

5 طرق فعالة لتقطيع البصل دون دموع



الثلاثاء 14 يونيو 2016 01:06 م

كيف تقطعين البصل؟ قد تبدو الإجابة سهلة، إلا أن القيام بالعمل في حد ذاته أمرٌ صعب بالنسبة للكثيرات، نظراً للحرقة التي تصيب العينين وما صاحبها من دموع أثناء التقطيع □

عندما تقشرين البصل، فإن الإنزيمات تمتزج وينبعث غاز مركب الكبريت الذي يشكل حمض الكبريتيك بمجرد اتصاله بماء العين، ما يتسبب في نزول الدموع □

ولضمان عدم تساقط دموعك أثناء تقطيع البصل، فإليك أكثر 5 طرق فعالة:

1- التقطيع الآلي

يمنع التواصل المباشر مع البصل، إذ توضع البصلة في آلة مغلقة وسط شفرات يتم الضغط عليها من الخارج، ما يعني أن انبعاثات البصل لن تصل إلى عينيك □

2- النظارات الواقية

يمكنك شراء نظارات واقية مخصصة لتقطيع البصل يقدر ثمنها بحوالي 20 دولار، قد يبدو شكلها غريباً في المطبخ، إلا أنها ستمنع وصول انبعاثات البصل إلى عينيك □

3- أضيئي شمعة

وسيلة ناجحة جداً، يفسرها البعض بأن الشمعة تقوم بحرق المواد المهيجة للعين التي يصدرها البصل □

4- جمدي البصلة

هذه الطريقة فعالة بشكلٍ كبير، ضعي البصلة في المجمد لحوالي نصف ساعة قبل تقطيعها، ثم اخرجيها وقطعيها، ولن تتساقط دموعك □

5- اقطعي الجذر

تحتاج هذه الطريقة إلى نوع من المهارة، إذ تقومين فيها بتقطيع البصلة مع إبقائها متماسكة إلى النهاية من خلال عدم تقطيع الجذر □