

SALÇANIN KÜFLENMESİ NASIL ENGELLENİR?

Küflenmeyi Önlemenin Yolları:Eğer hazır salça tüketiyorsanız salça alırken küçük boyutlarda almalısınız. Böylece kısa zamanda tüketerek küflenmesine fırsat vermezsiniz. Salçanızı alırken teneke kutu yerine cam kavanozda alırsanız daha iyi olur. Hem sağlık açısından hem de küflenmesini önleme açısından daha iyi olacaktır. Eğer teneke kutuda aldıysanız eve geldiğinizde cam bir kavanoza boşaltmanız da alternatif olabilir.

Küflenmeyi Önlemek İçin Sıvı Yağ Çözümü: Eğer aldığınız salça çok fazla ve ne yapacağınızı bilmiyorsanız çok kolay bir çözümlü vardır. Salçayı küçük kavanozlara koyarak üzerine sıvı yağ koyabilirsiniz. Bir kavanoz salçaya 3 yemek kaşığı sıvı yağ yeterli olacaktır. Her yemek yapışınızda yemeklere üzerindeki yağ ile



birlikte salçayı ekler ve salçanın üzerindeki yağı yenilersiniz. Böylece küflenmez ve üzerindeki yağda yenilemiş olursunuz. Kullanmadığınız kavanozlardaki salçaları da üzerine sıvı yağ ekleyerek, kapaklarını kapatıp kullanana kadar açmazsanız küflenmesi engellenir.

Zeytinyağı İle Yapılacak Salça Saklama Formülü: Salçalarınız çok fazla ise bir başka yöntem olarak her kavanoz için bir çay bardağı zeytinyağı koyarak ateşte kaynatın. Kaynatırken ocağın kısık ateşte olmasına dikkat edin. Daha sonra içine bir yemek kaşığı kaya tuzu ekleyerek sıcak olarak kavanozları kapatın. Buzdolabında ya da serin bir yerde saklamanız doğru bir tercih olacaktır.

Tereyağı İle Salçayı Saklama Formülü:Uzun zaman kullanmayacağınız salçanızı tereyağı ile saklayabilirsiniz. Tereyağını eriterek kullanmayacağınız salça kavanozlarının üzerine dökün. Ağzını hava almayacak şekilde kapatıp, serin bir yerde saklayarak kullanacağınız zaman açabilirsiniz. Ayrıca kullanacağınız zaman üzerine sık sık sıvı yağ dökerseniz küflenmesi önlenmiş olur.

Buz Kalıpları İle Çözüm:Salçalarınızı küçük plastik buz kalıplarına koyarak dondurabilirsiniz. Sonrasında hepsini bir poşete koyup kullanacağınız zaman çıkartırsınız. Isı ile temas edeceği için yemek yapacağınız zaman hemen eriyecek ve size zorluk çıkarmayacaktır. Bu formülün bir başka avantajı da tek kullanımlık olmasıdır. Daha pratik bir

yöntemdir.

Tuzla Saklama Formülü: Genellikle konserve salçalar çok fazla tuzlu olmamaktadır. Bu nedenle aldığınız zaman bir kavanoza boşaltırken içine bir kilo salçaya yarım fincan tuz girecek şekilde tuzlayıp saklayabilirsiniz. Daha uzun ömürlü olacaktır. Ayrıca konserve salçaları bir kavanoza boşaltmak istemezseniz konserveyi açtıktan sonra üzerini hava almayacak şekilde bir kapakla ya da çay tabağı ile kapatabilirsiniz.

<http://www.hayatkolay.com>