ما هي مدّة حفظ الأرز المطبوخ وغير المطبوخ؟

يعتبر الأرز من أكثر الأطعمة المستخدمة والتي يحبها جميع أفراد العائلة وتدخل في عدد لا يحصى من الوصفات . لكن هل تعلم انه يمكنك حفظ الأرز المطبوخ؟

ما هي مدّة حفظ الأرز المطبوخ وغير المطبوخ؟ سؤال يطرحه على نفسه عدد كبير من الطهاة وربات البيوت . تعتمد مدة حفظ الأرز على عدّة عوامل منها ومن بينها نوعية الأرز وظروف التخزين.

مدّة صلاحية الأرز غير المطبوخ

إنّ كافة أنواع الأرز غير المطبوخ لديها فترة صلاحية غير مُحدّدة . التحدّي الرئيسي هو إبقاء حبات الأرز خالية من الغبار والأتربة والحشرات والملوثات الأخرى.

لا يملك الأرز الأبيض البسمتي وغيره مدّة صلاحية محدّدة في حال كانت خالية من الملوثات . وذلك بعكس الأرز البني بفضل محتواه المرتفع من الزيت ، فبالتالي لا يبقى محفوظ لفترة طويلة.

إتبع النصائح التالية لدى تخزين الأرز غير المطبوخ:

- من أجل إطالة عمر الأرز ، عليك تخزينه في منطقة جافة وباردة ؛ وذلك بعد فتح الكيس أو العلبة الموضوع فيها ، ووضع الأرز غير المطبوخ بوعاء محكم الإغلاق أو يمكن تركه بالعلبة الأصلية أو الكيس.
- للمزيد من الحماية من الحشرات و الغبار والملوثات الأخرى ، يمكن تخزين الأرز غير المطبوخ بالثلاجة أو الفريزر . ضع الأرز بوعاء محكم الإغلاق أو أتركه في العلبة أو الكيس وضعه في كيس محكم الإغلاق.

لمعرفة إن كان الأرز غير المطبوخ قد أصبح سيئاً ، فيصبح موجود فيه حشرات أو ملوّثات أخرى وحيث عليك رميه على الفور.

مدّة صلاحية الأرز المطبوخ

1. الأرز الأبيض : مدة التخزين في الخزانة غير محددة ، في الثلاجة غير محددة وفي الفريزر غير محددة.
2. الأرز البسمتي : مدة التخزين في الخزانة غير محددة ، في الثلاجة غير محددة وفي الفريزر غير محددة
3. الأرز الأسمر : مدة التخزين في الخزانة من 3 إلى 6 أشهر ، في الثلاجة من 6 إلى 12 شهر وفي الفريزر من 12 إلى 18 شهر.

إتبع النصائح التالية لدى تخزين الأرز المطبوخ :

الأرز المطبوخ:

إنّ مدّة صلاحية الأرز المطبوخ على أنواعه هي على الشكل التالي :

- في الثلاجة : 4 إلى 6 أيام.
- في الفريزر : 6 أشهر.

لإطالة عمر الأرز المطبوخ ينصح وضعه في الثلاجة بحاويات محكمة الإغلاق.

تنمو البكتيريا بسرعة في الأرز المطبوخ على درجات حرارة تتراوح بين 4 و60 درجة مئوية . يجب التخلص من الأرز على الفور بعد تركه لمدة ساعتين على درجة حرارة الغرفة.

لإطالة عمر الأرز المطبوخ ينصح تجميده في الفريزر . ضع الأرز بحاويات محكمة الإغلاق أو أكياس للفريزر.

إنّ أفضل طريقة لمعرفة ما إذا كان الأرز المطبوخ قد أصبح سيئاً هي شمّ رائحة الأرز أو تفقد شكله. تجاهل الأرز وتخلص منه إذا كانت رائحته أو مظهره غريبين.

كيفية إعادة تسخين الأرز المطبوخ؟

- على نار الغاز : في قدر ، ضع ملعقتين كبيرتين مياه لكلّ كوب أرز مطبوخ . قم بتغطية القدر وسخّنه لـ5 دقائق على درجة حرارة عالية.
- في الميكرويف : بوعاء مقاوم للحرارة ، ضع ملعقتين كبيرتين مياه لكلّ كوب أرز مطبوخ . أدخل الوعاء إلى الميكرويف على حرارة عالية واتركه بمدة دقيقة ليتّم تسخينه .
- لإعادة تسخين الأرز المُجمّد: يدخل الأرز إلى الميكرويف لمدة

دقيقتين على حرارة عالية.