

# تلخی زدایی زیتون با سود پرک در منزل

آیا شما از آن دسته افرادی هستید که میوه زیتون را دوست دارید ولی به دلیل تلخی آن نمی توانید میل کنید و لذت ببرید؟ عامل اصلی تلخ بودن میوه زیتون، ماده ای است به نام اولئوروپین که ضد سرطان می باشد. از قدیم تا به امروز روش های مختلفی برای از بین بردن تلخی زیتون به کار برده شده است. تلخی زدایی زیتون به دو بخش صنعتی و سنتی تقسیم بندی می شود. حجم بالای استفاده از زیتون در سراسر دنیا باعث شده تا تلخی زدایی از آن به یک شغل و حرفه بدل شده باشد. اما در کار شیوه های صنعتی، می توان تلخی زدایی زیتون با سود پرک در منزل را نیز به انجام رساند. در این مطلب قصد داریم تلخی زدایی زیتون با سود پرک در منزل به روش سنتی را توضیح دهیم. سود پرک یک ماده قلیایی است و به همین دلیل کاربرد های فراوانی دارد و یکی از این کاربردها تلخی زدایی میوه زیتون می باشد. ادامه این مطلب می تواند به شما از بین بردن تلخی زیتون در منزل و بدون هزینه بالا و وقت زیاد را آموزش دهد. برای این کار کافی است نسبت به خرید سود پرک، سرکه، نمک و زیتون اقدام نمایید.

## سریع ترین روش از بین بردن تلخی زیتون با سود

زیتون هایی که به رنگ سبز روشن و مایل به زرد هستند را از درخت بچینید و سپس زیتون ها را تمیز کنید. به طوری که میوه های زخمی شده و آفت زده را درون ظروف پلاستیکی ریخته و شاخ و برگ ها را جدا کنید. زیتون ها را به درستی بشویید تا آلودگی، گرد و غبار ها و خاک ها از بین برود. این میوه ها را درون لگن بزرگ پلاستیکی بریزید و تا ۱۵ سانتی متر بالاتر از زیتون ها آب پر کنید. زیرا سود پرک ماده ای قدرتمند و خورنده ای است. سود پرک نباید هیچ عنوان با ظروف فلزی ارتباط برقرار کند، چراکه باعث سوراخ شدن ظروف می شود. توجه داشته باشید برای هر کیلوگرم زیتون باید ۲۰ الی ۳۰ گرم سود پرک اضافه کنید و بعد از چندین دقیقه با چوب تمیز و بلند آن را به خوبی مخلوط کنید تا سود پرک به درستی حل شود. بعد از هفت الی هشت ساعت استراحت دادن به زیتون ها متوجه خواهید شد که آب آن تیره شده است. اینک زمان تست فرارسیده است.

برای تست چند دانه زیتون بردارید و حسابی بشویید و با زبان امتحان کنید که آیا تلخی آن از بین رفته است؟ اگر تلخی زیتون ها از بین رفته بود، آب تیره شده را دور بریزید و سپس زیتون ها را درون آب تازه ای قرار دهید و به مدت یک الی دو روز چندین بار آن ها را بشویید تا دیگر رنگ آب تغییر نکند. برای خنثی کردن و پاک کردن سود پرک، ابتدا آب را با یک لیتر سرکه ترکیب کنید و زیتون ها را درون آن بریزید، و بگذارید به مدت یک روز باقی بماند و سپس آب زیتون را دور بریزید. ۴ گرم نمک را درون آب تازه اضافه کنید و بر روی حرارت قرار دهید تا بجوشد. بعد از جوشیدن، اجازه دهید تا خنک شود و بر روی زیتون ها بریزید. در مراحل آخر زیتون ها را در ظروف شیشه ای قرار دهید. اگر دوست دارید زیتون شما طعم فوق العاده ای داشته باشد، می توانید با اضافه کردن روغن زیتون، سرکه و حبه سیر طعم بی نظیری به آن دهید و برای نگهداری از زیتون ها آن را در یخچال قرار دهید.



