخوخ، الدراق، النكتارين: أزل النواة وقطّع الفواكه إلى شرائح أو مكعبات. ويمكنك إزالة القشرة أو تركها بحسب الرغبة.
- الكرز: أزل النواة واترك الكرز كامل كما هو أو إقطعها إلى نصفين.
- كلّ أنواع التوت: يجب أن يترك كلّ أنواع التوت كما هي.
- الفراولة: إنزع رأس الفراولة وقطّعها إلى شرائح أو مكعبات.
- الشمام: أزل قشرة الشمام والبذور، قطّعه لشرائح لدوائر بالأداة المخصصة لذلك.
- الموز: قشّر الموز ثمّ قطّعها إلى دوائر.
- الكيوي: قشّر الكيوي ثمّ قطّعها لشرائح.
- المانجو: قشّر هذه الفواكه وأزل النواة ثمّ قطّعها.
- الأناناس: قشّر الأناناس ثمّ قطّعها إلى دوائر.



3. فرد الفاكهة

إفرد قطع الفواكه على صينية عليها ورقة زبدة بطبقة واحدة، ويمكن أن تكون القطع مُتلاصقة ولكن تجنّب وضعها فوق بعضها لتسهيل عملية التخزين.



4. التجميد الأول

أفسح المكان المناسب في الفريز لوضع الصينية. أترك الفواكه تجمد لمدة 4 ساعات أو ليلة كاملة. لكن تأكّد من مُتابعة خطوات التفریز أو سوف تفسد الفواكه.



5. توضيب الفواكه

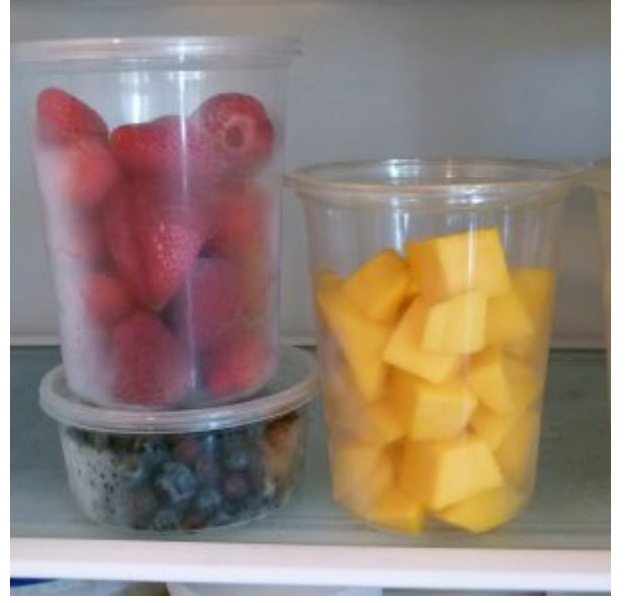
بعد أن يتم تجميد الفواكه، وحيث عليك تقسيمها إلى كميات معتدلة ووضعتها داخل حاويات مخصّصة للفریزر وتكون محكمة الإغلاق أو بكل بساطة يمكن وضعها في أكياس بلاستيكية مخصصة. إرفع حواف ورقة الزبدة من أجل إزالة الفواكه الملتصقة واستخدم السباتولا لرفع الثمار للحاوية. لا تلمس الفاكهة لأزّها ستبدأ بالذوبان على الفور ثم أقفل الحاوية أو أغلق الكيس، مع الحرص على إخراج الهواء منه.



6. التسمية

أكتب إسم الفاكهة على الحاوية أو الكيس وحيث يمكنك ذكر الكمية الموجودة. تسهّل عليك هذه الطريقة، في وقت لاحق، إيجاد الفواكه الذي تبحث عنه واستخدام الكمية المحددة. ثم عليك إعادة الفاكهة

إلى الفريزر.



7. مدّة التفرّيز

يمكن ان تبقى الفواكه عادةً في الفريزر لبضع أشهر، أي من 3 إلى 9 أشهر. وليس من الضروريّ إذابة الفواكه قبل إستخدامها.

الآن أصبح بإمكانك تحضير السموثي أو الآيس كريم بالإستعانة بهذه الفواكه المجمّدة، بكل بساطة!

