

8 طرق فعالة لوقف هدر المال على محلات البقالة

إنفاق المال على محلات البقالة تبدو رائعة حتى تدرك أن نصفها قد أفسد في غضون أسبوع. لتجنب الخسارة الكلية للهزال الأخضر ، والأعشاب الطازجة ، والأفوكادو ، والخبز ، وأكثر من ذلك ، اتبع نصائح التخزين الثمانية المفيدة هذه للحصول على أفضل استخدام من مشترياتك. قد تدرك أنك كنت تخزن الدبايس بشكل خاطئ طوال هذه المدة ، ولن تبكي أبداً على السبانخ المصابة مرة أخرى.

1. تخزين الخضر على الطريق الصحيح

شراء السبانخ أو غيرها من الخضر فقط لرؤيتهم تذبل في الثلاجة بعد بضعة أيام هو الأسوأ. ابقها طازجة وواضحة من خلال اتخاذ بعض الخطوات الإضافية لغسل الخضروات وتخزينها في حقيبة مبطنة بمنشفة ورقية.



2. تجميد الخضر الخاص بك

إذا كنت تعلم أنك لن تحصل من خلال حفنة من كرنب أو كيس من جرجير قبل أن تصبح غير صالحة و سيئة ، وتجميد ذلك! يمكنك إما تجميد الأجزاء الفردية من الخضر المفروم في أكياس صديقة للتجميد ، أو يمكنك طهي الخضر وملء صينية مكعبات الثلج معهم. هذه الخدعة مثالية لدمج الخضار في عصير الصباح .

3. وجبة تحضير مع عبوات دجاج فريزر

بالتأكيد ، أنت تعلم أنه يجب عليك تجميد صدور الدجاج قبل أن تسوء ، ولكن هل فكرت في تحضيرها قبل تجميدها؟ تنقذ نفسك من العمل الإضافي في وقت لاحق بإضافة زيت الزيتون والثوم والبهارات إلى أكياس الدجاج بحيث أن كل ما عليك فعله هو تذويبها و طهي العشاء في غضون دقائق.

4. استخدام أعشاب إضافية في البيستو و Chimichurri

في كثير من الأحيان لا ، ربما كنت شراء الريحان الطازج أو البقدونس لاستخدام مقبلات ، ثم في نهاية المطاف مشاهدة ذبول بقايا الطعام.

تجنب إضاعة المال على هذه الأعشاب الثمينة عن طريق جعل دفعة كبيرة من البيستو أو chimichurri. يمكنك صنع هذه الصلصات اللذيذة من أي شيء ، وتذهب على كل شيء من المعكرونة إلى الدجاج والأسماك.



5. تخزين الليمون في الماء

الليمون تحصل على طريقة متعفنة بسرعة كبيرة. والخبر السار هو أن هناك طريقة أفضل بكثير لتخزينها بدلاً من وضعها في الثلاجة أو تركها في صحن مسطح.

6. إبقاء الخبز طازج من قبل تجميده

لا شيء يفسد المساء تماماً مثل سحب قطعة من الخبز لصنع شطيرة ، إلا أن تدرك أنها رصدت مع العفن. لتعظيم فترة صلاحية رغيفك من الخبز ، يمكنك تجميده وتذويبه كلما احتجت إليه.

7. حفظ النصف الآخر من الأفوكادو الخاص بك

معضلة: هل تأكل الأفوكادو كله ، أو للأسف مشاهدة النصف غير المستخدمة منه تتحول إلى اللون البني؟ ليس عليك اختيار أي من هذه الخيارات ، وذلك بفضل خدعة سهلة تسمح لك بحفظ أفوكادو مفتوح لعدة أيام.

8. شوربة

عندما تكون في شك ، الحساء هو الحل. على محمل الجد ، يمكنك تحويل أي الخضار العالقة في الثلاجة إلى حساء لذيذ مع عدد قليل من الإضافات ، مثل الأوراق المالية والتوابل. افرسي كل شيء ، وقم بتجميد الباقي في وقت لاحق.



لحفظ الخبز لوقت أطول ، إليك ما يجب عليك فعله:

- في غضون 24 ساعة (كحد أقصى) من القطع إلى رغيف ، قم بتقطيع الخبز المتبقي.
- مرة واحدة يتم تجميد شرائح الخبز ، ونقلها إلى كيس الثلاجة المجمدة ، وإزالة أكبر قدر ممكن من الهواء من الحقيبة.
- عندما يضرب شغف خبز ، اخرج كمية كبيرة من شرائح الخبز التي

ستأكلها ، ثم دعه يذوب في درجة حرارة الغرفة ، أو ضعها مباشرة في محمصة الخبز.