

TENDENCIAS

Como almacenar las Cebollas y los Ajos para que duren meses!

El Ciudadano · 13 de mayo de 2015





¿Alguna vez ha notado que al ajo le brotan pequeños brotes verdes o a las cebollas les aparece moho? Probablemente esto suceda por un inadecuado almacenamiento.

El ajo y la cebolla son excelentes para añadirlos a sus comidas o simplemente para usar con fines medicinales. Las cebollas se pueden utilizar para aliviar el picor de una picadura de mosquito y el ajo se puede utilizar para la acidez estomacal. Hay muchos usos médicos para ambos, pero si no se almacenan correctamente, no durarán mucho tiempo.

Hay maneras en las que se pueden almacenar estos vegetales sin tener que preocuparse de ellos. Saber cómo almacenarlos es importante si quiere que duren más de un par de días. Aquí aprenderá cómo y dónde almacenar estos vegetales.

Necesitará:

- Las cebollas y el ajo que tienen que ser firmes al tacto y estar libre de imperfecciones.
- Bolsa de almuerzo de papel.
- Perforadora.

– Clips para papel.

Instrucciones:

1.Perfore las bolsas de papel con la perforadora. Puede hacerlo con cualquier patrón que desee.

2.Llene la bolsa hasta la mitad, doble la parte superior sobre ella, etiquete la bolsa y ponga el clip en la parte superior para cerrarla.

3.Almacene le bolsas de ajo y cebolla en un lugar fresco, seco y oscuro, y así le durarán más tiempo.

vía Medicinas Naturales

Fuente: [El Ciudadano](#)