## زیتون چه نوع میوه ای است؟

ابتدا به این پرسش پاسخ می دهیم که زیتون چه نوع میوه ای است؟ زیتون میوه ای چرب و روغنی است که ظاهری بیضی شکل دارد. این میوه از بوی تند، زننده و همچنین مزه ی تلخی برخوردار است. ارتفاع درخت زیتون ۳ متر است و اگر در مناطقی مساعد رشد کند ارتفاع آن به ۱۲ متر نیز می رسد. چوب درخت زیتون سخت و مقاوم است و برای درست کردن اجسام ظریف از این چوب استفاده می کنند. درخت زیتون در منطقه ای که آب و هوای گرم و مرطوبی داشته باشد، به درستی رشد می کند و برای رسیدن میوه ها نیاز به هوای گرم و حرارت خورشید دارد. دو نوع زیتون وجود دارد: زیتون مشکلی و سبز که هر دو خاصیت یکسانی دارند و تفاوت زیتون مشکلی با نوع سبز آن در این است که این نوع زیتون روغنی تر از زیتون سبز است. میوه زیتون خواص بی شماری دارد که در زیر به برخی از آن اشاره می کنیم؛

1. میوه زیتون سرشار از آهن است و برای افراد باردار گزینه فوق العاده محسوب می شود.
2. به دلیل فراوان بودن آنتی اکسیدان و پلی فنون در زیتون به قوی شدن سیستم ایمنی بدن کمک می کند و همچنین باعث تقویت استخوان ها و مفاصل می شود.
3. زیتون از ریزش مو، دیابت نوع ۱ و نوع ۲ جلوگیری می کند و همچنین بهترین دارو برای انواع درد ها محسوب می شود. شما با اضافه کردن میوه زیتون به هرم غذایی، سلامت خود را حفظ کرده اید.
4. میوه زیتون از بیماری هایی همچون آلزایمر، زوال عقلی و بیماری های کبدی پیشگیری می کند.

5. زیتون سرشار از ویتامین A است. برای این که چشمان سالم و روشنی داشته باشید، مصرف زیتون را فراموش نکنید.
6. برای داشتن سیستم گوارش سالم و جلوگیری از زخم معده زیتون را به لیست غذایی خود اضافه کنید.
7. میوه زیتون از لختگی خون، انواع سرطان به ویژه سرطان روده پیشگیری می کند.



در ادامه به بررسی نحوه تلخی زدایی زیتون با سود پرک در منزل خواهیم پرداخت.

## وسایل مورد نیاز برای تلخی زدایی زیتون در خانه

1. ۲ گالن زیتون سبز رنگ
2. یک ظرف پلاستیکی برای ترکیب مواد
3. مقداری سود پرک
4. یک عدد چوب بزرگ و تمیز
5. ۵ گالن آب
6. یک پیمانه نمک
7. یک پیمانه سرکه

نکته بسیار مهم. قبل از انجام تلخی زدایی زیتون، استفاده از دستکش پلاستیکی و ماسک و لباس مخصوص الزامی می باشد. هم چنین ضروری است تا سود پرک در ظروف استاندارد و با رعایت کلیه موارد ایمنی مورد استفاده قرار

گیرد. اگر به دنبال مرجعی مطمئن برای [خرید سود پرک](#) هستید که کلیه موارد ایمنی نگه داری و حمل و نقل آن را رعایت کرده باشد، پیشنهاد ما به شما تهیه آن از سایت [دیجی شیمی](#) است. این سایت یکی از معتبرترین مراجع عرضه مواد شیمیایی است که سود پرک را با کیفیتی نازل و قیمتی استثنایی به دست مصرف کننده می رساند.



## سخن نهایی آنکه..

زیتون میوه ای است که خواص فراوانی دارد. تمام پزشکان و متخصصان طب سنتی مصرف این میوه را توصیه می کنند، زیرا برای سلامتی افراد بسیار مفید می باشد. زیتون میوه ای است که مزه ی تلخی دارد و شما می توانید با استفاده از سود پرک آن را به روش سنتی و در خانه تلخی زدایی کنید تا طعم آن دلچسب تر شود. در این مطلب همه چیز درباره تلخی زدایی زیتون با سود پرک در منزل را با جزئیات کامل عنوان کردیم تا در صورت تمایل با پرداخت کمترین هزینه و بدون استفاده از مواد نگه دارنده، از این میوه ارزشمند بهره ببرید. شما می توانید برای خرید سود پرک با کیفیت و ارزان قیمت به سایت [دیجی شیمی](#) مراجعه کنید و این محصول را در کوتاه ترین زمان ممکن در محل خود دریافت نمایید.