

# 5 نصائح بسيطة لتجميد أي نوع من الحساء!

يعتبر الحساء من أسهل الوجبات للتجميد للتناول لاحقاً ، دون ان يتغيّر الطعم. لذلك اذا كنت تريد ان تعرف السرّ الأفضل لتجميد الحساء بالطريقة المناسبة، فاليك 5 نصائح لا بد من إتباعها.

## 1. اضع الحليب او الكريم لاحقاً

اذا كنت من محبي الحساء الذي يحتوي على الكريم، فمن الأفضل ان تجمد الحساء قبل ان تضيف هذا المكوّن، اليها، اذ انه قد ييتجمد على شكل حبيبات عند وضعه في الثلاجة. عند تسخين الحساء، اضع الكريم او الحليب اليها، ولن تشعر بفرق في الطعم.

## 2. لا تضيف الباستا

تصبح المعكرونة مهروسة بعد التجميد، وقد لا يبدو الأمر شهياً أبداً! لذلك من الأفضل ان تغلي وتضيف المعكرونة الطازجة مباشرة بعد إعادة تسخين الحساء. ستستمتع بطعم أطيب وكأ أنك طهيت الحساء الآن.

## 3. لا تضيف اي من المكونات التي تضع في الدقائق الخمس الأخير من طبخ الحساء

مكونات مثل الأعشاب الطازجة وعصير الليمون والخل والبيض تميل إلى أن تكون دقيقة جداً، لهذا السبب تضاف في وقت متأخر من الطهي. يعني ذلك بأنه من الأفضل عدم تجميد هذه المكونات، كما ان مذاقها سيكون أفضل اذا تم إضافتها بعد إعادة تسخين الحساء المجمّد.

## 4. قم بطهي الخضروات أقل من اللزوم

لا تنسى ان الخضروات ستطهى أكثر عند إعادة التسخين، لذلك طهيها أقل من اللزوم يمنعها من أن تصبح هشة جداً.

## 5. جمّد كميات صغيرة

يسهل تسخين الكميات الصغيرة أكثر من غيرها، كما يسهل توضيها في الفريزر أكثر من غيرها.