هذه الأغذية لا تنتهي صلاحيتها أبداً

يوجد بعض الأغذية التي لا تفسد على الإطلاق بطول مدة التخزين ، حتى لو وضع عليها تاريخ لمدة الصلاحية عند شرائها ، لكنها تحتاج فقط أن تحتفظ بها بالظروف المناسبة لها.

فالكثيرون يشعرون بتأنيب الضمير عند الإضطرار إلى التخلص من بعض الأطعمة التي تنتهي تاريخ صلاحيتها ، بينما كانوا يحتفظون بها داخل خزانة المطبخ . مع ذلك ، فالكثير منا يجهل أنه يوجد بعض الأطعمة التي يمكن استهلاكها حتى بعد انتهاء تاريخ صلاحيتها.

بالتأكيد قد مررت بتجربة تحضير وصفة واكتشاف فجأة أنك لا تملك مكوناً رئيسياً ، فقد قمت برميه خلال فورة التنظيف لاعتقادك أنّ مدّة صلاحيته قد انتهت . فعليك ان تعلم أن بعض الأطعمة لا تنتهي صلاحيتها ان تم حفظها بشكل صحيح فستدوم لسنوات من بعد فتحها .

من الطبيعي أن تفقد هذه الأطعمة المفتوحة القليل من جودتها الأصلية لكن يمكن استخدامها بكل راحة بال وضمير . لذلك ، فكر مرتين قبل رمي أحد هذه المكونات التي لا تفسد بمرور الوقت وأهمها :

العسل

يعتبر العسل غذاء لا يفقد صلاحيته أبداً ، فمن الممكن ان يتغير لونه وتركيزه قليلاً ، ولكن هذا الامر لا يسبب للمستهلك أي مشاكل صحية على الإطلاق.

تتمثل الطريقة الصحيحة لحفظ العسل ، من خلال وضع الوعاء المفتوح بإناء أكبر ، مملوء بماء ساخن لكي تذوب بلورات السكر المتركزة.

الأرز

حتى لو تراكم الغبار على الأرز ، تأكد من انه ما زال صالحاً للاستخدام ، حتى منذ ان قمت بشرائه . ينطبق هذا الامر على جميع أنواع الأرز، ما عدا البني لانه يحتوي على نسبة عالية من الزيوت ، التي تتسبب بحدوث تعفنه مع مرور الوقت.

في جميع الأحوال ، يجب حفظ الأرز وتخزينه بأوعية محكمة الغلق من اجل حفظه من الحشرات.

الخل الأبيض

يمكن شراء كميات من الخل الأبيض دون القلق حول انتهاء مدة صلاحية هذا المنتج والمبلغ الذي تنفقه ؛ لأن الخل الأبيض سيبقى بحالة جيدة تسمح باستخدامه للأبد ، سواء من اجل استخدامات الطهي أو حتى تنظيف المنزل.

الملح

تعد مختلف أنواع الملح صالحة للاستخدام طوال الحياة ، سواء كان ملح البحر أو ملح المائدة ، فهي لن تفسد مع مرور الوقت.

دقيق الذرة

تتبقى كميات من الدقيق الأبيض بأغلب الأحيان في العبوات المستخدمة ، وعليك أن تعرف أنه بإمكانك الاحتفاظ به لوقت طويل ، فقط تأكد من تخزين الدقيق بمكان بارد وجاف ومغلق.

السكر

لا يفسد السكر أبداً مهما طالت مدة تخزينه ، وذلك بسبب عدم تكوينه للبكتريا ، فقط من الصعب حفظه من التحجر بكتل صلبة.

تتمثل الطريقة الصحيحة لحفظ السكر بوضعه في مكان جاف ومغلق بعيداً عن الحشرات لاستخدامه لأطول فترة ممكنة.

البقوليات

تحتفظ البقوليات بمدة صلاحية استخدام لمدى الحياة ، لكنها ستحتاج لمدة أطول لتسويتها لدى الطهي ، لكنها لا تفقد قيمتها الغذائية على الإطلاق.

القهوة بعد التحضير

ان قمت بتحضير كوب من القهوة ولم تشربه ، فقط قم بوضعها بالثلاجة وستظل القهوة بحالة جيدة للأبد.

شراب القيقب

يتمتع شراب القيقب بالعديد من الفوائد الصحية ومن اهمها إبطاء نمو الخلايا السرطانية وتخفيض احتمالات الإصابة بمرض السكريّ . مثل القهوة الفورية ، يتميز القيقب انه يمكن تحضير مشروب القيقب وحفظه بالثلاجة ، وفي هذه الحالة سيبقى على حالته لفترة لا مدة صلاحية لها.