

سمنو را چگونه مدت طولانی نگه داریم؟

نگهداری سمنو در طولانی مدت اصولی دارد که در این مطلب برایتان خواهیم گفت.

به گزارش سایت خبری پرسون، سمنو یکی از مواد غذایی شیرین و چسبنده است که از جوانه گندم و آرد درست می شود. آثار قدیمی نشان از این است که خاستگاه این دسر به خراسان کنونی بازمیگردد و از آن به عنوان برکت زمین یاد می شود و اغلب در ماه اول بهار پخته می شود. سمنو در هفت سین نشان قدرت و سمبل خیر و برکت است.

خواص سمنو

- درمان سوء هاضمه

- درمان نازایی و سختی زایمان

- درمان سنگ کیسه صفرا و اختلال صفرا

- درمان پوکی استخوان و دردهای استخوانی

- درمان ریزش مو

- رفع لاغری صورت

- درمان پسوریازیس

- درمان پارکینسون

- رفع عوارض یائسگی

- بهبود قدرت جنسی و باروری

مدت زمان ماندگاری سمنو در یخچال

نگهداری سمنو در یخچال با دمای میان ۲ تا ۵ درجه سانتی گراد به مدت ۵۰ روز یا حداکثر ۲ ماه ماندگاری دارد. اگر مزه سمنو تغییر کرد و مزه ترشیدگی داد و یا کپکی بر روی آن پیدا شد حتماً آن را دور بریزید. بهترین زمان خوردن سمنو مثل مواد غذایی دیگر نزدیکترین زمان به تاریخ تولید است.

نگهداری از سمنو برای مدت طولانی

دقت کنید که به علت استفاده از گندم و نداشتن مواد نگهدارنده مدت زمان نگهداری بیشتر ۳ ماه باعث فاسد شدن سمنو می شود.

می توانید سمنو را داخل یک نایلون فریزر درون فریزر نگهداری کنید.

موقع استفاده آن را از فریزر بیرون آورده و همینطور ساده درون یک ظرف بگذارید تا کم کم یخ آن باز شده و مجدداً به صورت خمیری خود درآید.

منبع: بیتوته