

## خشك كنده مواد غذايي آفتابي

0	پيش زمينه
1	پيش زمينه
2	آمادگي
3	خشك كردن
4	چه وقت خلاص ميشود
5	نگهداري
6	كرمك
7	مدت انبار
8	توجه به زمان خشك شدن
9	توجه به هواي خشك براي نگهداري
10	چگونه استفاده و بكارگيري
11	تذکر درمورد توليد
12	عكس

ايش زمينه : در حدود پنجا فيصد مواد غذايي دركشور هاي جنوب غيرقابل استفاده ميمانند چون در اين كشورها كنسر نميشود, در زمان كه ميوه جمع آوري ميشود قسمت زياد آن به فروش نميرسد , از خشك نمودن ثمر درختان و بوته ها ميتوان مقدار زياد عايد براي باغداران ايجاد كرد و براي مدت طولاني مواد فوق الذكر ا نگهداري كنند , كساني مواد غذايي را مستقيم در آفتاب خشك ميكنند كيفيت و پاكي مواد توسط گرد خاك و ديگر حيوانات و يا احتمالاً در صورت كدام باران تيز بكلي خراب شوند , در حاليكه با خشككنده ما بخصوص بعضي ميوه هاي درجريان خشك شدن بيشتر رسيده و مزه آن خوبتر و شريبنتر ميشود و تاممي و يتامين ها و مينرال هاي به استثناي ويتامين سي در حد اكثر باقي ميمانند , ديگر اينكه اين گونه خشك سازي از مواد كميآوي كه در كانسر سازي استفاده ميشود پاك است , خشك كنده آفتابي بهترين راه حل است اما متاسفانه بسيار كم مورد استفاده ميگردد.

آماده گي : خسته و دمبك سيب را جدا كنيد سيب را ريزه ريزه كنيد و عاجل بگذاريد كه خشك شود والي رنگ آن نسواري ميگردد - سبزيجات را قبل از خشك ساختن با آب جوش تعقيم گردد مثلي پياز و يا زنجبيل و - .  
تعقيم سازي : سبزيجات را مستقيم در آب جوش داخل كنيد و بعداً دوباره با آب سرد سرد ساخته شود - براي جلوگيري از تغير رنگ ميوه آنرا با يك فيصد نمك و يا آب ليمو و يا نيم كيلو بوره را در يك ليتر آب حل كنيد و بعداً ميوه را تركنيد -

خشك كردن : بخاطر كه هنگام خشك نمودن ويتامين ها از بين نرود ميوه جات با حرارت چهل و پنج الي پنجاه درجه و سبزيجات الي هفتاد درجه خشك ساخته شود و هر قدر پروسه خشك ساختن کوتاه با شد بهتر است تا ويتامين هاي آن حفظ شود در هنگام خشك كردن نبايد ميوه ها سر به سر خشك شود و حتي بتار هم اگر آويزان شود بين شان فاصله و يا گره ايجاد گردد - در داش برقي هم تا حرارت پنجاه درجه شمال دار ميشود مواد غذايي را خشك كرد  
چه وقت خشك ميشود :

وقتي كه با فشار ديگر احساس تري نشود , باقلا ت سخت ميشود , ونهنا با ب در صورت كف مال شده پودر شود , بعضي ميوه مثلي زرد آلو مثلي چرم ميشود -  
قبل از بسته بندي دوازده ساعت در هواي خشك سرد ساخته شود بسته بندي : در قطي آهني , بوتل شيشه يي كه سر آنها بسته شود , و يا خريط هاي نخي و يا پلاستيكي و يا كاغذ نسواري , در جاي خشك سرد تاه ۱۲ درجه , تاريك نگهداري شود و در نزديك آن چيز هاي بوناك مثلي پياز و سير گذاشته نشود , و در جاي باشد كه حشرات و مگس نداشته باشد در بالاي بسته بندي آن تاريخ و نام آن نوشته شود -

امتحان که درست خشک شده یانه : در صورت اگر با کارد بریده شود تخته زیرا مرطوب نسازد و یا اگر در بوتل اندخته میشود دیوار بوتل مرطوب نشود -

از بین بردن حشرات : برای جلوگیری از کرم زدگی باید بعضی گیاه که ضد بکتیریا است استفاده کرد و یا استفاده از نوع حشره که همه حشرات دیگر را میخورد و خودش میمیرد زود زود کنترل شود

زمان نگهداری :

نباتات مثلی نانا و گشنیز الی یکسال

میوه و ترکاری شش ماه و سمارق یک تا دو سال هم ممکن است , مغز با ب شش الی هشت ماه این زمان را میتوان طولانی ساخت در صورت که در قطعی قسمی نگهداری شود که هوا نرسد پوپنک : در صورت که اگر درست خشک شود و یا بسته بندی درست و جای بسته بندی مناسب باشد