

لیمو عمانی چیست؟

لیمو عمانی میوه ایی است که به شکل خشک شده در می آید تا به عنوان چاشنی و خوش طعم کننده ی غذا ها و به خصوص خورش ها مورد استفاده قرار گیرد. لیمو عمانی خشک شده در قورمه سبزی همان حس خوب و خوش عطر و رایحه ی دارچین در شله زرد می باشد. لیمو عمانی می تواند رایحه ایی خوب را به خانه تان بیاورد.

لیمو امانی درست است یا لیمو عمانی: برای پاسخ گویی به این سوال بهتر است به این نکته توجه کنیم که کدام یک درست است. لیمو امانی واژه ی درست است و حالا دلیل آن چیست؟ وقتی می گوئیم لیمو عمانی یعنی لیمویی که مربوط به کشور عمان است اما باید بدانیم که کشور عمان مرکبات خوبی ندارد و هرگز به مرکبات خوب و مرغوب داشتن هم معروف نبوده است پس در نتیجه لیمو عمانی کاملاً اشتباه است. لیمو امانی درست است به این دلیل که امان پایتخت اردن است و دارای مرغوب ترین لیمو امانی های دنیا است و به این دلیل لیمو امانی بسیار معروف و محبوب شده است.

تهیه ی لیمو عمانی:

یکی از دشوار ترین و سخت ترین موارد خشک کردن مرکبات است به دلیل اینکه نه تنها باید با دقت و طبق اصول انجام شود تا سیاه نشود بلکه بحث تلخ شدن مرکبات پس از خشک شدن هم بسیار موضوع آزاردهنده ایی می باشد زیرا که با تلخ شدن دیگر قابل استفاده نخواهند بود.

برای تهیه ی لیمو عمانی باید در ابتدا به بازار رفته و بهترین و با کیفیت ترین لیمو ترش ها را جدا کنید و پس از شستن و خشک کردن آنها پروسه ی خشک کردن آغاز می شود. برخلاف خشک کردن باقی میوه ها که باید در سایه خشک شوند و کاملاً به دور از نور خورشید باشند، لیمو عمانی کاملاً بر عکس است و می تواند در نور آفتاب نیز خشک شود و توجه کنید که قبل از آن باید لیمو ترش ها را در آب و سرکه بجوشانید (به مدت بسیار کم یعنی حداکثر یک دقیقه). سپس لیمو ترش ها را با سوزن سوراخ کرده و اجازه دهید تا خشک شوند.

امروزه یکی از ساده ترین راه ها برای داشتن و استفاده از لیمو عمانی خرید اینترنتی لیمو عمانی از فروشگاه های اینترنتی معتبر است. صنایع غذایی بوکاژ یکی از بهترین ها برای خرید نه تنها لیمو عمانی بلکه تمامی میوه خشک ها به صورت فله و میوه خشک کادویی و ادویه جات و چاشنی جات می باشد.

قیمت لیمو عمانی: برای اطلاع از قیمت 1401 لیمو عمانی کافیتست به وبسایت بوکاژ سر بزنید تا بهترین و با کیفیت ترین محصولات را با زیبا ترین بسته بندی و مناسب ترین قیمت مشاهده فرمایید.

طرز تهیه ی گرد لیمو عمانی: امروزه بسیاری از آشپز ها به دنبال گرد لیمو عمانی برای آشپزی کردن هستند. این آشپز ها بر این باور هستند که گرد لیمو عمانی به طور کل تلخی ندارد و زحمت بر داشتن لیمو عمانی ها را نیز از بین می برد و با خیالی راحت تر می توانید گرد لیمو عمانی را به خورش ها اضافه کنید و از رایحه ی خوب لیمو عمانی لذت ببرید.

طرز استفاده از لیمو عمانی: یکی از مشکلات برای استفاده از لیمو عمانی تلخ شدن آنها می باشد که برای اطلاعات بیشتر می توانید به مقاله ی لیمو عمانی رجوع کنید. ما در این مقاله تنها به یک مورد ساده برای پیشگیری از تلخ شدن لیمو عمانی اشاره خواهیم کرد. برای اینکه لیمو عمانی در خورش قیمه سبزی تلخ نشود و مزه ی غذا را عوض نکند باید آنها را در آب ولرم برای چند دقیقه بخیسانید تا تلخی آنها گرفته شود. مزیت گرد لیمو عمانی نسبت به لیمو عمانی این است که پوست ندارد و گاهی افراد معتقد هستند که تلخی لیمو عمانی به خاطر وجود پوسته ی لیمو ترش هست که با درست کردن گرد لیمو عمانی مشکل را به صورت ریشه ایی کامل حل می کنند.

طرز استفاده از لیمو عمانی: برای اینکه از لیمو عمانی برای خورش ها ی ایرانی استفاده کنید باید آنها را قبل از اینکه در غذا بیندازید خوب بشورید و طبق صحبت های بالا به مدت سی دقیقه در آبی ولرم بخیسانید تا تلخی آن گرفته شود. و حتماً باید لیمو عمانی ها را از خورش خارج کنید. ماندن بیش از حد لیمو عمانی در غذا نیز ممکن است باعث تلخی غذا شود. بهترین راه حل این است که پس از طعم گرفتن غذا لیمو ها را از غذا خارج کنیم.

استفاده از گرد لیمو عمانی بسیار ساده تر است و به راحتی به اندازه ی دلخواهتان به غذا اضافه کنید و از رایحه ی خوش لیمو در غذایتان لذت ببرید.

خواص لیمو عمانی: این میوه ها مانند تمامی میوه خشک های دیگر برای بدن انسان بسیار مفید هستند و نه تنها در پیشگیری از بیماری ها نجات دهنده هستند بلکه در بهبود و تسکین یکسری از مشکلات سلامتی نیز نقش دارند.

لیمو عمانی و سم زدایی: لیمو عمانی با دارا بودن مقادیر زیادی ویتامین C و آنتی اکسیدان خاصیت از بین برنده ی میکروب را دارد که مخصوصا در این روز های کرونایی و پیک های جدید نقش خوبی را برای از بین بردن میکروب ها و سم های آسیب زننده ایفا کند.

پیشگیری از سرطان: همه میوه خشک ها خاصیت ضد سرطانی دارند و لیمو امانی هم استثنا نیست و از بین بردن رادیکال های آزاد کمک میکند تا تکثیر بی رویه ی سلولی رخ ندهد.

برای اطلاع از مابقی خواص به وبسایت بوکاژ رجوع کنید.

اگر اطلاعات این مقاله برایتان مفید بود، لطفا آن را با دوستان خود نیز به اشتراک بگذارید.